



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚNA DO SUL
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 75.458.836/0001-33

TERMO DE REFERÊNCIA

MODALIDADE DE LICITAÇÃO: Pregão Eletrônico

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço por Item

1. OBJETO

Constitui objeto do presente Termo de Referência a contratação, **via registro de preço**, de empresa especializada para o **fornecimento parcelado de itens diversos de padaria**, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas neste documento, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, de Itaúna do Sul-PR, em conformidade com o ETP referente a este processo.

2. JUSTIFICATIVA E NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição dos itens de padaria é uma necessidade contínua e essencial para o bom funcionamento da Secretaria. Conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar (ETP) anexo ao processo, a demanda se justifica pela:

- **Secretaria Municipal de Assistência Social:** Atendimento da demanda de suplementação alimentar para os usuários da rede socioassistencial, programas de convivência e participantes de reuniões da rede, garantindo a oferta de itens de panificação e lanches para o suporte nutricional em atividades coletivas, acolhimentos institucionais e ações de proteção básica e especial.

A ausência desses itens impactaria diretamente na qualidade dos serviços prestados à população e no suporte às atividades administrativas, tornando a contratação indispensável. O Município não possui estrutura ou capacidade para produzir internamente os itens de padaria, sendo a contratação de empresa especializada a solução mais eficiente e econômica, em consonância com o disposto no art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS E QUANTITATIVOS ESTIMADOS

Os itens a serem fornecidos, com suas especificações básicas e quantitativos estimados, são os seguintes. Os valores unitários e totais apresentados na pesquisa de mercado são estimativos para 12 meses, e servirão como referência para a proposta de preços. O valor total estimado da contratação é de **R\$ 142.167,40 (cento e quarenta e dois mil, cento e sessenta e sete reais, e quarenta centavos)**.

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Referência Unitário (R\$)	Valor Total Estimado (R\$)
LOTE 1 - PANIFICADORA					
1	625251 - BOLACHAS DE PADARIA – Amanteigados, sequilhos, goiabinha, beliscão com goiabada, rosquinhas diversas com ou sem cobertura. Produto fresco e crocante, produzido com ingredientes de primeira qualidade, sem quebras excessivas, que tenha sido fabricado em até 48 horas antes da entrega.	Kg	70	49,93	3.495,10
2	308385 - BOLO RECHEADO – O recheio deve ser pelo menos 30% do peso total do bolo, a massa deve ser úmida, porém não encharcada, cobertura deve ser de chantilly de boa qualidade ou ganache, evitando qualquer opção excessivamente gordurosa, a	Kg	220	68,23	15.010,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚNA DO SUL
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 75.458.836/0001-33

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Referência Unitário (R\$)	Valor Total Estimado (R\$)
	cobertura também pode contar com a presença de granulados ou frutas. O bolo deve ser fresco, fabricado em até 24 horas antes da entrega, feito com ingredientes de qualidade e entregue refrigerado. Massa preta ou branca, com recheio a definir: brigadeiro, frutas, ninho, dentre outros.				
3	308385 - BOLO SIMPLES COM COBERTURA - Bolo de massa fina, até 8cm de altura, com sabores variados (baunilha, coco, chocolate, mesclado, etc.), a cobertura deve ser de leite condensado com coco. Em formato retangular. O bolo deve ser feito com ingredientes de primeira qualidade e ser entregue fresco. Não serão aceitos bolos velhos ou com sinais de "solamento" (massa pesada e crua no fundo). Fabricado em até 24 horas antes da entrega.	Kg	260	47,23	12.279,80
4	308248 - BOLO SIMPLES SEM COBERTURA – FORMA DE PUDIM REDONDA TAMANHO 20 X 8CM – Bolo de massa fina com sabores variados (coco, laranja, chocolate, mesclado, churros, etc.). Pode ter formato circular ou retangular. O bolo deve ser feito com ingredientes de primeira qualidade e ser entregue fresco. Não serão aceitos bolos velhos ou com sinais de "solamento" (massa pesada e crua no fundo). Fabricado em até 24 horas antes da entrega. Peso mínimo 700grs	Und	220	27,99	6.157,80
5	627510 - CUECA VIRADA – Massa doce frita, deve estar macia, sem aspecto emborrachado ou enrijecido. Cor dourada uniforme, sem sinais de partes queimadas. Deve estar devidamente escorrida, sem presença de gordura excessiva na embalagem. Deve ser isenta de sabores estranhos (como o de óleo queimado). A presença de cobertura (açúcar ou canela em pó) será decidida na hora da aquisição. O produto deverá ser entregue fresco, sendo fabricado em até 12 horas antes da entrega.	Kg	40	37,70	1.508,00
6	627120 - MINI LANCHE NATURAL – Composto por pão tipo bisnaguinha ou integral de fabricação fresca, macio e sem sinais de ressecamento. Recheio composto por uma fatia de presunto cozido de primeira qualidade, uma fatia de queijo muçarela e folha de alface fresca, devidamente higienizada, crocante e sem sinais de oxidação (bordas escuras). Prazo de fabricação máximo de 4 horas antes da entrega para garantir o frescor dos vegetais.	Und	600	5,23	3.138,00
7	617553 - MINI PÃO (DE LEITE OU FRANCÊS) - Produto de panificação obtido a partir de farinha de trigo de primeira qualidade, fermentado e assado. Deve apresentar formato uniforme (bolinha ou alongado), com miolo macio, aerado e de coloração clara. A crosta deve ser fina, de cor dourada clara e sem sinais de queimado. O sabor e o aroma devem ser aracterísticos de pão fresco, sem acidez ou sabores residuais de conservantes. Prazo de fabricação máximo de 12 horas antes da entrega.	Kg	150	15,11	2.266,50
8	258319 - MINI SALGADOS ASSADOS (DIVERSOS) – Composto por variedades como mini esfirras (carne/frango), mini enroladinhos (presunto e queijo/salsicha), mini empadas (palmito/frango) e folhados diversos. A massa deve apresentar cozimento uniforme, textura macia ou folhada (conforme o tipo), com cor dourada obtida preferencialmente por pincelagem de gema de ovo, sem partes queimadas ou ressecadas. O recheio deve ser de primeira qualidade, com temperos naturais, representando no mínimo 35% do peso total do salgado. É vedada a entrega de produtos com massa "solada" (pesada) ou excessivamente grossa. As unidades devem possuir tamanho padronizado. Devem ser entregues em embalagens que preservem a integridade e a temperatura, produzidos em até 4 horas antes da entrega.	Cento	150	131,66	19.749,00
9	258320 - MINI SALGADOS FRITOS (DIVERSOS) – Composto por variedades como coxinha de frango, bolinha de queijo, risoles (presunto e queijo/carne), quibe etc. A massa deve ser leve, bem cozida, com textura macia internamente e crosta externa crocante, sem excesso de farinha de rosca. O recheio deve ser de primeira qualidade, devidamente temperado, representando no mínimo 30% do peso total do salgado. A fritura deve ser realizada em óleo vegetal novo, resultando em produtos secos, sem aspecto encharcado ou sabor de gordura saturada (ranço). As unidades devem possuir tamanho padronizado. Devem ser entregues em embalagens que preservem a temperatura de consumo e a	Cento	250	127,38	31.845,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚNA DO SUL
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 75.458.836/0001-33

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Referência Unitário (R\$)	Valor Total Estimado (R\$)
	integridade física, evitando o esmagamento. Produção realizada em até 4 horas antes da entrega.				
10	465549 - PÃO DE LEITE – Deve apresentar formato uniforme (alongado ou arredondado), com crosta fina, macia e de cor dourada clara brilhante. O miolo deve ser de cor branca ou levemente amarelada, com textura extremamente macia, elástica e compacta (sem grandes buracos de ar). Aroma suave e sabor adocicado característico, sem odores residuais de fermento. Prazo de fabricação máximo de 4 horas antes da entrega.	Kg	450	17,24	7.758,00
11	465549 - PÃO FRANCÊS – Deve apresentar casca crocante, de cor dourada uniforme. O miolo deve ser branco, macio, elástico e com alvéolos (furinhos) regulares, sem aspecto de massa crua ou solada. Aroma e sabor característicos de pão fresco, sendo vedada a presença de odores de mofo, ranço ou excesso de fermentação (cheiro azedo). Prazo de fabricação máximo de 4 horas antes da entrega.	Kg	500	16,92	8.460,00
12	467412 - ROSCA DOCE GRANDE – Produto de panificação artesanal, obtido de massa doce fermentada, de textura leve, macia e alveolada. Pode apresentar formato trançado, circular ou de ferradura. Miolo com coloração uniforme, sem partes cruas ou excessivamente secas. Cobertura composta por calda de açúcar e finalização opcional com coco ralado, granulado ou frutas cristalizadas (conforme solicitação). Deve apresentar aroma e sabor característicos de panificação fresca, sem odores residuais de fermento ou conservantes. Prazo de fabricação máximo de 12 horas antes da entrega, garantindo o frescor e a maciez.	Und	120	17,17	2.060,40
13	461089 - TORTA SALGADA DE CARNE BOVINA – Produto de panificação ou confeitaria salgada, composto por massa e recheio de carne bovina. A carne deve ser de primeira qualidade, moída, isenta de nervos, cartilagens, tecidos conectivos ou gordura em excesso. O recheio deve ser suculento, porém sem apresentar líquido livre que comprometa a integridade da massa (evitando que a base fique "papa" ou crua). Pode conter temperos naturais (cebola, alho, cheiro-verde) e complementos (como azeitonas picadas ou milho), desde que a carne seja o ingrediente predominante. A massa deve estar bem assada, com coloração dourada uniforme e textura adequada ao tipo proposto. Produzida em até 12 horas antes da entrega.	Kg	100	55,13	5.513,00
14	461090 - TORTA SALGADA DE FRANGO – Produto de panificação ou confeitaria salgada, composto por massa e recheio de carne de frango. A carne deve ser de primeira qualidade, desfiada, isenta de nervos, cartilagens, tecidos conectivos ou gordura em excesso. O recheio deve ser suculento, porém sem apresentar líquido livre que comprometa a integridade da massa (evitando que a base fique "papa" ou crua). Pode conter temperos naturais (cebola, alho, cheiro-verde) e complementos (como azeitonas picadas ou milho), desde que o frango seja o ingrediente predominante. A massa deve estar bem assada, com coloração dourada uniforme e textura adequada ao tipo proposto. Produzida em até 12 horas antes da entrega.	Kg	120	56,36	6.763,20
15	462271 - TORTA SALGADA DE PRESUNTO, MUÇARELA E TOMATE – Produto de panificação ou confeitaria salgada, composto por massa e recheio de frios e vegetais. O recheio deve conter obrigatoriamente: presunto cozido de primeira qualidade picado ou em fatias, queijo muçarela com boa capacidade de derretimento e tomates frescos (higienizados, sem sementes e sem excesso de umidade). A massa deve apresentar coloração dourada, estar completamente assada, com textura macia e sem sinais de solamento na base. O equilíbrio entre recheio e massa deve ser mantido, com distribuição homogênea dos ingredientes por toda a torta. Aroma e sabor devem ser característicos de produtos frescos, sem acidez excessiva proveniente do tomate. Produzida em até 12 horas antes da entrega.	Kg	100	53,56	5.356,00
LOTE 2 - FRIOS					
16	447781 - MORTADELA FATIADA - Produto cárneo industrializado, obtido de emulsão de carnes de animais de açougue,	Kg	50	36,40	1.820,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚNA DO SUL
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 75.458.836/0001-33

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Referência Unitário (R\$)	Valor Total Estimado (R\$)
	cozido e resfriado. Deve apresentar fatias finas, uniformes e íntegras, sem fragmentação excessiva. Cor rosada característica, textura homogênea e elástica, com odor e sabor próprios, livre de manchas escuras, cinzentas ou sinais de oxidação. Teor de gordura equilibrado, sem presença de cartilagens ou tecidos conectivos grosseiros. O produto deve possuir registro ativo no órgão de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SISP).				
17	447774 - PRESUNTO FATIADO – Presunto cozido, suíno, obtido exclusivamente de pernil suíno. Deve apresentar fatias finas, uniformes e íntegras, sem fragmentação excessiva. Cor rosada característica, odor e sabor próprios, livre de manchas verdes ou cinzentas. O produto deve possuir registro no SISP, SIE ou SIF.	Kg	60	38,70	2.322,00
18	446636 - QUEIJO MUÇARELA FATIADO – Queijo de massa filada, obtido por coagulação do leite pasteurizado. Deve apresentar fatias finas, uniformes e de espessura constante, sem fragmentação. Coloração branco-creme a amarelada, homogênea, sem manchas ou pontos de bolor. Textura macia e elástica, com odor suave e sabor característico, livre de sabores amargos ou rançosos. Não deve apresentar excesso de umidade (soro) na embalagem. O produto deve possuir registro ativo no órgão de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SISP).	Kg	100	66,65	6.665,00
TOTAL GERAL ESTIMADO					142.167,40

4. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, PRAZOS E LOCAIS DE ENTREGA

4.1. Prazo de Entrega:

A entrega dos itens será realizada de forma parcelada e programada, conforme demanda das Secretarias e Departamentos, mediante emissão de Ordem de Fornecimento pela Contratante.

- Para a maioria dos itens (exceto Pão de Leite e Pão Francês): A entrega deverá ocorrer em até **1 (um) dia útil** após a emissão da Ordem de Fornecimento, que será feita com 1 (um) dia de antecedência. Pedidos maiores terão prazo a ser pactuado.
- Para os itens Pão de Leite e Pão Francês: A entrega deverá ser realizada **diariamente**, conforme a necessidade e programação específica de cada órgão solicitante, com aviso de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência ou conforme programação a ser pactuada entre a Contratada e cada órgão.

4.2. Local de Entrega:

As entregas serão realizadas nos locais indicados nas respectivas Ordens de Fornecimento, dentro do perímetro do Município de Itaúna do Sul-PR, podendo ocorrer na Secretaria Municipal de Assistência Social, no CRAS ou em outro local dentro do perímetro urbano do município. A Contratada será responsável pelo transporte e acondicionamento adequado dos produtos até o local da entrega.

4.3. Qualidade dos Produtos:

Os produtos deverão ser **frescos, de primeira qualidade**, produzidos e armazenados de acordo com as normas da vigilância sanitária e demais legislações pertinentes, garantindo a higiene e a segurança alimentar. A validade dos produtos deve ser compatível com o consumo imediato ou armazenamento em curto prazo, sem prejuízo à sua qualidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚNA DO SUL
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 75.458.836/0001-33

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Sem prejuízo de outras obrigações constantes no Edital e no futuro contrato, a Contratada se obriga a:

- Fornecer os itens estritamente conforme as especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência, Edital e Ordem de Fornecimento.
- Cumprir rigorosamente os prazos e locais de entrega estipulados.
- Garantir a qualidade, frescor, higiene e integridade dos produtos, em conformidade com as normas sanitárias e demais legislações aplicáveis.
- Realizar o transporte e acondicionamento dos produtos de forma adequada, garantindo a manutenção da qualidade desde a saída de seu estabelecimento até o local de entrega.
- Emitir as notas fiscais ou documentos equivalentes de forma correta e detalhada, discriminando os itens fornecidos, quantidades e valores.
- Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- Responsabilizar-se por todos os custos de mão de obra, insumos, transporte, taxas, impostos e quaisquer outros encargos decorrentes da execução do objeto.
- Promover a correta gestão e descarte dos resíduos gerados em suas operações e, quando aplicável, nos pontos de entrega, em conformidade com a legislação ambiental vigente, incentivando o uso de embalagens minimizadas, recicláveis ou biodegradáveis, sempre que possível.
- Otimizar as rotas e frequências de entrega para minimizar as emissões de gases poluentes e o consumo de combustível.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Sem prejuízo de outras obrigações constantes no Edital e no futuro contrato, a Contratante se obriga a:

- Emitir as Ordens de Fornecimento com a antecedência necessária, conforme prazos estabelecidos.
- Efetuar o pagamento à Contratada, observando as condições e prazos previstos neste Termo de Referência e no contrato.
- Designar servidor(es) ou comissão para fiscalizar e acompanhar a execução do contrato, realizando o recebimento e ateste das entregas.
- Disponibilizar os locais adequados para o recebimento dos produtos.
- Promover a conscientização dos usuários dos produtos quanto à importância do descarte correto das embalagens e à redução do desperdício de alimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚNA DO SUL
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 75.458.836/0001-33

7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado **mensalmente**, em até **30 (trinta) dias** contados da data de ateste da nota fiscal ou documento equivalente, devidamente comprovado o fornecimento dos itens pela Comissão de Recebimento ou servidor responsável. Será verificada a regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da Contratada no momento de cada pagamento, especialmente a apresentação das Certidões Negativas de Débitos do INSS e FGTS, nos termos da legislação vigente.

8. CRITÉRIOS DE REAJUSTE

O preço contratado será reajustado anualmente, a partir da data base da apresentação da proposta, conforme a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), nos termos da legislação vigente, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

9. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

Além da documentação jurídica, fiscal, trabalhista e previdenciária usualmente exigida em licitações (detalhadas na minuta do Edital), será exigida a comprovação da capacidade operacional da licitante, a ser verificada por meio de:

- **Licença/Alvará Sanitário:** A licitante deverá apresentar licença/alvará sanitário válido, emitido pelo órgão competente, comprovando sua regularidade para a produção e/ou comercialização dos produtos de padaria.

10. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

O objeto será recebido provisoriamente, para verificação da conformidade com as especificações e condições contratuais. O recebimento definitivo ocorrerá após o prazo de 01 (um) útil da entrega, desde que não haja nenhuma irregularidade que justifique a recusa, atestado pela Comissão de Recebimento ou servidor responsável. Em caso de desconformidade ou itens impróprios para consumo, a Contratada será notificada para a substituição imediata, sem ônus para a Contratante.

11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

A fiscalização e gestão do contrato serão realizadas por servidor(es) ou comissão designada pela Administração, responsável por:

- Acompanhar a execução do objeto em todas as suas fases.
- Verificar a qualidade e a quantidade dos itens entregues.
- Atestar as notas fiscais e documentos de entrega.
- Comunicar à Contratada quaisquer irregularidades e acompanhar sua correção.
- Aplicar as sanções cabíveis, conforme previsto em contrato e legislação.
- Verificar periodicamente a regularidade fiscal e trabalhista da Contratada.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A inexecução total ou parcial do contrato, bem como o descumprimento de quaisquer de suas cláusulas ou do presente Termo de Referência e do Edital, sujeitará a Contratada às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e **minuta contratual padronizada** e demais normas aplicáveis, a serem detalhadas no Edital e Contrato, incluindo advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, e declaração de inidoneidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚNA DO SUL
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 75.458.836/0001-33

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta de dotações orçamentárias específicas da Secretaria, a serem indicadas no processo de licitação pelo setor de contabilidade, a pedido da secretaria, conforme a Lei Orçamentária Anual vigente.

14. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, conforme legislação aplicável (14.133/2021), desde que observadas as condições de vantajosidade para a Administração.

15. ANÁLISE DE RISCOS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO

Os principais riscos identificados e suas respectivas medidas de mitigação (já incorporadas em outras seções deste TR ou a serem monitoradas durante a execução) incluem:

- **Não fornecimento ou atraso na entrega:** Previsão de multas e sanções contratuais; possibilidade de contratação emergencial; comunicação clara de prazos.
- **Qualidade insatisfatória dos produtos:** Exigência de licenças sanitárias; fiscalização rigorosa no recebimento com recusa de itens; cláusulas de substituição.
- **Variação de preços de mercado:** Aplicação de índice de reajuste (INPC); acompanhamento de mercado.
- **Não obtenção das certidões negativas:** Verificação periódica da regularidade fiscal e trabalhista para pagamentos.

16. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO

A contratação, embora não de alto impacto ambiental direto, requer atenção aos seguintes pontos e medidas:

- **Geração de resíduos sólidos:** Incentivar uso de embalagens minimizadas, recicláveis ou biodegradáveis. Exigir da contratada a correta gestão e descarte de resíduos.
- **Consumo de recursos naturais e energia / Emissões de CO₂:** Incentivar a otimização das rotas e frequências de entrega por parte da contratada.
- **Desperdício de alimentos:** Promover a conscientização dos usuários sobre o descarte correto das embalagens e a redução do desperdício.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAÚNA DO SUL
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ: 75.458.836/0001-33

- Fazem parte integrante deste Termo de Referência o Edital do Pregão Eletrônico e seus anexos, a proposta vencedora e o contrato a ser assinado.
- A Administração Pública poderá solicitar ajustes ou informações adicionais, se julgar necessário, durante a fase de elaboração do Edital. Os casos omissos serão dirimidos pela Administração, observada a legislação aplicável.

Itaúna do Sul-PR, 14 de abril de 2026.

Merielen Sotoriva Castanhari Furlan
Secretária Municipal de Assistência Social (interina)
Responsável pela elaboração do ETP