



Estado da Paraíba
Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

Termo de Referência

Processo Administrativo nº: 260114DV00014

Unidade Requisitante: Câmara Municipal de Santa Luzia – PB

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência visa a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado e contínuo de gêneros alimentícios de panificação (pães diversos, bolos, biscoitos), confeitaria (tortas) e salgados (fritos e de forno).

1.2. A finalidade é atender às necessidades de lanches diários para servidores e vereadores, bem como o suporte gastronômico em eventos institucionais e sessões plenárias.

1.3. Este documento cumpre o disposto no art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

Lote	Item	Descrição Detalhada e Especificação Técnica	Und	Qnt	Valor Unitário	Valor Total
01	01	Bolo simples: Produto de panificação doce, preparado à base de farinha de trigo, ovos, açúcar, gordura vegetal ou manteiga, leite e fermento químico. Deve apresentar textura macia, miolo uniforme e coloração compatível com o sabor ofertado (chocolate, milho,	Kg	70	R\$: 42,00	R\$: 2.940,00



Estado da Paraíba

Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

		laranja, coco, fubá). Isento de recheios e coberturas elaboradas. Produzido no dia da entrega, acondicionado em embalagem adequada para alimentos, íntegro e em perfeitas condições de consumo				
01	02	Pão seda: Pão de massa macia e uniforme, elaborado com farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar, gordura vegetal e sal. Apresenta casca fina e miolo branco, leve e aerado. Deve possuir textura sedosa, sabor suave e aparência homogênea, sem sinais de ressecamento ou fermentação excessiva.	Kg	125	R\$: 22,50	R\$: 2.812,50
01	03	Pizza (mini ou fatia): Produto alimentício composto por base de massa fermentada assada, preparada com	Und	350	R\$: 11,00	R\$: 3.850,00



Estado da Paraíba

Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

		farinha de trigo, fermento, água, óleo e sal, coberta com molho de tomate e ingredientes variados conforme o sabor. Deve apresentar massa assada uniformemente, cobertura distribuída de forma equilibrada e ingredientes frescos, próprios para consumo imediato.				
01	04	Pão francês: Produto de panificação tradicional, elaborado com farinha de trigo, água, fermento biológico e sal. Caracteriza-se por casca crocante de coloração dourada e miolo branco, macio e alveolado. Deve ser fornecido fresco, produzido no mesmo dia da entrega, sem odor ou sabor estranho.	Kg	220	R\$: 19,50	R\$ 4.290,00
01	05	Sanduíche natural: Preparação composta	Und	275	R\$ 14,50	R\$ 3.987,50



Estado da Paraíba

Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

		por pão de forma ou similar, recheado com ingredientes frios como proteínas (frango desfiado, atum ou similares), vegetais frescos e maionese ou pastas leves. Deve ser montado sob condições higiênico-sanitárias adequadas, mantido refrigerado e embalado individualmente, preservando frescor e qualidade.				
01	06	Pão de queijo: Produto típico à base de polvilho, queijo, ovos, leite ou água e óleo. Apresenta textura macia internamente e levemente crocante externamente após assado. Deve conter sabor característico de queijo, formato regular e ausência de recheios estranhos ou sabores alterados.	Kg	55	R\$ 56,00	R\$ 3.080,00



Estado da Paraíba

Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

01	07	Bolo de ovos tradicional: Bolo doce elaborado com ovos, farinha de trigo, açúcar, gordura e fermento, sem adição de recheios ou coberturas. Possui sabor suave, textura leve e coloração dourada uniforme. Produzido recentemente, com miolo bem estruturado e sem umidade excessiva.	Kg	70	R\$ 40,00	R\$ 2.800,00
01	08	Bolo de leite com recheio de coco: Produto de confeitaria composto por massa de bolo à base de leite, farinha de trigo, ovos e açúcar, recheado com creme ou doce de coco. Deve apresentar equilíbrio entre massa e recheio, textura macia, sabor característico e boa apresentação, com recheio distribuído de forma uniforme.	Kg	70	R\$ 48,00	R\$ 3.360,00



Estado da Paraíba

Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

01	09	Bolo de queijo: Bolo doce preparado com queijo em sua composição, além de farinha, ovos, açúcar e gordura. Caracteriza-se por sabor marcante, textura úmida e coloração compatível com os ingredientes. Isento de odores estranhos, com estrutura firme e homogênea.	Kg	70	R\$ 45,00	R\$ 3.150,00
01	10	Biscoito salgado tipo catupiry: Produto de panificação salgado, preparado com farinha de trigo, gordura, sal e recheio ou saborização tipo catupiry. Apresenta formato regular, textura crocante e/ou macia conforme o preparo, sabor salgado suave e ausência de queima ou ranço.	Kg	65	R\$ 48,00	R\$ 3.120,00
01	11	Biscoito doce tipo olho de sogra: Biscoito doce tradicional,	Kg	65	R\$ 48,00	R\$ 3.120,00



Estado da Paraíba

Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

		elaborado com massa à base de farinha, açúcar e gordura, recheado com goiabada e coberto parcialmente com coco ralado. Deve apresentar sabor adocicado equilibrado, textura macia e aparência típica, sem deformações ou excesso de umidade.				
01	12	Torta salgada de frango: Preparação salgada composta por massa assada e recheio à base de frango desfiado temperado, podendo conter legumes e creme. Deve apresentar recheio bem distribuído, massa firme e sabor característico, sem excesso de gordura ou líquido.	Kg	45	R\$ 68,00	R\$ 3.060,00
01	13	Torta salgada de carne: Produto de panificação salgado, elaborado com massa e recheio de carne bovina	Kg	45	R\$ 75,00	R\$ 3.375,00



Estado da Paraíba

Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

		moída ou desfiada, devidamente temperada. Apresenta textura consistente, aroma agradável e sabor característico, com ingredientes bem incorporados.				
01	14	Torta confeitada doce: Produto de confeitaria composto por base de massa doce ou pão de ló, recheios variados e cobertura confeitada. Deve apresentar acabamento adequado, sabor equilibrado, textura macia e aparência atrativa, própria para consumo imediato.	Kg	45	R\$ 98,00	R\$ 4.410,00
01	15	Pastel de açúcar recheado de carne: Produto frito elaborado com massa fina levemente adocicada, recheada com carne temperada. Apresenta formato regular,	Cento	40	R\$ 125,00	R\$ 5.000,00



Estado da Paraíba

Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

		coloração dourada, recheio suficiente e massa crocante, sem excesso de óleo.				
01	16	Pastel tradicional: Preparação frita composta por massa fina e recheios variados (carne, queijo ou similares). Deve apresentar crocância, recheio bem distribuído, coloração uniforme e ausência de gordura excessiva.	Cento	25	R\$ 125,00	R\$ 3.125,00
01	17	Coxinha de frango: Salgado frito tradicional, elaborado com massa à base de farinha e caldo, recheado com frango desfiado temperado. Apresenta formato característico, massa macia por dentro e crocante por fora, sem	Cento	45	R\$ 125,00	R\$ 5.625,00



Estado da Paraíba

Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

		ruptura ou vazamento do recheio.				
01	18	Empada de frango: Produto assado composto por massa amanteigada e recheio de frango cremoso. Deve apresentar massa firme, recheio bem temperado, tamanho uniforme e aspecto dourado.	Cento	10	R\$ 125,00	R\$ 1.250,00
01	19	Bolinho de queijo: Salgado frito preparado com massa à base de farinha, ovos e queijo. Possui sabor característico, textura macia interna e crocante externa, formato regular e coloração dourada.	Cento	10	R\$ 125,00	1.250,00
01	20	Bolinho de presunto: Produto frito elaborado com massa temperada e recheio de presunto. Deve apresentar boa crocância, recheio bem distribuído, sabor	Cento	05	R\$ 125,00	R\$ 625,00



Estado da Paraíba

Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

		equilibrado e ausência de excesso de óleo.				
--	--	--	--	--	--	--

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Da Necessidade: A Câmara necessita manter o suporte alimentar para o regular funcionamento das atividades legislativas, garantindo o bem-estar dos agentes públicos e a urbanidade no acolhimento ao cidadão. **2.2. Da Qualidade e Limitação Geográfica:**

Perecibilidade: Os produtos possuem curtíssimo ciclo de frescor, exigindo entrega imediata após a produção para manter suas propriedades organolépticas (crocância, maciez e aroma).

Temperatura: Salgados e pães devem ser entregues em temperatura de consumo (quentes), sendo o reaquecimento prejudicial à qualidade.

Jurisprudência do TCU: A limitação geográfica para o município de **Santa Luzia - PB** fundamenta-se nos **Acórdãos nº 2.153/2014-Plenário e nº 2.921/2012-Plenário**, que autorizam restrições em prol da integridade de alimentos perecíveis e eficiência logística.

2.3. Alinhamento com o PCA: A demanda está prevista no Plano de Contratações Anual, visando a infraestrutura básica para o exercício financeiro de 2026.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Produtos sempre frescos e produzidos no dia.

3.2. Os produtos devem ser perfeitamente acondicionados em embalagens apropriadas, conforme orientações do MAPA.

3.3. Monitoramento Contínuo: Deverão ser seguidas à risca, as condições estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO



Estado da Paraíba

Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

4.1. Entrega: O fornecimento será de forma parcelada, mediante solicitações da Diretoria Administrativa.

4.2. Prazo de Entrega: Os produtos deverão ser entregues em no máximo **[Ex: 40 minutos]** após a saída do forno, em embalagens térmicas que preservem a temperatura.

4.3. Horário: As entregas deverão ocorrer preferencialmente 30 minutos antes do início das sessões ou conforme cronograma de lanches

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Entregar os produtos em até 02 (duas) horas da data da emissão do pedido de fornecimento.

5.2. Entregar os produtos devidamente identificados e acondicionados de maneira correta, de acordo com as orientações do MAPA.

5.4 - Manter sede ou filial com capacidade de produção no município de Santa Luzia - PB.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Realizar o pagamento em até 30 (trinta) dias da data de emissão e ateste do documento fiscal.

7. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.1. A fiscalização será exercida por servidor designado pela Presidência da Câmara Municipal de Santa Luzia - PB, que anotar em registro próprio as ocorrências e determinará a regularização de eventuais falhas na indexação ou digitalização.

7.1 DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. É permitida a subcontratação até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato, conforme diretrizes estabelecidas no Aviso de Contratação Direta.

8. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. A fiscalização será exercida por servidor designado pela Presidência, que anotar em registro próprio as ocorrências relacionadas à execução, atestando a entrega dos relatórios e pareceres para fins de pagamento.



Estado da Paraíba

Câmara Municipal de Santa Luzia
Casa Dr. Francisco Seráfico da Nóbrega Filho

9. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será realizado mensalmente, mediante apresentação da Nota Fiscal acompanhada do Relatório de Disponibilidade (SLA).

6.2. O descumprimento dos índices de disponibilidade resultará em glosa proporcional no valor da fatura mensal, conforme previsto em contrato e orientado pela jurisprudência do TCU.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O valor estimado da contratação é de R\$: 64.630,00 (sessenta e quatro mil seiscentos e trinta reais), conforme pesquisa de mercado anexa aos autos, que utilizou como parâmetros as contratações similares realizadas por órgãos públicos, bem como mediana de preços levantada no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP), em atenção à resolução normativa desta casa legislativa, convalidando os entendimentos do Tribunal de Contas da União (TCU).

10. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E JULGAMENTO

11.1. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO GLOBAL**, visando evitar incompatibilidade técnica entre equipamentos de som e estrutura se fossem contratados fornecedores diferentes para o mesmo evento.

11.2. A licitação será realizada na modalidade Dispensa por valor, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

12. INFRAÇÕES E SANÇÕES

12.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará a Contratada às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, bem como aquelas mencionadas diretamente no Aviso de Contratação Direta, garantida a prévia defesa, podendo variar de advertência à declaração de inidoneidade.

JOELSON DINIZ FERREIRA
JOELSON DINIZ FERREIRA

Equipe de Apoio