



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS ESTADO DE MINAS GERAIS

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: Credenciamento de fornecedores para o fornecimento de gêneros alimentícios, compreendendo produtos de padaria, confeitaria e salgados, destinados ao atendimento das Secretarias Municipais e demais setores desta Prefeitura.

JUSTIFICATIVA FORMAL PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE CREDENCIAMENTO

O presente processo tem por objeto o credenciamento de fornecedores para o fornecimento de gêneros alimentícios, compreendendo produtos de padaria, confeitaria e salgados, destinados ao atendimento das Secretarias Municipais e demais setores da Prefeitura Municipal de Papagaios/MG.

O credenciamento encontra amparo no art. 79 da Lei nº 14.133/2021, que admite sua utilização quando: houver inviabilidade de competição; for conveniente à Administração contratar todos os interessados que atendam às condições previamente estabelecidas; os preços estiverem previamente fixados pela Administração.

No presente caso, o procedimento se enquadra na hipótese legal, tendo em vista que: os preços unitários foram previamente definidos com base em pesquisa de mercado; não há limitação quantitativa de prestadores aptos a fornecer os produtos; o interesse público recomenda a ampliação do número de fornecedores habilitados, garantindo atendimento contínuo e descentralizado.

A inviabilidade de competição decorre da natureza do objeto, que: é padronizado; possui especificações técnicas objetivas; admite fornecimento por múltiplos interessados simultaneamente; não exige exclusividade.

Não há vantagem técnica ou econômica em selecionar apenas um fornecedor, pois: o fornecimento é parcelado e sob demanda; há necessidade de entregas em diferentes setores administrativos; trata-se de produtos perecíveis e de consumo imediato.

Assim, a competição tradicional não atende adequadamente à dinâmica operacional da Administração.

A contratação visa garantir: fornecimento contínuo de alimentos para servidores municipais; atendimento a reuniões, capacitações, eventos institucionais e ações públicas; suprimento imediato de demandas emergenciais; descentralização logística das entregas.

O credenciamento possibilita: maior agilidade nas aquisições; redução de risco de desabastecimento; ampliação da concorrência; fortalecimento do comércio local; mitigação de risco contratual por dependência de único fornecedor.

O modelo apresenta as seguintes vantagens: Permite a habilitação permanente de novos interessados; Garante igualdade de condições; Evita monopólio contratual; Amplia a competitividade; Reduz risco de paralisação do fornecimento; Confere maior eficiência administrativa.

Além disso, considerando tratar-se de gêneros alimentícios perecíveis, o credenciamento: facilita a reposição imediata; assegura entregas mais ágeis; permite melhor distribuição territorial dos fornecedores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Os valores unitários foram fixados com base em pesquisa de mercado, assegurando compatibilidade com os preços praticados na região, observando os princípios da economicidade e razoabilidade.

Todos os interessados que concordarem com os valores previamente estabelecidos poderão se credenciar, desde que atendam às exigências técnicas, sanitárias e fiscais.

O procedimento observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, isonomia, transparência e julgamento objetivo.

Será realizado chamamento público amplamente divulgado, garantindo igualdade de acesso aos interessados.

Diante do exposto, resta plenamente justificada a adoção do sistema de credenciamento, nos termos do art. 79 da Lei nº 14.133/2021, por se tratar do modelo mais adequado, eficiente e seguro para a contratação pretendida.

O procedimento atende ao interesse público, assegura ampla participação de interessados, promove a economicidade e garante a continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios necessários ao regular funcionamento da Administração Municipal.

ITEM	QTE. ESTIMADA	UNIDADE	DESCRIÇÃO MINUCIOSA DO PRODUTO	VALOR UNITARIO
1.	6.000	UNID	Biscoito de queijo – Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem adição de corantes, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos de origem animal ou vegetal. Aparência de massa bem assada, sem recheio e sem cobertura, não sendo aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Isento de gorduras trans. Peso aproximado de 40 g por unidade.	1,50
2.	5.000	UNID	Biscoito doce tipo “quebra-quebra” – Produzido com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes artificiais, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos. Aparência crocante, cor, cheiro e sabor característicos. Peso aproximado de 40 g por unidade.	1,80
3.	5.000	UNID	Bolinha recheada com presunto e muçarela – Produzida com matérias-primas sãs e limpas. Frita de modo que não fique encharcada. Cada unidade com peso aproximado de 50 g, contendo cerca de 70% de massa e 30% de recheio. Cor, cheiro e sabor próprios.	1,50
4.	1.000	UNID	Bolo simples – Produzido com	12,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS ESTADO DE MINAS GERAIS

			matérias-primas são e limpas, sem recheio e sem cobertura, isento de gorduras trans. Massa bem assada, não sendo aceitos produtos murchos. Sabores: chocolate, laranja, coco, cenoura e fubá. Cor, cheiro e sabor próprios.	
5.	800	UNID	Tortinha de frango de aproximadamente 300gr, servido em embalagem individual de alumínio tipo marmiteux.	8,00
6.	800	UNID	MINI-HAMBURGUER AUSTRALIANO (sem glúten) – Produzido com matérias-primas são e limpas, isento de glúten, com carne devidamente temperada e preparada em condições adequadas de higiene. Peso e apresentação compatíveis com a proposta apresentada pela contratada.	8,00
7.	5.000	UNID	Coxinha de frango – Produzida com matérias-primas são e limpas. Massa cozida e recheada com peito de frango temperado com alho, cebola e tomate. Frita de modo que não fique encharcada. Cada unidade com aproximadamente 40 g, contendo cerca de 70% de massa e 30% de recheio.	1,50
8.	3.000	UNID	PICOLÉ SABORES DIVERSOS – frutas: Abacaxi, coco, limão, morango e uva entre outras frutas da estação. Acondicionados em embalagem plástica de aproximadamente 50 gramas cada, contendo a identificação do produto, data da fabricação e prazo de validade.	4,00
9.	4.000	UNID	Croquete – Produzido com carne bovina cozida ou peito de frango, misturados à massa própria. Frito de maneira que não fique encharcado. Cada unidade com aproximadamente 50 g, contendo cerca de 70% de massa e 30% de recheio.	1,50
10.	6.000	UNID	Empada de frango – Produzida com farinha de trigo, gordura vegetal e cebola. Recheio de frango. Apresentação assada. Peso	1,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS ESTADO DE MINAS GERAIS

			aproximado de 40 g , contendo cerca de 70% de massa e 30% de recheio .	
11.	3.000	UNID	SORVETE POTINHO 250 GRAMAS: Sabores Variados frutas: Abacaxi, coco, limão, morango e uva entre outras frutas da estação. Acondicionados em embalagem plástica de mínimo 250 gramas cada, contendo a identificação do produto, data da fabricação e prazo de validade.	6,00
12.	3.000	UNID	Empada de queijo – Produzida com polvilho azedo, ovos, leite, óleo, sal, água e queijo ralado. Apresentação assada. Peso aproximado de 40 g . Cor, cheiro e sabor próprios.	1,50
13.	600	UNID	Fatia caseira – Produzida com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos. Massa bem assada, sem recheio e sem cobertura, não sendo aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios.	12,00
14.	700	UNID	Fatia recheada – Produzida com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos. Massa bem assada com recheio (doce de leite, goiabada, chocolate ou queijo), sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios.	14,00
15.	5.000	UNID	Mini esfirra de carne – Produzida com matérias-primas sãs e limpas. Massa bem assada e recheada com carne temperada. Peso aproximado de 50 g, contendo cerca de 70% de massa e 30% de recheio.	2,50
16.	5.000	UNID	Mini esfirra de frango – Produzida com matérias-primas sãs e limpas. Massa bem assada e recheada com frango temperado. Peso aproximado de 50 g, contendo cerca de 70% de massa e 30% de recheio.	2,50
17.	500	UND	Mini pizza (assada). Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de	7,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS ESTADO DE MINAS GERAIS

			matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, com recheio (frango, calabresa, bacon, portuguesa), não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios, aproximadamente 50gr, seja de 70% de massa e 30% de recheio.	
18.	500	UNID.	Mini sanduíche natural feito com pão de forma integral, peito de frango desfiado, cenoura, maionese, alface e temperos. aproximadamente 80gr, seja de 70% de massa e 30% de recheio.	5,00
19.	5.000	UNID	Pão de queijo recheado com frango – Tamanho médio, produzido com matérias-primas sãs e limpas. Peso aproximado de 50 g, contendo cerca de 70% de massa e 30% de recheio.	2,00
20.	4.000	UNID	Pão de queijo – Produzido com matérias-primas sãs e limpas, sem recheio. Peso aproximado de 15 g por unidade. Cor, cheiro e sabor próprios.	1,50
21.	5.000	UNID	Pastel de carne – Produzido com matérias-primas sãs e limpas. Frito de maneira que não fique encharcado. Peso aproximado de 20 g por unidade.	1,50
22.	5.000	UNID	Pastel de queijo – Produzido com matérias-primas sãs e limpas. Frito de maneira que não fique encharcado. Peso aproximado de 20 g por unidade.	1,50
23.	4.000	UNID	Pastel português – Produzido com matérias-primas sãs e limpas. Frito de modo que não fique encharcado. Peso aproximado de 50 g, contendo cerca de 70% de massa e 30% de recheio.	1,50
24.	3.000	UNID	Quibe – Produzido com trigo para quibe, carne moída e temperos. Peso aproximado de 30 g, contendo cerca de 70% de massa e 30% de recheio.	1,50
25.	500	UNID	Sanduíche (lanche) pão francês com uma fatia de muçarela de no mínimo 15 gramas e uma	6,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS ESTADO DE MINAS GERAIS

			fatia de presunto de no mínimo 15 gramas.	
26.	240.000	UNID	Pão tipo francês – Unidade com peso aproximado de 50 g, produzido com farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Casca crocante, cor castanho-dourada uniforme e miolo branco-creme, de textura macia.	0,80
27.	2.000	UNID	Pão doce – Unidade com peso aproximado de 50 g, produzido com matérias-primas sãs e limpas, apresentando cor, cheiro e sabor próprios.	0,90
28.	5.000	UNID	Pastel de Frango Assado – aprox. 40 g Produto alimentício do tipo pastel assado, com peso aproximado de 40 (quarenta) gramas, elaborado com massa fina e crocante, recheado com frango cozido, desfiado e temperado, preparado com ingredientes selecionados. Apresenta coloração dourada após o assamento, textura macia por dentro e crocante por fora, sendo isento de fritura. Indicado para consumo imediato, devendo ser armazenado e preparado conforme as normas sanitárias vigentes.	4,00
29.	4.000	UNID	Pão de queijo recheado com requeijão – Tamanho médio, produzido com matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos de origem animal ou vegetal. Massa bem assada, com recheio de requeijão. Cor, cheiro e sabor próprios. Peso aproximado de 50 g por unidade, contendo cerca de 70% de massa e 30% de recheio.	2,00

OBSERVAÇÃO

Incorrerão a retenção do Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF) e o recolhimento aos cofres da Prefeitura Municipal, em conformidade com o disposto no Decreto Municipal nº. 1.849/2023 e com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012 devendo obedecer aos percentuais de retenção estabelecidos no anexo I da referida instrução normativa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS

ESTADO DE MINAS GERAIS

DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados em embalagens adequadas, que preservem suas características originais de armazenamento e qualidade, evitando ruptura de embalagens, deformações ou quebras.

Os produtos objeto deste Termo deverá ser entregues em embalagens lacradas, devidamente identificadas com a descrição e a quantidade do material contido, em perfeito estado de conservação, sem sinais de violação, umidade ou aderência ao produto, bem como sem quaisquer avarias, tais como vazamentos, amassados, rasgos ou sujeira.

Os produtos serão rejeitados sempre que estiverem em desacordo com as condições estabelecidas no instrumento convocatório, no Termo de Referência e no contrato. Em caso de não conformidade ou atraso na entrega, o fornecedor deverá providenciar a substituição no prazo máximo de 02 (duas) horas, sob pena de aplicação das sanções contratuais.

Condições de Entrega do Pão Francês (Item 26)

O fornecedor deverá entregar o produto em embalagem adequada e limpa, transportar em condições higiênico-sanitárias adequadas e garantir que o pão apresente: casca crocante; miolo macio; temperatura adequada; ausência de umidade excessiva; ausência de produtos do dia anterior.

Produtos que não atendam às especificações serão imediatamente rejeitados.

PRAZO E LOCAL DE ENTREGA:

A entrega dos produtos ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade de cada setor requisitante. Os produtos solicitados deverão ser entregues nos respectivos setores requisitantes. Após recebimento da Ordem de Fornecimento, o licitante terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para efetivar a entrega.

Fornecimento Diário Obrigatório do Pão Francês (item 26)

O fornecimento do item 26 – Pão tipo francês, em razão de sua natureza perecível e consumo imediato, deverá ocorrer diariamente, de segunda-feira a sexta-feira, e, quando solicitado formalmente, aos sábados, domingos e feriados, em horário previamente definido por cada setor requisitante e diretamente em cada unidade administrativa indicada na Ordem de Fornecimento.

O pão deverá ser entregue fresco, produzido no mesmo dia da entrega.

A quantidade diária será informada por meio de NAF.

A Administração poderá ajustar as quantidades conforme necessidade operacional, sem garantia de consumo mínimo diário.

A exigência de fornecimento diário justifica-se: Pela perecibilidade do produto; Pela necessidade de consumo imediato; Pela manutenção da qualidade nutricional e



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS

ESTADO DE MINAS GERAIS

sensorial; Pela garantia de eficiência no atendimento aos servidores municipais; Pela inviabilidade de armazenamento prolongado.

PRAZO DE PAGAMENTO:

Até 30 (trinta) após a entrega da mercadoria, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente aprovada pelo setor requisitante, acompanhada de comprovantes de regularidade perante o INSS e FGTS.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Órgão:	02	PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
Unidade:	02.03	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
Sub-Unidade:	02.03.20	ASSESSORIA DE ADMINISTRACAO GERAL
Funcional Programatica:	04.122.0021.2219	MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO SIAT
Elemento da Despesa:	3.3.90.30.00	Material de Consumo
Fonte de Recurso:	1.500.000.0000	Recursos não vinculados de Impostos
Órgão:	02	PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
Unidade:	02.04	SEC MUN DE OBRAS E SERVICOS PUBLICO
Sub-Unidade:	02.04.10	DIRETORIA DE OBRAS E SERVICOS PUBLICOS
Funcional Programatica:	15.452.0325.2108	MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES LIMPEZA
URBANA		
Elemento da Despesa:	3.3.90.30.00	Material de Consumo
Fonte de Recurso:	1.500.000.0000	Recursos não vinculados de Impostos
Órgão:	02	PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
Unidade:	02.04	SEC MUN DE OBRAS E SERVICOS PUBLICO
Sub-Unidade:	02.04.20	DIRETORIA DE AGUA E ESGOTO
Funcional Programatica:	17.512.0447.2160	MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DE SANEAMENTO
BÁ		
Elemento da Despesa:	3.3.90.30.00	Material de Consumo
Fonte de Recurso:	1.501.000.0000	Outros Recursos não Vinculados
Órgão:	02	PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
Unidade:	02.05	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO
Sub-Unidade:	02.05.10	ASSESSORIA TECNICA DE POLITICAS EDUCACI
Funcional Programatica:	12.122.0021.2223	MANUTENÇÃO DA CANTINA DOS SERVIDORES
DA		
Elemento da Despesa:	3.3.90.30.00	Material de Consumo
Fonte de Recurso:	1.500.000.0000	Recursos não vinculados de Impostos
Órgão:	02	PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
Unidade:	02.06	SEC MUN DE ESPORTES LAZER E TURISMO
Sub-Unidade:	02.06.20	SETOR DE LASER
Funcional Programatica:	27.813.0228.2097	ATIVID CENTROS RECREATIVOS E ESPORTIVOS
Elemento da Despesa:	3.3.90.30.00	Material de Consumo
Fonte de Recurso:	1.500.000.0000	Recursos não vinculados de Impostos
Órgão:	02	PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
Unidade:	02.07	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
Sub-Unidade:	02.07.10	DIRETORIA DAS UNIDADES DE SAUDE
Funcional Programatica:	10.122.0597.2392	MANUTENÇÃO DA SECRETÁRIA MUNICIPAL DE
SA		
Elemento da Despesa:	3.3.90.30.00	Material de Consumo
Fonte de Recurso:	1.500.000.0000	Recursos não vinculados de Impostos
Órgão:	02	PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
Unidade:	02.07	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
Sub-Unidade:	02.07.20	FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE
Funcional Programatica:	10.301.0433.2574	MANUTENÇÃO ATIVIDADES ATENÇÃO BÁSICA
Elemento da Despesa:	3.3.90.30.00	Material de Consumo
Fonte de Recurso:	1.500.000.0000	Recursos não vinculados de Impostos
Órgão:	02	PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
Unidade:	02.07	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Sub-Unidade: 02.07.20
Funcional Programatica: 10.301.0433.2575
Elemento da Despesa: 3.3.90.30.00
Fonte de Recurso: 1.500.000.0000
Órgão: 02
Unidade: 02.07
Sub-Unidade: 02.07.20
Funcional Programatica: 10.303.0435.2412

FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE
ATIVIDADES ESTRATEGIA SAÚDE DA FAMÍLIA
Material de Consumo
Recursos não vinculados de Impostos
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE
MANUTENÇÃO DA ASSISTÊNCIA FARMACÊUTICA

Elemento da Despesa: 3.3.90.30.00
Fonte de Recurso: 1.500.000.0000
Órgão: 02
Unidade: 02.07
Sub-Unidade: 02.07.20
Funcional Programatica: 10.305.0436.2415

Material de Consumo
Recursos não vinculados de Impostos
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE
MANUTENÇÃO DA VIGILÂNCIA

EPIDEMIOLOGICA

Elemento da Despesa: 3.3.90.30.00
Fonte de Recurso: 1.500.000.0000
Valor da Reserva: 1,00
Observações: PADARIA
Ficha: 00604
Órgão: 02
Unidade: 02.08
Sub-Unidade: 02.08.10
Funcional Programatica: 08.243.0590.2527

Material de Consumo
Recursos não vinculados de Impostos
Número da Reserva:
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOC
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOC
MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CONSELHO

TU

Elemento da Despesa: 3.3.90.30.00
Fonte de Recurso: 1.500.000.0000
Órgão: 02
Unidade: 02.08
Sub-Unidade: 02.08.20
Funcional Programatica: 08.244.0578.2536

Material de Consumo
Recursos não vinculados de Impostos
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOC
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
MANUTENÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DO

CRAS/P

Elemento da Despesa: 3.3.90.30.00
Fonte de Recurso: 1.500.000.0000
Órgão: 02
Unidade: 02.03
Sub-Unidade: 02.03.20
Funcional Programatica: 04.122.0021.2017
Elemento da Despesa: 3.3.90.30.00
Fonte de Recurso: 1.500.000.0000

Material de Consumo
Recursos não vinculados de Impostos
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPAGAIOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRACAO
ASSESSORIA DE ADMINISTRACAO GERAL
ATIV DA ADMINISTRAÇÃO GERAL
Material de Consumo
Recursos não vinculados de Impostos

ÓRGÃO REQUISITANTE:

Gestor do contrato: Adair Felipe Santos de Barcelos

Fiscal do contrato: Lucas Valadares Machado

Adair Felipe Santos de Barcelos
Secretário Municipal de Administração