



AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 005/2026

DISPENSA Nº 004/2026

Objeto: Contratação de empresa para o fornecimento parcelado de produtos de panificação e salgados diversos, destinados ao serviço de copa e recepção em eventos, sessões e visitas institucionais no âmbito da Câmara Municipal de Bonfim/MG.

Torna-se público que a **CÂMARA MUNICIPAL DE BONFIM/MG**, por meio do Setor de Licitações, realizará **Dispensa de Licitação**, com critério de julgamento **menor preço por item**, na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da **Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021**, e demais normas aplicáveis, conforme condições e exigências a seguir.

1. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES:

1.1. O prazo de divulgação do presente Aviso será de 03 (três) dias úteis, iniciando se às **00:00h do dia 23/01/2026** e encerrando-se às **23:59h do dia 27/01/2026**.

1.2. Durante todo o período de divulgação deste Aviso, os interessados no objeto poderão enviar Propostas para o e-mail: camaramunicipalbonfimmg@gmail.com ou protocolar presencialmente no endereço: **Avenida João Batista de Paiva Campos, nº 311, Bairro Amintas Salles Xavier, Bonfim/MG, CEP 35.480-000**.

1.3. O fornecedor será selecionado pela adoção do critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

1.4. Após concluído o período para envio de propostas, o agente de contratação solicitará, para cada item individualmente, o envio da documentação de habilitação pelo proponente que apresentar o menor preço, no prazo de 03 (três) dias úteis, a fim de que sejam verificadas as condições de habilitação e cumprimento dos requisitos estabelecidos neste aviso.





1.4.1. No caso de não serem atendidas as condições de habilitação para determinado item, o licitante será desclassificado e será convocado o proponente subsequente com menor preço para o mesmo item, procedendo-se dessa forma até que se obtenha licitante habilitado.

1.4.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista por parte das MEs, EPPs ou equiparadas nos termos da lei, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

1.5. Selecionado e habilitado o detentor da proposta mais vantajosa para cada item, o processo será encaminhado à autoridade competente para adjudicação do respectivo item, bem como para homologação ou, se for o caso, revogação/anulação.

1.6. Pedidos de esclarecimentos poderão ser feitos durante todo o prazo de que trata o item 1.1. para o e-mail de que trata o item 1.2.

1.7. A impugnação a qualquer item deste Aviso deverá ser formulada por escrito, instruída com a documentação comprobatória perfeitamente legível, original ou por meio de cópia, e encaminhada para o endereço eletrônico indicado no item 1.2., no prazo de divulgação (item 1.1.).

1.7.1. A resposta à impugnação apresentada será dada no prazo de 3 (três) dias úteis contados do seu recebimento, encaminhada exclusivamente ao endereço eletrônico indicado pelo(a) impugnante.

1.8. A contratação de que trata esse aviso poderá ser efetivada por meio de contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, nos termos do art. 95 da Lei 14.133/2021.

1.8.1. Após celebração do contrato ou instrumento equivalente, o mesmo, bem como seu extrato, será divulgado no sítio eletrônico oficial da Câmara Municipal de Bonfim/MG, disponível no endereço www.bonfim.mg.leg.br/.





1.9. Integra o presente aviso:

Anexo I – Documento de Formalização de Demanda.

Anexo II – Termo de Referência

Bonfim/MG, 22 de janeiro de 2026

Viviane Alves Silva Lima
Agente de Contratação



31 3576-1751



CAMARAMUNICIPALBONFIMMG@GMAIL.COM



AV. JOÃO BATISTA DE PAIVA CAMPOS, 311 B. AMINTAS SALLES - BONFIM, MG. CEP: 35480-000



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Setor Requisitante: Compras	
Responsável Pela Demanda: Cristiane Barbosa Silva	Matrícula: 000040.6
E-mail: camaramunicipalbonfimmg@gmail.com	Telefone: (31) 3576 1751
Objeto: <input checked="" type="checkbox"/> (x) serviço continuado <input type="checkbox"/> () Serviço não continuado <input type="checkbox"/> () Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra <input type="checkbox"/> () Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra <input type="checkbox"/> () Material de consumo <input type="checkbox"/> () Material permanente/equipamento	
Forma de Contratação: <input checked="" type="checkbox"/> (x) Dispensa de licitação <input type="checkbox"/> () Inexigibilidade <input type="checkbox"/> () Pregão Eletrônico <input type="checkbox"/> () Concorrência <input type="checkbox"/> () Adesão a Ata de Registro de Preço: (Justificar) <input type="checkbox"/> () Pregão Presencial: (Justificar)	

1 - Justificativa da necessidade da contratação

A demanda em questão origina-se da necessidade de estruturar o serviço de copa e recepção da Câmara Municipal de Bonfim/MG para o ano de 2026. A disponibilidade de produtos de panificação e gêneros alimentícios correlatos é essencial para a adequada condução das agendas de representação e o acolhimento de cidadãos e autoridades, garantindo o padrão de hospitalidade exigido no ambiente institucional durante os atos e eventos realizados por esta Casa.

A opção pela aquisição destes itens justifica-se por sua natureza de bens comuns, com especificações amplamente reconhecidas no comércio local. Tal característica permite o uso da





dispensa de licitação, fundamentada no Art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, como a via mais célere e econômica para o erário, evitando custos administrativos desnecessários frente à natureza dos produtos pretendidos.

O modelo de fornecimento parcelado é indispensável para esse objeto, considerando que se trata de produtos perecíveis que demandam consumo imediato para preservação de suas características nutricionais e de sabor. Além disso, a estratégia de seleção pelo menor preço por item assegura a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração, permitindo a ampla participação de fornecedores locais e garantindo a transparência necessária ao processo.

Dessa forma, a presente contratação não apenas previne o desabastecimento da unidade administrativa, como também consolida o planejamento anual de consumo em um único certame. Essa postura gerencial evita o fracionamento de despesas e assegura que a Câmara Municipal mantenha suas atividades de recepção e funcionamento interno de forma contínua, eficiente e em plena conformidade com as diretrizes da Nova Lei de Licitações.

2 - Previsão da data para execução do objeto:

Previsão: fevereiro/2026

3 - Créditos orçamentários:

01.01.001.01.031.00001.2.002.3.3.90.30.00 Ficha 14

4 - Indicação dos integrantes da equipe de planejamento:

Autoridade imediata: Alex Parreiras
Rodrigues

Cotação de preços: Viviane Alves Silva
Lima

Fiscal do contrato: Thainá Vitória Maciel dos
Santos

Bonfim/MG, 22 de janeiro de 2026.

Alex Parreiras Rodrigues
Presidente da Câmara Municipal de Bonfim





TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa para o fornecimento parcelado de produtos de panificação e salgados diversos, destinados ao serviço de copa e recepção em eventos, sessões e visitas institucionais no âmbito da Câmara Municipal de Bonfim/MG

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- Lei nº 14.133/2021:
- Art. 6º, XXIII – definição de Termo de Referência;
- Art. 23 – dispõe sobre os meios de contratação.
- Art. 75, II – dispensa de licitação para serviços e compras de pequeno valor (até R\$ 50.000,00), atualizado pelo Decreto nº 12.807/2025 para R\$ 65.492,11;
- Arts. 89 a 96 – regras contratuais.

3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DO OBJETO

ITEM	QUANT.	UNI. ME	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.	90	KG	PÃO DE SAL (PÃO FRANCÊS), produzido diariamente, fresco, fabricado no dia da entrega, destinado ao consumo humano, elaborado a partir de farinha de trigo especial, água potável, fermento biológico, sal e melhoradores de farinha permitidos pela legislação sanitária vigente, sem adição de conservantes artificiais, corantes proibidos ou substâncias estranhas; o produto deverá apresentar formato tradicional, comprimento aproximado de 12 cm , peso unitário de 50 a 60 g , coloração dourada uniforme, casca crocante e fina, miolo branco, macio, leve e aerado, não podendo apresentar casca excessivamente dura, queimada, pálida, úmida ou borrachuda, nem miolo pesado, seco, esfarelado ou com pontos de fermentação inadequada; deverá apresentar sabor característico de pão francês, aroma agradável e fresco, isento de gosto azedo, amargo, rançoso ou qualquer odor estranho; o produto deverá ser inodoro antes do consumo, próprio para consumo imediato, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da		





			ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, sendo de qualidade reconhecida e aceitação comprovada pelo público; os pães deverão ser acondicionados em embalagens limpas, apropriadas para alimentos, íntegras e protegidas contra contaminações, poeira, umidade e manuseio inadequado, e o transporte deverá garantir a integridade e higiene do produto até o local de entrega, mantendo frescor, qualidade sensorial e segurança alimentar.		
2.	80	KG	PÃO DE DOCE, produzido diariamente, fresco, fabricado no dia da entrega, destinado ao consumo humano, elaborado a partir de farinha de trigo especial, água potável, fermento biológico, ovos, leite, açúcar, manteiga ou margarina comestível e outros ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente, podendo apresentar cobertura de açúcar cristal, coco ralado, glacê, creme ou cobertura similar, sem adição de conservantes artificiais, corantes proibidos ou substâncias estranhas; o produto deverá apresentar formato tradicional ou característico do tipo de pão de doce, comprimento aproximado de 12 cm , peso unitário de 60 a 70 g , coloração uniforme, casca levemente dourada e crocante quando aplicável, miolo macio, leve e aerado, não podendo apresentar textura borrachuda, úmida, seca ou esfarelada; deverá apresentar sabor característico de pão de doce, aroma agradável, fresco e típico do produto, isento de gosto amargo, rançoso, artificial ou qualquer odor estranho, incluindo a cobertura; o produto deverá ser inodoro antes do consumo, próprio para consumo imediato, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, sendo de qualidade reconhecida e aceitação comprovada pelo público; os pães de doce deverão ser acondicionados em embalagens limpas, apropriadas para alimentos, íntegras e protegidas contra contaminações, poeira, umidade e manuseio inadequado, e o transporte deverá garantir a integridade e higiene do produto até o local de entrega, mantendo frescor, qualidade sensorial e segurança alimentar.		
3.	50	KG	PÃO DE QUEIJO COMUM, produzido diariamente e fresco, fabricado no dia da entrega, destinado ao consumo humano, elaborado a partir de polvilho azedo e/ou doce, queijo, ovos, leite, óleo vegetal comestível ou manteiga, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente, sem adição de recheios, conservantes artificiais ou substâncias estranhas, mantendo sabor e aroma característicos do pão de queijo tradicional; o produto deverá apresentar formato arredondado ou levemente oval, comprimento aproximado de 5 a 6 cm , peso unitário de 25 a 35 g , coloração dourada uniforme, superfície		





			levemente crocante e miolo macio, leve e aerado, não podendo apresentar textura borrachuda, úmida, seca, esfarelada ou queimada; deverá apresentar sabor e aroma típicos de pão de queijo, isento de gosto amargo, rançoso, artificial ou qualquer odor estranho, sendo próprio para consumo imediato; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, sendo de qualidade reconhecida e aceitação comprovada pelo público; os pães de queijo deverão ser acondicionados em embalagens limpas, apropriadas para alimentos, íntegras, protegidas contra contaminações, poeira, umidade e manuseio inadequado, e o transporte deverá garantir a integridade e higiene do produto até o local de entrega, mantendo frescor, qualidade sensorial e segurança alimentar.		
4.	80	UN	BOLO COM COBERTURA, produzido diariamente e fresco, fabricado no dia da entrega, destinado ao consumo humano, podendo ser do tipo cenoura com cobertura de chocolate ou chocolate com cobertura de leite Ninho, elaborado a partir de ingredientes de qualidade alimentar, incluindo farinha de trigo especial, ovos, leite, açúcar, manteiga ou margarina comestível, fermento químico, cacau em pó (quando aplicável), cenoura ralada (quando aplicável), leite Ninho ou similar, e outros ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente, sem adição de conservantes artificiais, corantes proibidos ou substâncias estranhas; o produto deverá apresentar formato retangular ou redondo, comprimento aproximado de 20 a 25 cm , altura de 5 a 7 cm , peso unitário de 1,2 a 1,5 kg , massa uniforme, macia, leve e aerada, não podendo apresentar textura ressecada, úmida, borrachuda, esfarelada ou queimaduras; a cobertura deve ser uniforme, característica do tipo de bolo, sem alteração de cor ou sabor, apresentando aroma agradável e sabor típico, isento de gosto amargo, rançoso, artificial ou qualquer odor estranho; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, sendo de qualidade reconhecida e aceitação comprovada pelo público; os bolos deverão ser acondicionados em embalagens limpas, apropriadas para alimentos, íntegras e resistentes e com tampa, protegidas contra contaminações, poeira, umidade e manuseio inadequado, e o transporte deverá garantir a integridade, higiene e frescor do produto até o local de entrega, mantendo qualidade sensorial, sabor, aroma e segurança alimentar.		
5.	50	UN	BOLO COMUM, produzido diariamente e fresco, fabricado no dia da entrega, destinado ao consumo humano, podendo ser do tipo cenoura, laranja, chocolate ou fubá, elaborado a partir de ingredientes de qualidade alimentar, incluindo		





			farinha de trigo especial, ovos, leite, açúcar, manteiga ou margarina comestível, fermento química, polpa natural de fruta (quando aplicável) e outros ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente, sem adição de conservantes artificiais, corantes proibidos ou substâncias estranhas; o produto deverá apresentar formato redondo, comprimento aproximado de 20 a 25 cm, altura de 5 a 7 cm , peso unitário de 1,2 a 1,5 kg , massa uniforme, macia, leve e aerada, não podendo apresentar textura ressecada, úmida, borrachuda, esfarelada ou queimaduras; deverá apresentar sabor e aroma típicos do tipo de bolo, sem gosto amargo, rançoso, artificial ou qualquer odor estranho; o produto deverá ser inodoro antes do consumo, próprio para consumo imediato, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, sendo de qualidade reconhecida e aceitação comprovada pelo público; os bolos deverão ser acondicionados em embalagens limpas, apropriadas para alimentos, íntegras, resistentes e com tampa, protegidas contra contaminações, poeira, umidade e manuseio inadequado, garantindo que o produto chegue ao local de entrega fresco, íntegro e seguro para consumo, mantendo qualidade sensorial, sabor, aroma e segurança alimentar.		
6.	70	UN	ROSCA DOCE, produzida diariamente e fresca, fabricada no dia da entrega, destinada ao consumo humano, elaborada a partir de farinha de trigo especial, água potável, fermento biológico, ovos, leite, açúcar, manteiga ou margarina comestível e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente, podendo conter cobertura de açúcar cristal, coco ralado, fondant, glacê ou similar, sem adição de conservantes artificiais, corantes proibidos ou substâncias estranhas; o produto deverá apresentar formato tradicional de rosca, peso unitário aproximado de 400 a 600 g , coloração dourada uniforme, casca levemente crocante e miolo macio, leve e aerado, não podendo apresentar textura seca, borrachuda, crua, dura ou queimada; deverá apresentar sabor doce característico, aroma agradável e fresco, isento de gosto amargo, rançoso, azedo, artificial ou qualquer odor estranho; o produto deverá ser próprio para consumo imediato, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, sendo de qualidade reconhecida e aceitação comprovada pelo público; as rosas doces deverão ser acondicionadas em embalagens limpas, apropriadas para alimentos, íntegras, resistentes e fechamento adequado, protegidas contra contaminações, poeira, umidade e manuseio		





			inadequado, e o transporte deverá garantir que o produto chegue ao local de entrega fresco, íntegro e seguro para consumo, preservando qualidade sensorial, sabor, aroma e segurança alimentar.		
7.	100	CENTO	SALGADOS VARIADOS, produzidos diariamente e frescos, fabricados no dia da entrega, destinados ao consumo humano, compreendendo, entre outros, coxinha, pastel português, quibe, empada, pastel frito de queijo ou similares, elaborados a partir de ingredientes de qualidade alimentar, utilizando massas e recheios próprios para cada tipo de salgado, preparados com farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal comestível, sal, temperos naturais e recheios permitidos pela legislação sanitária vigente, como frango desfiado, queijo, carne bovina ou de frango, ou combinações similares, sem adição de conservantes artificiais, corantes proibidos ou substâncias estranhas; os salgados deverão apresentar formato característico de cada tipo, peso unitário aproximado de 80 a 120 g , fritos ou assados conforme o tipo, com coloração dourada uniforme, massa bem cozida, não podendo apresentar massa crua, encharcada, excessivamente oleosa, seca ou queimada, nem recheio escasso, mal distribuído ou com sinais de deterioração; deverão apresentar sabor e aroma característicos, sem gosto rançoso, amargo, azedo, artificial ou qualquer odor estranho; o produto deverá ser próprio para consumo imediato, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, sendo de qualidade reconhecida e aceitação comprovada pelo público; os salgados deverão ser acondicionados em embalagens limpas, apropriadas para alimentos, íntegra, resistentes e com tampa, protegidas contra contaminações, poeira, umidade e manuseio inadequado, e o transporte deverá garantir que os produtos cheguem ao local de entrega frescos, íntegros e seguros para consumo, preservando qualidade sensorial, sabor, aroma e segurança alimentar.		
8.	30	PC	BISCOITO CASEIRO VARIADO, 400 a 500 g produzido artesanalmente, destinado ao consumo humano, elaborado a partir de ingredientes de qualidade alimentar, compreendendo variedade de biscoitos doces caseiros, tais como biscoito de nata, biscoito de leite natural, biscoito tipo casadinho (recheado com goiabada, doce de leite ou similar), amanteigados, de coco, de fubá, de polvilho doce ou similares, podendo apresentar diferentes formatos e receitas tradicionais, desde que caracterizados como biscoitos caseiros; os produtos deverão ser preparados com farinha de trigo e/ou polvilho, açúcar, ovos, leite natural, nata, manteiga ou margarina, óleo vegetal comestível e aromatizantes permitidos pela legislação sanitária vigente, sem adição de		





			conservantes artificiais, corantes proibidos ou substâncias estranhas; os biscoitos deverão apresentar sabor característico de cada tipo, aroma agradável e textura compatível com a receita, podendo ser crocantes ou levemente macios, não sendo aceitos produtos com textura mole excessiva, úmida, quebradiça fora do padrão, queimados ou ressecados; deverão estar isentos de gosto rançoso, amargo, azedo ou qualquer odor estranho; o produto deverá ser próprio para consumo, inodoro antes do consumo, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; os biscoitos deverão ser acondicionados em embalagem primária limpa, íntegra, resistente e apropriada para alimentos, devidamente fechada, protegida contra contaminações, umidade, violação e manuseio inadequado; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, sendo de qualidade reconhecida e aceitação comprovada pelo público; o transporte e armazenamento deverão preservar as características sensoriais do produto e, no ato da entrega, o produto deverá apresentar condições adequadas de consumo e segurança alimentar, não sendo aceitos produtos de qualidade inferior.		
9.	20	UN	TORTA DOCE, 600 a 800 g produzida diariamente e fresca, fabricada no dia da entrega, desenvolvida artesanalmente ou em confeitaria, destinada ao consumo humano, elaborada a partir de massa de farinha de trigo especial, ovos, açúcar, manteiga ou margarina, leite ou creme de leite, fermento e aromatizantes permitidos pela legislação sanitária vigente, sem adição de conservantes artificiais, corantes proibidos ou substâncias estranhas; o recheio deverá ser doce, podendo incluir brigadeiro, creme, doce de leite, frutas, chocolate, leite ninho, coco ou similares, devidamente distribuído e consistente, garantindo sabor característico e agradável; a torta deverá apresentar massa assada uniforme, cor dourada, miolo macio e recheio firme, não podendo apresentar massa crua, queimaduras, ressecamento excessivo, bordas queimadas ou recheio líquido ou com odor estranho; o produto deverá ser inodoro antes do consumo, próprio para consumo imediato, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; deverá ser acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, limpa, íntegra, resistente e com tampa, protegida contra contaminações, umidade, violação e manuseio inadequado; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimento, sendo de qualidade reconhecida e aceitação comprovada pelo público; o transporte e armazenamento deverão preservar as características sensoriais do produto, garantindo		





			frescor, sabor e integridade, não sendo aceitos produtos de qualidade inferior; no ato da entrega, a torta deverá apresentar condições adequadas de consumo e segurança alimentar.		
10.	60	KG	PÃO DE QUEIJO RECHEADO, 5 a 7 cm, peso 40 a 70 g produzido no dia da entrega, fresco e pronto para consumo humano, elaborado a partir de polvilho azedo ou doce, ovos, leite, óleo ou manteiga, queijo e sal, sem adição de conservantes artificiais, corantes proibidos ou substâncias estranhas; o recheio deverá ser de frango desfiado temperado ou presunto com muçarela, distribuído de forma uniforme, garantindo sabor característico e consistência adequada, sem excesso de umidade que comprometa a massa; o pão de queijo deverá apresentar formato arredondado ou oval, casca levemente dourada, textura externa firme e miolo macio, aerado e úmido, sem massa crua, ressecada, borrachuda ou com cheiro ou sabor estranho; deverá ser inodoro antes do consumo, próprio para consumo imediato, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; o produto deverá ser acondicionado em embalagem primária limpa, íntegra, resistente e apropriada para alimentos, protegida contra contaminações, umidade, violação e manuseio inadequado; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimento, sendo de qualidade reconhecida e aceitação comprovada pelo público; o transporte e armazenamento deverão preservar frescor, sabor e integridade do pão de queijo, garantindo consumo seguro e adequado, não sendo aceitos produtos de qualidade inferior.		
11.	30	UN	ROSCA SALGADA RECHEADA, 1kg a 1,200 kg produzido no dia da entrega, fresco e pronto para consumo humano, desenvolvida artesanalmente, elaborada a partir de farinha de trigo especial, água potável, ovos, óleo vegetal comestível, fermento biológico, sal e melhoradores de farinha permitidos pela legislação sanitária vigente, sem adição de conservantes artificiais, corantes proibidos ou substâncias estranhas; o recheio poderá ser presunto e muçarela, frango, calabresa ou similar, distribuído de forma uniforme, garantindo sabor característico e consistência adequada, sem excesso de umidade que comprometa a massa; a rosca deverá apresentar formato circular ou tradicional de rosca, massa levemente dourada, casca firme e miolo macio, aerado e uniforme, não podendo apresentar massa crua, ressecada, borrachuda ou com cheiro ou sabor estranho; deverá apresentar sabor característico de pão salgado com recheio, aroma agradável e fresco, sendo inaceitáveis sabores artificiais ou alterações sensoriais; o produto deverá ser fresco, produzido no dia da entrega, próprio para consumo imediato, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo ou		





			sinais de deterioração; as roscas deverão ser acondicionadas em embalagem primária limpa, íntegra, resistente e apropriada para alimentos, protegida contra contaminações, umidade, violação e manuseio inadequado; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, sendo de qualidade reconhecida e aceitação comprovada pelo público; o transporte e armazenamento deverão preservar frescor, sabor e integridade do produto, garantindo consumo seguro e adequado, não sendo aceitos produtos de qualidade inferior.		
--	--	--	--	--	--

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 1- Entregar os produtos em estrita observância às especificações técnicas, quantitativos e prazos definidos neste Termo de Referência e seus anexos.
- 2- Assegurar que os produtos de padaria possuam procedência comprovada e atendam aos padrões de identidade e qualidade exigidos pela legislação sanitária vigente e pelas práticas de mercado.
- 3- Realizar a entrega dos produtos de padaria no prazo, local e condições definidos pela Administração, assegurando que cheguem em condições adequadas ao consumo imediato, preservando suas características originais de apresentação, integridade e conservação.
- 4 - Substituir, sem ônus adicional para a Administração, qualquer produto que não atenda às especificações, que esteja impróprio para consumo, vencido ou que apresente alterações de sabor, odor, coloração, textura ou qualquer outra característica que comprometa sua qualidade.
- 5 - Comunicar imediatamente à Administração qualquer ocorrência que possa comprometer a entrega, qualidade ou regularidade do fornecimento.
- 6- Manter controle básico das datas de produção e entrega dos produtos de padaria, informando tais dados sempre que solicitado pela Administração, de modo a garantir a procedência, o consumo seguro e a rastreabilidade mínima compatível com a natureza artesanal e diária dos produtos.





7- Atender às solicitações da Administração dentro dos prazos definidos no contrato, promovendo ajustes ou substituições necessárias para atender às exigências deste Termo de Referência, sem prejuízo da regularidade e continuidade do fornecimento.

8- Assegurar que todos os produtos entregues estejam em conformidade com as normas de higiene, saúde e segurança, bem como com as boas práticas de fabricação, transporte e armazenamento.

5. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

1- Designar servidor ou setor responsável pelo acompanhamento, recebimento e fiscalização das entregas, garantindo a conferência quanto à quantidade, qualidade, integridade, validade e conformidade com as especificações técnicas dos produtos.

2- Disponibilizar à Contratada todas as informações, orientações e documentos necessários à correta execução do fornecimento, incluindo prazos, locais de entrega e critérios de aceitação dos produtos.

3- Validar os produtos entregues, registrando eventuais inconsistências, avarias ou descumprimento das especificações, e solicitar, quando necessário, substituição ou ajustes, sem prejuízo da continuidade do fornecimento.

4- Comunicar formalmente à Contratada qualquer ocorrência que possa comprometer a qualidade ou regularidade do fornecimento, garantindo que as providências corretivas sejam adotadas tempestivamente.

5- Efetuar os pagamentos devidos à Contratada, nos prazos e condições estabelecidos no instrumento contratual, desde que as entregas estejam em pleno atendimento às obrigações pactuadas.

6- Adotar as medidas administrativas cabíveis em caso de descumprimento das condições contratuais, incluindo notificação da Contratada e acionamento das garantias contratuais, quando cabível.





6. FORMA E PRAZO DE ENTREGA

O fornecimento dos produtos de padaria objeto desta contratação será realizado de forma parcelada e sob demanda, ao longo da vigência contratual, estimada em 11 (onze) meses, conforme a necessidade da Administração e mediante solicitações prévias emitidas pela Câmara Municipal de Bonfim/MG.

Os quantitativos totais encontram-se definidos na planilha de especificações e quantidades, sendo que a entrega dos produtos ocorrerá de maneira fracionada, considerando a natureza perecível, o consumo variável e as características próprias dos produtos de padaria, não sendo possível a previsão exata das datas e quantidades a serem demandadas.

A Administração realizará a análise da necessidade e comunicará à contratada com antecedência razoável, compatível com o tipo de produto solicitado, para que seja providenciada a produção e entrega dos itens, observando-se as condições estabelecidas neste Termo de Referência, de modo a assegurar o atendimento adequado às atividades institucionais.

7. CRITÉRIO DE ESCOLHA

A seleção da proposta vencedora será realizada com base no critério de menor preço por item, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas, padrões de qualidade e condições de entrega estabelecidas neste Termo de Referência, observando-se a proposta mais vantajosa para a Administração.

A avaliação será realizada mediante pesquisa de preços junto a, no mínimo, três fornecedores idôneos, atuantes no ramo pertinente ao objeto da contratação, assegurando a ampla competitividade, a isonomia entre os participantes e a segurança jurídica do processo de aquisição.

Serão desclassificadas as propostas que não atendam integralmente às especificações, padrões de qualidade, integridade, procedência e demais exigências previstas, de modo a garantir que a Câmara Municipal de Bonfim/MG receba produtos compatíveis com o interesse público e com as finalidades institucionais.





8. FORMA DE PAGAMENTO

1- O pagamento será realizado de forma mensal, após a execução dos serviços correspondentes ao período e a apresentação da nota fiscal devidamente atestada pela fiscalização;

2- O prazo para pagamento será de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da liquidação da despesa.

9. FISCALIZAÇÃO

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Câmara Municipal de Bonfim/MG, que será responsável por atestar a conformidade dos serviços e das notas fiscais apresentadas.

10. PENALIDADES

O descumprimento contratual sujeitará a contratada às penalidades previstas nos arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021, incluindo:

- Advertência;
- Multa;
- Suspensão temporária de participar em licitação e contratar com a Administração;
- Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o Poder Público.

