

Memorando nº 50/2026
A Sua Excelência o Senhor
João Paulo Vaz Goés
Prefeito Municipal de Teodoro Sampaio - BA
Nesta

C/C
Ilmº Sr.
Joseval Silva de Argôlo Azevedo
MD. Presidente da COPEL

Solicito a contratação por dispensa de licitação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente do Município de Teodoro Sampaio - Bahia, destinados ao preparo das refeições ofertadas pela Cozinha Comunitária Municipal. O foco central é a operacionalização das metas do Projeto Comida no Prato, integrante do Programa Estadual Bahia Sem Fome, visando a produção e oferta diária de refeições nutricionalmente adequadas à população em situação de vulnerabilidade, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

Com protestos de consideração e estima, nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Teodoro Sampaio - Bahia, 05 de junho de 2026.

ITAMAR SUÊLO DOS SANTOS UZÊDA LUNA
Secretário de Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação por dispensa de licitação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente do Município de Teodoro Sampaio - Bahia, destinados ao preparo das refeições ofertadas pela Cozinha Comunitária Municipal. O foco central é a operacionalização das metas do Projeto Comida no Prato, integrante do Programa Estadual Bahia Sem Fome, visando a produção e oferta diária de refeições nutricionalmente adequadas à população em situação de vulnerabilidade, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

ITEN	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - arroz beneficiado, longo fino, tipo 1, classe parboilizado, constituído de grãos inteiros, são e limpos, isento de sujidades, parasitas, larvas, odores estranhos e materiais estranhos. Produto acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FARD	50		R\$ 153,65	R\$ 7.682,50
2	FEIJÃO CARIOCA - feijão comum, tipo carioca, grupo anão, tipo 1, constituído de grãos inteiros, são, limpos e de boa qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade excessiva e grãos deteriorados. Produto acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade e classificação estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FARD	76		R\$ 45,00	R\$ 3.420,00



3	FEIJAO COMUM PRETO , tipo 1, constituído de grãos inteiros, são, limpos e de boa qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade excessiva e grãos deteriorados. Produto acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade e classificação estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FARD	30		R\$ 170,57	R\$ 5.117,70
4	FEIJÃO FRADINHO - feijão fradinho, tipo 1, constituído de grãos inteiros, são, limpos e de boa qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade excessiva e grãos deteriorados. Produto acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade e classificação estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FARD	40		R\$ 179,50	R\$ 7.180,00
5	MASSA ALIMENTICIA SPAGUETE , elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos em sua composição. Produto seco, de boa qualidade, isento de sujidades, umidade, fermentação ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FARD	40		R\$ 99,00	R\$ 3.960,00



6	MACARRÃO PARAFUSO - massa alimentícia tipo parafuso, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos em sua composição. Produto seco, de boa qualidade, isento de sujidades, umidade, fermentação ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	KG	40		R\$ 75,00	R\$ 3.000,00
7	ÓLEO DE SOJA - óleo vegetal comestível, refinado, obtido de grãos de soja, de aspecto límpido e isento de odores ou sabores estranhos. Produto rico em ácidos graxos próprios da soja, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, volume, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade e identidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	LITRO	30		R\$ 9,50	R\$ 285,00
8	SAL REFINADO IODADO – sal refinado, iodado, constituído de cristais brancos com granulação uniforme, destinado ao consumo humano. Produto isento de impurezas, umidade excessiva e materiais estranhos, acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade e teor de iodo estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	KG	15		R\$ 1,80	R\$ 27,00



9	MOLHO DE TOMATE – produto alimentício elaborado a partir da polpa de tomate, com textura homogênea, coloração vermelha característica e sabor próprio, indicado para preparo de molhos e receitas culinárias. Deve apresentar boa consistência, ausência de fermentação, sujidades ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, conforme normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX	20		R\$ 79,90	R\$ 1.598,00
10	MARGARINA VEGETAL – produto alimentício obtido a partir de óleos vegetais, com textura cremosa, coloração uniforme e sabor característico, indicado para uso culinário e consumo alimentar. Deve conter teor de lipídios conforme especificação do fabricante, ser livre de ranço, odores estranhos e impurezas. Acondicionada em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	KG	10		R\$ 60,00	R\$ 600,00
11	LEITE LÍQUIDO – leite fluido pasteurizado ou UHT, integral, semidesnatado ou desnatado, conforme especificação, de coloração branca opaca, sabor e odor característicos, livre de impurezas e alterações. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	LITRO	20		R\$ 7,50	R\$ 150,00



12	FARINHA DE TRIGO – produto obtido da moagem de grãos de trigo selecionados, enriquecida com ferro e ácido fólico, de coloração clara, textura fina e isenta de umidade, fermentação, insetos ou impurezas. Indicada para preparo de massas, pães e receitas culinárias em geral. Acondicionada em embalagem resistente e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade, conforme normas vigentes da ANVISA e MAPA.	KG	15		R\$ 6,35	R\$ 95,25
13	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – produto alimentício obtido a partir da proteína de soja texturizada, de aspecto granulado, coloração e odor característicos, indicado para preparo culinário e substituição parcial ou total de carnes em receitas diversas. Deve apresentar boa conservação, livre de umidade, fermentação, insetos, impurezas ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	KG	10		R\$ 16,00	R\$ 160,00
14	VINAGRE – produto fermentado acético obtido a partir de vinho, álcool, frutas ou cereais, conforme especificação, com acidez característica e aspecto límpido, indicado para preparo e conservação de alimentos. Deve apresentar odor e sabor próprios, livre de impurezas, resíduos ou alterações. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, volume, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	LITRO	15		R\$ 7,50	R\$ 112,50



15	CORANTE ALIMENTÍCIO – produto alimentício utilizado para conferir ou intensificar coloração em preparações culinárias, podendo ser líquido, em pó ou pasta, elaborado com ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar cor uniforme, odor e características próprias, livre de umidade, impurezas ou alterações. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	KG	15		R\$ 13,18	R\$ 197,70
16	PIMENTA-DO-REINO – condimento alimentício obtido da moagem dos grãos de pimenta-do-reino, com aroma e sabor característicos, indicado para tempero e preparo de alimentos. Deve apresentar coloração uniforme, livre de umidade excessiva, impurezas, fermentação ou materiais estranhos. Acondicionada em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	KG	15		R\$ 19,50	R\$ 292,50
17	CALDO EM TABLETE SABOR FRANGO, CARNE OU LEGUMES – tempero alimentício em tablete, indicado para preparo e realce de sabor em alimentos, elaborado com ingredientes e condimentos próprios para consumo humano. Deve apresentar aroma, sabor e coloração característicos do tipo especificado, livre de umidade, deformações ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, atendendo às	KG	15		R\$ 6,83	R\$ 102,45



	normas vigentes da ANVISA e MAPA.					
18	CREME DE LEITE – produto alimentício obtido da emulsão de gordura láctea, apresentando textura cremosa, coloração clara e sabor característico, indicado para preparo de receitas doces e salgadas. Deve estar livre de fermentação, impurezas ou alterações sensoriais. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	LITRO	5		R\$ 15,50	R\$ 77,50
VALOR GERAL DO LOTE I						R\$ 34.057,50

LOTE II

ITE N	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1	CARNE BOVINA (ACÉM E MÚSCULO) – carne bovina resfriada ou congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, cortes tipo acém e músculo, com coloração, odor e textura característicos, apresentando baixo percentual de gordura aparente. Deve estar livre de hematomas, cartilagens excessivas, aponeuroses, sujidades ou sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do frigorífico, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	KG	120		R\$ 47,99	R\$ 5.758,80



2	CARNE MOÍDA BOVINA – carne bovina moída, resfriada ou congelada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária oficial, com coloração, odor e textura característicos, baixo percentual de gordura e isenta de cartilagens, ossos, aponeuroses, sujidades ou sinais de deterioração. Deve ser processada e acondicionada em condições higiênico-sanitárias adequadas, em embalagem íntegra e resistente, contendo identificação do frigorífico, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso, lote, data de fabricação e validade, conforme normas vigentes da ANVISA e MAPA.	KG	100		R\$ 38,00	R\$ 3.800,00
3	FRANGO (COXA E SOBRECOXA) – corte de carne de frango, resfriado ou congelado, constituído de coxa e sobrecoxa, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração, odor e textura característicos. Deve estar isento de penas, hematomas excessivos, odores estranhos, sujidades e sinais de decomposição. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do estabelecimento produtor, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso líquido, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	KG	120		R\$ 19,00	R\$ 2.280,00



4	PEITO DE FRANGO – corte de carne de frango, resfriado ou congelado, constituído de filé de peito, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração, odor e textura característicos. Deve estar isento de ossos, pele (quando desossado), hematomas, sujidades, odores estranhos e sinais de decomposição. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do estabelecimento produtor, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso líquido, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	KG	120		R\$ 22,00	R\$ 2.640,00
5	OVOS DE GALINHA – ovos in natura, classe A, tipo médio ou grande conforme especificação, provenientes de aves sadias, com casca íntegra, limpa e sem trincas, apresentando clara límpida e gema consistente. Produto isento de odores estranhos, sujidades ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem apropriada, resistente e ventilada, contendo identificação do produtor, classificação, peso, lote, data de produção e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX	8		R\$ 293,50	R\$ 2.348,00
6	BACON – produto cárneo obtido a partir da barriga suína, curado e defumado, com coloração, odor e sabor característicos, podendo ser fatiado ou em peça, conforme especificação. Deve ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária	KG	12		R\$ 38,00	R\$ 456,00



	oficial, apresentando teor de gordura característico e ausência de sinais de deterioração, sujidades ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso líquido, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.					
7	CALABRESA - LINGUIÇA CALABRESA (CLABRESA) – embutido cárneo defumado, elaborado a partir de carne suína e/ou bovina, condimentado, curado e defumado, com sabor e aroma característicos. Deve apresentar coloração uniforme, textura firme e estar isento de sujidades, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso líquido, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	KG	30		R\$ 27,00	R\$ 810,00
8	PEIXE CORVINA (IN NATURA RESFRIADO OU CONGELADO) – pescado da espécie corvina, eviscerado, limpo, inteiro ou em filés/postas conforme especificação, proveniente de animais sadios, manipulados sob rigoroso controle higiênico-sanitário e inspeção oficial. Deve apresentar carne firme, elástica, coloração característica da espécie, odor suave próprio de pescado fresco, sem sinais de deterioração, amolecimento,	CX	4		R\$ 430,17	R\$ 1.720,68



parasitas visíveis, manchas ou odores desagradáveis. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e apropriada para congelamento/refrigeração, devidamente selada, contendo identificação do fornecedor, registro de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM quando aplicável), peso líquido, lote, data de processamento e validade. Deve atender integralmente às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo rastreabilidade e segurança alimentar.					
TOTAL GERAL MENSAL LOTE 2					R\$ 19.813,48

LOTE 3 – HORTALIÇAS, LEGUMES E VERDURAS						
ITE N	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1	ALFACE IN NATURA – hortaliça folhosa fresca, tipo alface (lisa, crespa ou americana conforme especificação), de primeira qualidade, com folhas íntegras, firmes, viçosas e bem desenvolvidas, coloração verde característica, isenta de sujidades, pragas, larvas, resíduos de agrotóxicos visíveis e sinais de deterioração.	UND	40		R\$ 7,46	R\$ 298,40
2	COUVE IN NATURA – hortaliça folhosa fresca (couve-manteiga ou similar conforme especificação), de primeira qualidade, com folhas íntegras, firmes, viçosas e bem desenvolvidas, coloração verde característica, isenta de sujidades, insetos, larvas, resíduos visíveis de agrotóxicos e sinais de deterioração.	MAÇO	30		R\$ 4,23	R\$ 126,90



3	COENTRO IN NATURA – hortaliça aromática fresca, de primeira qualidade, com folhas íntegras, verdes, viçosas e bem desenvolvidas, apresentando aroma característico e sem sinais de murchamento. Deve estar livre de sujidades, insetos, larvas, resíduos visíveis de agrotóxicos e deterioração.	MAÇO	20		R\$ 7,50	R\$ 150,00
4	CEBOLINHA IN NATURA – hortaliça aromática fresca, de primeira qualidade, com folhas verdes, íntegras, firmes e viçosas, apresentando aroma e coloração característicos, sem sinais de murchamento ou deterioração. Deve estar livre de sujidades, insetos, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos.	MAÇO	20		R\$ 3,89	R\$ 77,80
5	REPOLHO IN NATURA – hortaliça tipo repolho, de primeira qualidade, com cabeças compactas, firmes, pesadas e bem formadas, folhas externas íntegras, coloração característica e sem sinais de murchamento, rachaduras ou deterioração.	UND	30		R\$ 21,01	R\$ 630,30
6	ABÓBORA IN NATURA – hortaliça fruto tipo abóbora, de primeira qualidade, com casca íntegra, firme, coloração característica da variedade, polpa consistente e sem sinais de apodrecimento, rachaduras ou danos mecânicos.	KG	60		R\$ 5,07	R\$ 304,20
7	ABOBRINHA IN NATURA – hortaliça fruto tipo abobrinha, de primeira qualidade, com casca íntegra, firme, coloração verde característica, polpa consistente e sem sinais de murchamento, amolecimento, rachaduras ou deterioração.	KG	40		R\$ 11,88	R\$ 475,20



8	QUIABO IN NATURA – hortaliça fruto tipo quiabo, de primeira qualidade, com vagens frescas, tenras, íntegras e de coloração verde característica, tamanho uniforme, sem sinais de fibrosidade excessiva, murchamento, manchas ou deterioração.	KG	30		R\$ 8,50	R\$ 255,00
9	PIMENTÃO IN NATURA – hortaliça fruto tipo pimentão, de primeira qualidade, com frutos firmes, íntegros, frescos, coloração característica (verde, vermelho ou amarelo conforme especificação), casca lisa e brilhante, sem sinais de murchamento, rachaduras, perfurações ou deterioração.	KG	15		R\$ 18,40	R\$ 276,00
10	BETERRABA IN NATURA – hortaliça raiz tipo beterraba, de primeira qualidade, com raízes firmes, íntegras, frescas e de coloração roxo-escuro característica, formato uniforme e sem sinais de murchamento, rachaduras, brotação ou deterioração.	KG	40		R\$ 20,53	R\$ 821,20
11	CENOURA IN NATURA – hortaliça raiz tipo cenoura, de primeira qualidade, com raízes firmes, íntegras, frescas e de coloração alaranjada característica, formato uniforme e sem sinais de murchamento, rachaduras, brotação ou deterioração.	KG	60		R\$ 21,95	R\$ 1.317,00
12	BATATA INGLESA (BATATA DO REINO) IN NATURA – hortaliça tuberosa tipo batata inglesa, de primeira qualidade, com tubérculos firmes, íntegros, frescos e de tamanho uniforme, casca lisa, coloração característica da variedade e ausência de brotos, rachaduras, manchas	KG	120		R\$ 22,08	R\$ 2.649,60



	esverdeadas ou sinais de deterioração.					
13	TOMATE IN NATURA – hortaliça fruto tipo tomate, de primeira qualidade, com frutos firmes, íntegros, frescos e de coloração vermelha característica (ou conforme estágio de maturação solicitado), casca lisa, sem rachaduras, perfurações, manchas ou sinais de deterioração.	KG	80		R\$ 23,65	R\$ 1.892,00
14	ALHO IN NATURA – hortaliça tipo alho, de primeira qualidade, com bulbos íntegros, firmes, bem formados e dentes compactos, casca seca e aderida, coloração característica e livre de brotação, mofo, podridão ou sinais de deterioração.	KG	10		R\$ 44,40	R\$ 444,00
15	CEBOLA IN NATURA – hortaliça tipo cebola, de primeira qualidade, com bulbos firmes, íntegros, secos, bem formados e de tamanho uniforme, casca externa seca e aderida, coloração característica da variedade, sem brotação, rachaduras, manchas ou sinais de deterioração.	KG	50		R\$ 11,73	R\$ 586,50
16	LIMÃO IN NATURA – fruta cítrica tipo limão, de primeira qualidade, com frutos firmes, íntegros, frescos e de coloração verde ou amarela característica da variedade, casca lisa ou levemente rugosa, sem sinais de murchamento, manchas, rachaduras ou deterioração.	KG	20		R\$ 7,30	R\$ 146,00



17	PEPINO IN NATURA – hortaliça fruto tipo pepino, de primeira qualidade, com frutos firmes, íntegros, frescos e de coloração verde característica, casca lisa, sem sinais de murchamento, amarelamento, rachaduras ou deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	UND	20		R\$ 16,00	R\$ 320,00
18	CHUCHU IN NATURA – hortaliça fruto tipo chuchu, de primeira qualidade, com frutos firmes, íntegros, frescos e de coloração verde característica, casca lisa, sem sinais de murchamento, amolecimento, rachaduras ou deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	UND	20		R\$ 9,85	R\$ 197,00

19	BATATA-DOCE IN NATURA – hortaliça raiz tipo batata-doce, de primeira qualidade, com raízes firmes, íntegras, frescas e de tamanho uniforme, casca lisa ou levemente rugosa conforme variedade, coloração característica (branca, amarela, roxa ou rosada), sem sinais de brotação, rachaduras, danos mecânicos ou deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	KG	20		R\$ 13,00	R\$ 260,00
20	BANANA-DA-TERRA IN NATURA – fruta tipo banana-da-terra, de primeira qualidade, com frutos firmes, íntegros, frescos e de coloração característica (verde a maduro conforme especificação), tamanho uniforme e polpa consistente. Produto isento de sujidades, pragas, larvas, machucados excessivos e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	PENCA	20		R\$ 11,95	R\$ 239,00

21	AIPIM (MANDIOCA) IN NATURA – raiz tipo aipim/mandioca, de primeira qualidade, com raízes firmes, íntegras, frescas e de tamanho uniforme, casca íntegra e bem aderida, polpa consistente e coloração característica da variedade. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas, rachaduras, brotação e sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	KG	20		R\$ 6,80	R\$ 136,00
TOTAL GERAL MENSAL LOTE 3						R\$ 11.602,10

- 1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021
- 1.2. O prazo de vigência da contratação será contado a partir da data da sua assinatura e terá duração até 31 de dezembro de 2025, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.
- 1.3.
- 1.4. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 65.473,08 (sessenta e cinco mil, quatrocentos e setenta e três reais e oito centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições fornecidas pela Cozinha Comunitária Municipal, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente do Município de Teodoro Sampaio – Bahia.

A iniciativa está diretamente relacionada à execução do Projeto Comida no Prato, integrante do Programa Estadual Bahia Sem Fome, que tem como principal objetivo combater a insegurança alimentar e garantir alimentação adequada à população em situação de vulnerabilidade social, por meio da oferta diária de refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas.



A aquisição dos gêneros alimentícios é imprescindível para assegurar a continuidade das atividades da Cozinha Comunitária, permitindo o preparo regular das refeições destinadas aos beneficiários do programa. Os itens contemplam produtos essenciais para composição do cardápio alimentar, observando critérios nutricionais, qualidade dos alimentos e atendimento das demandas diárias da população assistida.

Destaca-se que a interrupção no fornecimento desses insumos comprometeria diretamente a prestação do serviço público de segurança alimentar, causando prejuízos sociais relevantes às famílias em situação de vulnerabilidade econômica e social atendidas pelo programa municipal.

Além disso, a contratação busca garantir eficiência administrativa, regularidade no abastecimento e manutenção das ações públicas voltadas à promoção da dignidade humana, redução da fome e fortalecimento das políticas públicas de assistência social e segurança alimentar.

A contratação por dispensa de licitação encontra fundamento na necessidade de assegurar resposta administrativa célere e eficiente para atendimento do interesse público, observando os princípios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente os da continuidade do serviço público, economicidade, eficiência e supremacia do interesse público.

Assim, resta plenamente demonstrada a necessidade da contratação, considerando a relevância social do programa e a imprescindibilidade do fornecimento dos gêneros alimentícios para manutenção das atividades da Cozinha Comunitária Municipal.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

4.3. Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

4.4. Os demais requisitos da Contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

Da exigência de amostra



4.5 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra dos produtos que houver necessidade indicados na solicitação que será emitida pela secretaria, contendo data, local e horário de sua realização divulgados, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.6 As amostras poderão ser entregues no endereço: na sede da Prefeitura Municipal de Teodoro Sampaio- Ba, nº64, centro, no Almoxarifado Central, CEP 44.280-000, Teodoro Sampaio/Bahia, no prazo limite de 02 (dois) dias, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.7 É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.8 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.9 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.10 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.11 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelo(s) fornecedor(es) no prazo de 02 (dois) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

5. EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O fornecimento será iniciado a partir da assinatura do contrato.

5.2. O fornecimento será entregue na sede da Prefeitura Municipal de Teodoro Sampaio- Ba, Praça Jayme Barros, nº64, centro, CEP: 44280-000, no Almoxarifado Central.

5.3. Os produtos deverão ser fornecidos de acordo a especificações contidas no Termo de Referência; por se tratar de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 12 (doze) meses do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.4 Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais de fabricações, com a integridade das embalagens preservadas.

5.3.1. Para os produtos cuja validade total de fabricação seja inferior a 12 (doze) meses, será exigido que, na data da entrega, possuam no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante.

5.3.2. Todos os produtos deverão apresentar, de forma legível, a data de fabricação, o prazo de validade, o número do lote e demais informações exigidas pela legislação sanitária aplicável.



5.5 Em caso de recusa do material, o contratado deverá efetivar sua substituição no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;

5.3. As despesas para execução do fornecimento (deslocamento, hospedagem e alimentação) ocorrerão por conta da empresa contratada.

5.4. Os fornecimentos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6. GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

6.2. A fiscalização da contratação será executada por servidor da Administração, especialmente designados, nos termos do artigo 117 da Lei Federal 14.133/2021.

6.3. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.4. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.5. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

6.5.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6.6. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.7. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.8. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação de habilitação da empresa.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR



7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço global.

7.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, sendo elas:

Habilitação jurídica

7.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

7.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

7.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

7.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

7.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

7.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

a) Prova de inscrição de Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ;

b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos, relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União, no âmbito da RFB e da PGFN abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas “a” e “d” do parágrafo único do art. 11 da Lei n.º 8.212, de 24 de julho de 1991, com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN no 1.751, de 02/10/2014.



- c) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do interessado, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual relativo ao domicílio ou sede do interessado;
- e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do relativo ao domicílio ou sede do interessado;
- f) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação de Certificado de Regularidade de Situação/CRF.
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), com prazo de validade de 180 (cento e oitenta dias), contados da data de sua emissão, de acordo com a Legislação federal “Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011”.
- h) o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Qualificação Econômico-Financeira

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor ou, se for o caso, Certidão de Recuperação Judicial, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão de no máximo 30 (trinta) dias anteriores à data da abertura da sessão, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria certidão;
- b) Caso o licitante encontre-se em recuperação judicial, admite-se a participação, em licitações, desde que amparadas em certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento, na forma do Acórdão TCU - Plenário 1201/2020.

Qualificação Técnica

- a) A licitante deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Distrital, conforme a legislação aplicável, compatível com o objeto da contratação. A não apresentação do documento exigido implicará a inabilitação da licitante, nos termos da legislação vigente e das disposições do edital.
- b) a) Apresentar, no mínimo, 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento de bens ou a execução de serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da presente contratação.

Documentação Complementar

- a) Declaração de que não está incurso nos impedimentos de que trata o art.14 do Federal nº 14.133/2021, conforme modelo Anexo IV;
- b) Certidão Negativa de Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS
- c) Certidão Negativa de Cadastro Nacional de Empresas Públicas - CNE.

9.4 - Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor, em atendimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei 14.133/2021, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei Estadual nº 9.433/05, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, ressalvado, se for o caso, o emprego de menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, conforme modelo constante do Anexo V deste Aviso de Dispensa de Licitação.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta da dotação orçamentária, descrita a seguir:

ÓRGÃO / UNIDADE	PROJETO/ATIVIDADE	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSO
08.09	2.080	3.3.90.30.00.00	1.500.000/1.704.000/1.720.000

9. OBRIGAÇÕES DAS CONTRATANTE

9.1. A CONTRATADA obriga-se a:

- Entregar o objeto conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários, ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;
- Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração;
- Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à Prefeitura ou a terceiros;
- Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica;
- Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas, quando for o caso;
- Relatar ao Município toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;



- i) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições se previamente autorizadas pela Administração;
- j) Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- k) Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- l) Manter a execução dos serviços de forma diária, possibilitando assim uma maior celeridade na execução dos trabalhos de digitalização a fim de atender aos pressupostos legais da Lei de Transparência.
- m) Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração.
- n) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.2. A CONTRATANTE obriga-se a:

- a) Efetuar os pagamentos devidos à contratada;
- b) Receber os itens solicitado no objeto do contrato, nos termos, prazo, condições e especificação estabelecidas neste instrumento;
- c) Designar servidor responsável para fiscalização e acompanhamento do contrato.
- d) Rejeitar no todo ou em parte, por intermédio da fiscalização, o fornecimento dos produtos que estejam em desacordo com o firmado, podendo exigir, a qualquer tempo, a substituição dos que julgar insuficientes ou inadequados;
- e) Aplicar a contratada as penalidades depois de constatada as irregularidades, garantido o contraditório e ampla defesa;
- f) Fornecer a contratada todas as informações, esclarecimento, documentos e demais condições necessárias à execução do contrato;
- g) Notificar a vencedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidade constatadas na execução do contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

10. DO REAJUSTE

10.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano, contado da data limite para a apresentação da proposta.

11. DAS SANÇÕES

11.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA, sanções previstas em lei, sempre respeitando com contraditório e ampla defesa.

11.2. O Município reserva-se ao direito de impugnar os serviços prestados, se esses não estiverem de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência.

11.3. Os casos omissos serão resolvidos com base nos dispositivos constantes na Lei Federal nº 14.133/2021.

Teodoro Sampaio - Bahia, 05 de junho de 2026.

ITAMAR SUÊLO DOS SANTOS UZÊDA LUNA
Secretário de Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Área Requisitante: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente.

1.2. O objeto da presente contratação por dispensa de licitação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente do Município de Teodoro Sampaio - Bahia, destinados ao preparo das refeições ofertadas pela Cozinha Comunitária Municipal. O foco central é a operacionalização das metas do Projeto Comida no Prato, integrante do Programa Estadual Bahia Sem Fome, visando a produção e oferta diária de refeições nutricionalmente adequadas à população em situação de vulnerabilidade, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições ofertadas pela Cozinha Comunitária Municipal, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente. A contratação visa garantir o fornecimento regular de alimentos de qualidade para atendimento da população em situação de vulnerabilidade social, assegurando a continuidade dos serviços prestados pelo Município, promovendo a segurança alimentar e contribuindo para a execução das ações e políticas públicas voltadas à inclusão social e ao combate à insegurança alimentar.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

3.1.1. Para o fornecimento dos materiais, objeto deste estudo técnico preliminar, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG.

3.1.2. A contratada deverá entregar os produtos, de acordo com a solicitação da Contratante, de acordo com as ordens de serviço, nos endereços especificados no instrumento convocatório;

3.1.4. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação do material que será entregue;

3.1.5. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;



3.1.6. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

3.1.7. A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

3.1.8. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

3.1.9. A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei Federal nº 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.

3.1.10. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

3.2. Para aquisição do objeto, se faz necessário o atendimento a alguns requisitos mínimos, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução pelo contratado, nos termos do art. 72 da Lei 14.133/21.

3.3. Conforme art. 62 da Lei Federal 14.133/21, segue em anexo os documentos referentes a

habilitação jurídica, habilitação técnica, habilitação fiscal, social e trabalhista e habilitação econômico-financeira, sendo eles:

- a) Contrato Social da Empresa (todas as alterações ou última consolidação);
- b) Documento de Identificação dos sócios da empresa;
- c) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- d) Regularidade perante a Fazenda Municipal;
- e) Regularidade perante a Fazenda Estadual;
- f) Regularidade perante a Fazenda Federal;
- g) Regularidade perante a Caixa Econômica;
- h) Regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- i) Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de no mínimo um atestado de capacidade técnica fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

3.4. Reparar ou indenizar, dentro do prazo estipulado pela autoridade competente, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do contratante, ou de terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados e fornecedores.

3.5. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações na proposta, devendo ser refeitos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. Que será verificado por gestor e fiscal de contrato a serem designados.

3.6. Providenciar para que seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do contratante.

3.7. Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

3.8. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.9. Fornecer o material descrito, com rapidez e eficiência.

3.10. Não poderão participar, pessoa jurídica do terceiro setor que esteja com pendências de regularização fiscal bem como empresas que se encontrem sob processo de recuperação judicial ou extrajudicial, falência, concordata, dissolução, liquidação ou estejam suspensas para licitar e contratar e/ou declarada inidônea por qualquer órgão da Administração Pública; pessoas físicas ou jurídicas nos seguintes casos:

a) Servidor público ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro sejam funcionários ou empregados públicos da entidade contratante;

b) estrangeiros não autorizados a comercializar País.

3.11. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, os serviços prestados pela empresa contratada deverão fundamentar-se no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e material consumidos, bem como a geração de resíduos, além do desperdício de água e consumo excessivo de energia. Sempre que possível fazer uso de energia renovável.

3.12. O objeto em análise tem natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.13. Os serviços serão prestados por empresa especializada no ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos nesse instrumento e no futuro termo de referência.

4. LEVANTAMENTO DO MERCADO

4.1. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

4.2. Deverão ser analisadas as contratações feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a similaridade do valor proposto, bem como a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

4.3. A solução que atende os interesses e necessidades da Administração é a aquisição de gênero alimentício, de forma parcelada, através de empresas especializadas, dentro das regras da modalidade de dispensa de licitação com disputa. Além do aspecto econômico,



a modalidade escolhida garante os aspectos qualitativos em termos de benefícios de agilidade processual para o alcance dos objetivos da contratação. A presente licitação se enquadra nas hipóteses previstas nos incisos II do art. 75º da Lei Federal 14.133/2021 (para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 65.492,11 (sessenta e nove mil, quatrocentos e noventa e dois mil e onze centavos), no caso de outros serviços e compras). 4.4. Para a formação dos preços de referência foi priorizada a pesquisa no painel de preços do governo federal. No entanto, foi necessário a complementação com pesquisas diretas com fornecedores, visto que o resultado do painel de preços foi insuficiente em quantidade, pelo menos três valores; ou, em prazo: pelo menos 180 dias. Assim sendo, os valores foram definidos através da média dos preços obtidos na referida pesquisa.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

5.1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades leva em consideração o histórico das contratações de exercícios anteriores, o que de certa forma proporciona uma certa garantia ou previsibilidade de que tal item atenderá plenamente a demanda, vide documento anexo.

5.2. As quantidades estimadas solicitadas seguiram parâmetros baseados na necessidade do setor requisitante, no que tange aos itens objeto deste ETP, bem como nas quantidades consumidas em anos anteriores.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. O valor total estimado para o fornecimento é de **R\$ 65.473,08 (sessenta e cinco mil, quatrocentos e setenta e três reais e oito centavos)**

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação (planejamento preliminar) e tem como objetivo assegurar a viabilidade técnica da contratação e embasar o termo de referência, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável.

7.2. A adoção do sistema de DISPENSA DE LICITAÇÃO decorre da necessidade de contratações frequentes e eventuais, da dificuldade de precisar os quantitativos a serem utilizados pela Prefeitura Municipal, em decorrência das atuais limitações e incertezas orçamentárias, e ainda, objetiva evitar a imobilização desnecessária de recursos e o seu consequente desperdício.

7.3. A contratação de serviço mostra-se viável na modalidade de DISPENSA DE LICITAÇÃO, julgamento por Menor Preço, visando registro de preços para futura e eventual contratação por dispensa de licitação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente do Município de Teodoro Sampaio - Bahia, destinados ao preparo das refeições ofertadas pela Cozinha Comunitária Municipal. O foco central é a operacionalização das metas do Projeto Comida no Prato, integrante do Programa Estadual Bahia Sem Fome, visando a produção e oferta diária de



refeições nutricionalmente adequadas à população em situação de vulnerabilidade, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

7.4. Os fornecimentos deverão ser executados de acordo com as descrições, detalhamento e especificações contidas no Termo de Referência, em sujeição às normas técnicas aplicáveis ao objeto.

7.5. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação do serviço que será entregue.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

8.2. Considerando as especificidades do presente objeto, a demanda será parcelada, haja vista, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade, em razão da demanda e necessidade da Secretaria Requisitante, de acordo com a Ordem de Serviço.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

9.1. Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

10.1. A contratação, objeto do presente estudo técnico preliminar, está alinhada com os programas de metas estratégicas do Município, consignados com elementos das metas do Plano Plurianual - PPA, bem como, com a Lei Orçamentária Anual.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Com essa contratação, pretende-se manter o fornecimento ininterrupto, sem estocagem desnecessária com o almoxarifado promovendo o aperfeiçoamento da logística de suprimentos, adquirindo o objeto sob demanda. Ademais, a água é essencial ao bom funcionamento e desempenho das atividades cotidianas.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

12.1. Não serão necessárias providências previamente à celebração do contrato.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados à produção, transporte e descarte das embalagens dos gêneros alimentícios adquiridos. Para minimizar tais impactos, deverão ser priorizados produtos que atendam às normas sanitárias e ambientais vigentes, bem como adotadas práticas adequadas de armazenamento, consumo consciente e destinação correta dos resíduos gerados. A medida contribui para a redução de desperdícios e para a promoção da sustentabilidade nas atividades desenvolvidas pela Administração Municipal.

14. ANÁLISE DE RISCOS

A contratação apresenta riscos relacionados à possibilidade de atraso na entrega dos gêneros alimentícios, fornecimento de produtos em desacordo com as especificações, entrega de produtos com prazo de validade insuficiente e eventual desabastecimento por parte do fornecedor. Tais riscos podem comprometer o funcionamento da Cozinha Comunitária e a continuidade do atendimento à população beneficiária.

Para mitigá-los, serão adotadas medidas como a definição clara das especificações dos produtos, exigência de prazo mínimo de validade, fiscalização do recebimento por servidor designado, aplicação das sanções previstas no contrato em caso de descumprimento e acompanhamento contínuo da execução contratual, visando assegurar a qualidade e a regularidade do fornecimento.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

14.1. Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação pleiteada é VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante o artigo 7º, inciso XIII, da IN SEGES/ME nº 40, de 22 de maio de 2020, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

14.2. A aquisição dos produtos objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei Federal nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

Teodoro Sampaio - Bahia, 05 de junho de 2026.

ITAMAR SUÊLO DOS SANTOS UZÊDA LUNA
Secretário de Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente