

## PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP

**Estudo Técnico Preliminar 167/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 125113/2025

**2. Descrição da necessidade**

O presente Estudo Técnico Preliminar manifesta a necessidade da aquisição parcelada de carne bovina cozida, carne de ave cozida, carne suína cozida e atum ralado ou em pedaços com óleo comestível para as escolas municipais, estaduais e creches conveniadas da Prefeitura Municipal de Bauru, visando o pleno atendimento às legislações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O PNAE, instituído pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O município de Bauru enquadra-se como Entidade Executora (EEx) do PNAE, pois recebe e executa os recursos financeiros do programa e atualmente oferta a alimentação escolar aos estudantes regularmente matriculados nas escolas municipais, estaduais e creches conveniadas do município.

O cardápio da alimentação escolar, elaborado por nutricionistas, é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, bem como atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais. Por meio dela deve-se garantir o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo, além de atuar como uma importante ação de educação alimentar e nutricional. Alinhado com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, o cardápio deve assegurar o fornecimento majoritário e variado de alimentos in natura ou minimamente processados na Alimentação Escolar, com restrições para a oferta de alimentos processados e ultraprocessados, sendo este último proibido para menores de 3 anos. Por sua vez, carnes são importantes fontes de proteína e vitaminas, e a aquisição de carnes cozidas facilitam o processo de preparação das refeições, especialmente em situações de imprevistos nas entregas de carnes in natura ou para otimizar o tempo e os recursos das merendeiras. Diante do exposto, para garantir o direito à alimentação adequada e saudável, torna-se necessária a aquisição dos alimentos objeto deste ETP.

**3. Área requisitante**

| Área Requisitante                                   | Responsável            |
|-----------------------------------------------------|------------------------|
| Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar | Franly Regina Craveiro |

**4. Descrição dos Requisitos da Contratação**

**Documentação:**

- Ficha Técnica emitida pela empresa produtora com indicação do Responsável Técnico e número de conselho de classe cujos itens que a compõe deverão corresponder à proposta da licitante, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem.
- Documento de Regularidade do Estabelecimento Fabricante no Órgão Competente: Cópia reprográfica autenticada do Título(s) de Registro(s) do(s) Estabelecimento(s) Fabricante(s) no Serviço de Inspeção ou da ficha (laudo ou relatório) da última inspeção realizada pelo Serviço de Inspeção Federal ou declaração daquele órgão de que possui inspeção. Os dois últimos documentos referidos neste item não poderão ter data anterior a 1 (um) ano da entrega da documentação.
- Documento de Regularidade do Produto no Órgão Competente: Uma via do Registro de produto, impresso na íntegra e com o parecer de aprovação pelo Serviço de Inspeção
- Declaração de Disponibilidade para apresentação do Laudo Bromatológico completo com os exames físico /químico, organoléptico, microscópico e microbiológico, de Laboratório Oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais e Federais, caso haja dúvida quanto a composição nutricional e/ou segurança microbiológica do produto,
- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da licitante, emitida por órgão fiscalizador competente.

## Amostras

A empresa deverá apresentar duas amostras, uma será para análise de conformidade com o referido Edital, avaliação realizada pela Equipe Técnica da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar e outra amostra para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora.

Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

**Embalagem:** Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, não podendo apresentar-se violada, rasgada ou furada; serão verificadas as exigências de composição nutricional, rotulagem e validade na embalagem primária, incluindo as determinações do edital e das legislações vigentes ao produto; será pesada; higienizada com álcool gel e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado. As informações da embalagem deverão se apresentar íntegras, mesmo após a higienização da embalagem;

**Rotulagem:** Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações obrigatórias: nome do fabricante, CNPJ, endereço completo (país e município), peso, composição, informações sobre conservação, informações nutricionais, marca, carimbo oficial de inspeção, número de registro do produto, além do lote e validade que devem constar diretamente na embalagem do produto e serem indelévels. As instruções de preparo do produto deverão estar especificadas diretamente na embalagem ou na Ficha Técnica do produto. Outras informações deverão estar de acordo com a legislação vigente.

**Ficha Técnica:** Serão confrontadas as informações contidas na embalagem primária com as informações da ficha técnica, além de verificadas as exigências quanto à embalagem secundária.

**Produto:** Será analisado de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital, inclusive no que se refere ao atendimento às normas vigentes do produto.

**Análise Sensorial:** Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital, inclusive no que se refere ao atendimento às normas correspondentes. As características organolépticas deverão estar em conformidade com as exigências do edital, não podendo apresentar gordura excessiva.

## Produto:

Os produtos deverão estar de acordo com as normas, resoluções e portarias da ANVISA e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA conforme legislação vigente.

Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), conforme determina a Portaria MAA 368/1997.

O Lote 01 deverá estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 46/2011. Produtos abrangidos pelas Resoluções RDC nº 722 de 01/07/2022, RDC nº 724, de 01/07/2022, RDC nº 623 de 09/03/2022, RDC nº 778 de 01/03/2023 deverão estar em total conformidade com os requisitos estabelecidos por essas normativas. A rotulagem nutricional deverá seguir o disposto na RDC ANVISA nº 429/2020 e IN ANVISA nº 75/2020. As embalagens dos produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 727/2022 da ANVISA, IN MAPA nº 22/2005 e Portaria INMETRO/ME nº 249 de 09/06/2021, além de conter lote e validade impressos, gravados ou marcados de forma facilmente visível, legível e indelével. Estas informações devem constar diretamente na embalagem primária. Todos os produtos deverão atender às Normas Técnicas Especiais (NTA) do Decreto 12.486/1978, Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020. Os itens cotados deverão seguir rigorosamente todas as especificações mínimas contidas neste Edital, o contrário implicará em desclassificação.

Além das legislações citadas acima, todos os produtos licitados deverão estar em total conformidade com as normas e legislações vigentes aplicáveis ao objeto da licitação, incluindo aquelas que venham a ser editadas, alteradas ou revogadas durante o período de vigência do contrato. A observância das disposições legais e regulamentares pertinentes é de responsabilidade do licitante, que deverá garantir que os produtos atendam a todos os requisitos estabelecidos pelas normas federais, estaduais ou municipais que regem a matéria.

### **Fornecimento:**

O fornecimento dos itens deverá ser efetuado parceladamente, conforme solicitação realizada pela Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar - CPAE, por escrito (via e-mail), sendo a previsão de entrega trimestral, ou de acordo com as necessidades da Coordenadoria, correndo por conta da contratada as despesas com seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega.

A empresa vencedora deverá seguir rigorosamente os dias, horários e prazo de entrega que é de 10 (dez) dias corridos.

Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora da Licitação, obrigando-se a trocá-los no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais.

A Prefeitura rejeitará no todo ou em parte o produto que estiver em desacordo com o Edital.

### **Entrega e Transporte:**

A empresa vencedora deverá entregar o produto no Almoxarifado da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar, sito a Avenida Cruzeiro do Sul, nº 20-45, Jardim Rosas do Sul, de segunda a sexta entre 8h e 15h30min, sendo o horário de almoço das 11h30 às 12h30min, de acordo com as necessidades da Coordenadoria.

Na primeira entrega a empresa vencedora deverá entregar no Almoxarifado da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar a seguinte documentação:

- a) Declaração de garantia da validade, padrão de qualidade e segurança higiênico-sanitária e bromatológica dos produtos a serem fornecidos durante a vigência da Ata de Registro de Preço **ou enquanto o último lote de produto entregue estiver apresentando validade.**

O veículo utilizado para realizar a entrega deverá ser adequado, conforme normas sanitárias, deverá possuir cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado, apresentar-se em bom estado de conservação, com revestimento interno liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização e livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos.

No momento da entrega os produtos deverão dispor dos seguintes prazos de validade:

- Lote 01 – Atum: no mínimo 16 (dezesesseis) meses;
- Lote 02 - Carne bovina cozida: no mínimo 12 (doze) meses;
- Lote 03 – Carne suína cozida: no mínimo 12 (doze) meses;
- Lote 03 – Carne de aves cozida: no mínimo 12 (doze) meses;

A quantidade solicitada do produto via pedido, deverá ser entregue em sua totalidade **e apresentar a mesma validade e/ou lote.**

Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar poderá realizar visita técnica à licitante vencedora, a fim de verificar as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento e do processo de produção.

No caso de dúvidas quanto ao atendimento integral das especificações do produto, ou seja, das características sensoriais (odor, sabor, consistência, cor, etc.) e técnicas (composição nutricional, embalagem, etc.), a Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar realizará análise e verificação do produto entregue de modo a confrontá-lo. Caso seja necessário, município reserva-se o direito de extrair amostras dos lotes entregues, em havendo dúvida quanto à qualidade higiênico-sanitária e bromatológica dos mesmos, encaminhando para análises em laboratório oficial, correndo as despesas por conta da licitante vencedora, fundamentado no parágrafo 4 do Art. 140 da Lei nº 14.133/21.

A Empresa vencedora se compromete a fornecer os produtos com prioridade de atendimento tendo em vista o interesse público.

Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, a responsabilidade e a garantia da qualidade continuam sendo da empresa vencedora da concorrência.

## 5. Levantamento de Mercado

Conforme Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, a aquisição de gêneros alimentícios com os recursos do PNAE deve ser realizada sob duas modalidades de licitação. A primeira, prevista no inciso I do Art. 24, consiste na Dispensa de Licitação por meio da Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar, em consonância com o disposto no Art. 14 da Lei 11.947/2009 e nos Arts. 29 a 49 da referida Resolução. A segunda alternativa, delineada no inciso II do mesmo Art. 24, estabelece a aquisição por meio da licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.

Analizando algumas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a sites eletrônicos para averiguação dos editais e contratos realizados pelos mesmos, a aquisição do objeto deste ETP comumente se dá pelo SRP. Além disso, nesta Prefeitura, essa modalidade já é adotada há vários anos para o fornecimento deste produto. Tal experiência demonstra que o SRP se mostra adequado e seguro para assegurar o atendimento contínuo às necessidades da alimentação escolar, conferindo previsibilidade, estabilidade e eficiência às aquisições.

Dentre as opções no mercado de carnes cozidas e atum em óleo, sem necessidade de refrigeração, encontram-se embalagens pouch aluminizadas e enlatados. Os alimentos enlatados possuem validades extensas e são seguros desde que a lata permaneça intacta. O ponto negativo é ser mais pesado e ocupar maior espaço para armazenamento, e apresentar maior dificuldade risco de ferimentos ao abrir o recipiente. Em contrapartida, os alimentos em pouch ocupam menos espaço, possui maior conveniência para abrir e armazenar. Pontos negativos é apresentar uma fragilidade maior em relação à lata. Dentre os pesos, os produtos encontram-se em tamanhos variados dependendo do tipo de embalagem, entretanto convém reforçar que por se tratar de produção em grandes volumes por serem destinadas à alimentação escolar, embalagens menores que 500g tornam-se inconvenientes.

## 6. Descrição da solução como um todo

A aquisição de carne bovina cozida, carne de ave cozida, carne suína cozida e atum ralado ou em pedaços com óleo comestível são alimentos que auxiliam no atendimento das necessidades alimentares e nutricionais dos alunos, aos critérios estabelecidos pela legislação vigente, além de promover a alimentação saudável aos alunos matriculados nas escolas públicas do município de Bauru.

Conforme levantamento de mercado, optou-se pela aquisição dos produtos em embalagens pouch e considerando que o objeto desta contratação não será destinado à chamada pública, considerou-se adequada a aquisição dos objetos por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP) na forma eletrônica.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência e Edital, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

As especificações de cada alimento estão descritas nas tabelas abaixo.

### Lote 01 - CARNE BOVINA COZIDA

| ITEM | UNIDADE | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | KG      | <p><b>CARNE BOVINA COZIDA:</b> o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.</p> <p>Ingredientes: carne bovina e sal. Sem conservantes, sem condimentos e especiarias.</p> <p>Características: O produto lacrado poderá ser armazenado sob temperatura ambiente. Deverá apresentar-se em pedaços ou desfiado, de cor característico marrom escuro, com textura macia, odor e sabor característico. Não deverá conter pedaços de gordura aparente; sebo; tecidos inferiores como cartilagem, ossos, aponevroses, tendões, veias e artérias.</p> <p>Embalagem primária: embalagem pouch aluminizado, hermeticamente selado, submetido a processo de esterilização, atóxica, de fácil abertura, pesando de 1,5 a 2,5 kg. Deverá conter identificação do lote, data de fabricação e validade de forma indelével.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> |

### Lote 02 - CARNE SUÍNA COZIDA

| ITEM | UNIDADE | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |         | <p><b>CARNE SUÍNA COZIDA:</b> o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.</p> <p>Ingredientes: carne suína e sal. Sem conservantes, poderá conter temperos e condimentos naturais, exceto pimenta.</p> |

|   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | KG | <p>Características: O produto lacrado poderá ser armazenado sob temperatura ambiente. Deverá apresentar-se em pedaços ou desfiado, de cor marrom claro, com textura macia, odor e sabor característico. Não deverá conter pedaços de gordura, sebo, ossos, cartilagem, aponevroses, veias, tendões e artérias.</p> <p>Embalagem primária: embalagem pouch aluminizado, hermeticamente selado, submetido a processo de esterilização, pesando de 500 g a 2,5kg. Deverá conter identificação do lote, data de fabricação e validade de forma indelével.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> |
|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Lote 03 - CARNE DE AVES COZIDA

| ITEM | UNIDADE | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | KG      | <p><b>CARNE DE AVES COZIDA:</b> o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.</p> <p>Ingredientes: carne de frango (peito de frango e/ou coxa e sobrecoxa) e sal. Sem conservantes, condimentos e especiarias. Não deverá conter pedaços pele, osso, sebo, cartilagem.</p> <p>Características: O produto lacrado poderá ser armazenado sob temperatura ambiente. Deverá apresentar-se em pedaços ou desfiado, de cor clara, com textura macia, odor e sabor característico.</p> <p>Embalagem primária: embalagem pouch aluminizado, hermeticamente selado, submetido a processo de esterilização, pesando de 1,5 a 2,5 kg. Deverá conter identificação do lote, data de fabricação e validade de forma indelével.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> |

#### Lote 04 - ATUM RALADO OU EM PEDAÇOS COM ÓLEO COMESTÍVEL

| ITEM | UNIDADE | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | KG      | <p><b>ATUM RALADO OU EM PEDAÇOS COM ÓLEO COMESTÍVEL:</b> o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.</p> <p>Deverá ser preparado a partir de atuns frescos, limpos, eviscerados.</p> <p>Características: com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos.</p> <p>Ingredientes: atum, óleo vegetal e sal. Não poderá conter glúten, pimenta e conservante. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados.</p> |

Embalagem primária: embalagem aluminizada tipo Pouch (bolsa metálica flexível, esterilizável), atóxica, hermeticamente selada, de fácil abertura, contendo peso líquido de 500g. O peso drenado deverá ser no mínimo de 80% do peso líquido declarado na embalagem.

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, lacrada com fita adesiva, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para a definição da quantidade estimada da contratação pela **Coordenaria de Políticas para Alimentação Escolar**, foi considerada a quantidade comumente contratada por esta administração ajustada pela quantidade consumida no último ano, além da previsão de abertura de novas escolas. Assim, as quantidades estimadas estão dispostas na tabela abaixo:

| Lote | Item | Produto                                       | Unidade | Quantidade |
|------|------|-----------------------------------------------|---------|------------|
| 01   | 01   | Carne bovina cozida                           | Kg      | 60.000     |
| 02   | 01   | Carne suína cozida                            | Kg      | 50.000     |
| 03   | 01   | Carne de aves cozida                          | Kg      | 60.000     |
| 04   | 01   | Atum ralado ou em pedaços com óleo comestível | Kg      | 30.000     |

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 8.367.631,67

A estimativa foi realizada com base nos valores da última Ata de Registro de Preço e para o Atum Ralado ou em Pedaços com Óleo Comestível foi utilizado valores de mercado, e será atualizada pela Gerência de Compras e Licitações.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto será licitado por lotes separados com um item cada, visando o melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade, conforme disposto na alínea b do inciso V do art. 40 da Lei nº 14.133/2021.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O objeto deste presente ETP encontra-se em atas de registro de preços vigentes, sob os nº 720/2024, com validade até 12 de dezembro de 2025. No entanto, a fim de evitar a interrupção no fornecimento para a alimentação escolar, iniciou-se o próximo processo para contratação dos mesmos.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição em curso está alinhada com as justificativas apresentadas pela Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar. Conforme consta nos autos, a realização da presente licitação justifica-se para suprir as necessidades nutricionais e alimentares dos alunos matriculados em diversas unidades escolares.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com a presente contratação suprir as necessidades do **Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar**, fornecendo alimentação adequada e adaptada às necessidades especiais dos estudantes das escolas públicas município de Bauru, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, para a melhoria do desempenho acadêmico dos estudantes, formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, bem como assegurar a segurança alimentar e nutricional de seus alunos durante o período letivo.

## 13. Providências a serem Adotadas

Em atendimento ao Art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, os manipuladores de alimentos devem estar com a capacitação em boas práticas atualizada, para garantir que as condições higiênico-sanitárias, do recebimento à distribuição, estejam adequadas à legislação atual.

Além disso, as unidades escolares precisam estar com as estruturas adequadas para o armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição, além de também estarem com os equipamentos e utensílios adequados e em bom estado de conservação para o devido cumprimento da norma.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados impactos ambientais decorrentes da contratação.

## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto, verifica-se que a aquisição do objeto que consta neste estudo, nas condições e quantidades aqui descritas, são importantes para o atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculados.

Participarão desta ATA de Registro de Preço somente os órgãos da administração direta e indireta, portanto não abriremos a intenção de Registro de Preço para órgãos externos.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**ERICA OKI**

Nutricionista



*Assinou eletronicamente em 25/08/2025 às 13:45:15.*

**ISABELA COLICCHIO JARDIM LEITE**

Nutricionista



*Assinou eletronicamente em 25/08/2025 às 14:48:55.*