

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP

Estudo Técnico Preliminar 120/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 86829/2026

2. Descrição da necessidade

O presente Estudo Técnico Preliminar manifesta a necessidade da aquisição parcelada de Macarrão Grano Duro Penne e Macarrão Grano Duro Parafuso 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 04, de 26 de fevereiro de 2026 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 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.

Portanto, para garantir o direito à alimentação adequada e saudável, torna-se necessária a aquisição dos alimentos objetos deste ETP.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Alimentação Escolar	Franly Regina Craveiro

4. Descrição dos Requisitos da Contratação**4.1 Documentação:**

- Ficha Técnica emitida pela empresa produtora, com indicação do Responsável Técnico (RT) com número de conselho de classe e cargo.
- 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 e Licença de Funcionamento, emitida por órgão fiscalizador competente. A licitante cuja atividade exija licenciamento sanitário deverá apresentar Alvará Sanitário vigente, além da Licença de Funcionamento; caso contrário, será exigida apenas a Licença de Funcionamento.

Justificativa das exigências da documentação para habilitação técnica:

A exigência da documentação técnica, sanitária e de funcionamento visa assegurar que os produtos a serem adquiridos atendam integralmente às normas legais e regulamentares aplicáveis à produção, comercialização e fornecimento de alimentos destinados à alimentação escolar, em especial considerando que se trata de público vulnerável, composto majoritariamente por crianças e adolescentes.

A apresentação de **Ficha Técnica**, contendo a identificação do Responsável Técnico (RT) e seu respectivo conselho de classe e cargo, emitida pela empresa produtora é indispensável como garantia da responsabilidade profissional sobre as informações prestadas, para a correta avaliação da composição, das características nutricionais e das condições de processamento do produto, assegurando a garantia da conformidade com o edital, a isonomia e julgamento objetivo, além de facilitar a fiscalização da execução contratual.

A **Declaração de Disponibilidade para apresentação de Laudo Bromatológico** completo durante a execução do contrato constitui medida preventiva e de controle, permitindo à Administração, sempre que necessário, confirmar a composição nutricional e a segurança microbiológica do produto fornecido, atuando como garantia de conformidade e reforçando o princípio da precaução na aquisição de alimentos para crianças e adolescentes em idade escolar.

A exigência de **Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento**, revela-se medida essencial para assegurar uma contratação segura, regular e compatível com o interesse público. O Alvará Sanitário comprova que o estabelecimento da licitante foi devidamente inspecionado pela autoridade sanitária competente e encontra-se autorizado a exercer atividades que envolvam risco sanitário, como manipulação, o armazenamento ou a comercialização de alimentos. A Licença de Funcionamento, por sua vez, atesta que a empresa está legalmente autorizada pelo poder público municipal a operar no endereço informado, com atividade compatível com o objeto da contratação, observadas as normas urbanísticas, administrativas e de segurança aplicáveis. A ausência desses documentos pode ensejar a interdição do estabelecimento pela fiscalização competente, comprometendo a continuidade da execução contratual e a adequada prestação do serviço público, além de gerar vantagem indevida a empresas que não cumprem suas obrigações legais em detrimento daquelas regularmente estabelecidas. Ressalta-se, ainda, que tais documentos constituem exigências ordinárias para o exercício regular da atividade empresarial, não representando ônus adicional ou restrição indevida à competitividade do certame. Além disso quando a atividade desenvolvida pela licitante não exigir licenciamento sanitário, será exigida apenas a Licença de Funcionamento, de modo a evitar exigências excessivas ou indevidas.

4.2 Amostras:

Serão exigidas **duas amostras de cada item em sua embalagem original**, sendo uma amostra para análise de conformidade com o referido Edital, avaliação realizada pela equipe técnica da Secretaria da Educação, outra amostra para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora.

As amostras serão submetidas à aprovação mediante parecer técnico fundamentado, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas no Edital, considerando, ainda, a qualidade e o uso a que se destinam. Serão avaliadas as características sensoriais como sabor, cor, textura e aroma.

Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

1. **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 das legislações vigentes ao produto; será pesada; higienizada com álcool gel e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado.
2. **Rotulagem:** Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão constar de **forma clara, visível e indelével** as seguintes informações: nome do fabricante, CNPJ, marca, composição, peso

líquido, informações sobre alergênicos, conservação e preparo, e informações nutricionais, sendo que o número do lote e validade devem constar diretamente na embalagem primária do produto e serem indelévels.

3. **Ficha Técnica:** Serão confrontadas as informações da embalagem primária com as informações da ficha técnica, além de verificadas as exigências quanto à embalagem secundária e as especificações mínimas do produto.
4. **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 correspondente às Normas Técnicas Especiais (NTA) do Decreto nº 12.486, de 20 de outubro de 1978 e outras legislações vigentes. A **análise sensorial** é o conjunto de testes feitos para verificar se o produto atende às exigências do edital e às normas legais aplicáveis (como as da NTA – Normas Técnicas de Alimentos). O objetivo é comprovar que o produto está adequado tanto do ponto de vista técnico quanto da qualidade percebida. Se o Nutricionista responsável pela avaliação julgar necessário, o produto será submetido à cocção conforme orientação de modo de preparo do fabricante. Na avaliação, serão observadas as chamadas **características organolépticas**, ou seja, aquelas percebidas pelos sentidos humanos (visão, olfato, paladar e tato), a fim de garantir que o produto não só cumpra requisitos técnicos no papel, mas também apresente qualidade sensorial adequada ao consumo, reduzindo os riscos de rejeição e desperdício nas escola

4.2.1 O produto deverá apresentar:

a) Aparência (visão)

- Aspecto homogêneo e uniforme;
- Isento de partículas estranhas, bolores ou quaisquer indícios de deterioração;
- Coloração variando entre amarelo e tons mais claros de amarelo ou levemente esbranquiçada

b) Aroma (olfato)

- Odor suave e característico de massa seca, com odor característico;
- Livre de odores estranhos, rançosos, de bolor ou qualquer indício de deterioração;

c) Sabor (paladar)

- Sabor suave;
- Sem gosto residual estranho, amargo, metálico, e etc.

d) Textura (tato e sensação na boca)

- Consistência macia, levemente alente;
- Sem ser quebradiço ou muito mole, sem grudar e perder a característica do formato da massa;

4.2.2 Características organolépticas não aceitáveis:

	ATRIBUTO NÃO ACEITÁVEL
Aparência	Produto com aspecto mole demais, pastoso ou que fique tudo grudado, perdendo a característica e o formato da massa original. Cores fora do padrão.
Odor	Presença de odor forte, químico, mofado ou qualquer cheiro estranho incompatível com as características típicas da massa seca.
Sabor	

	Sabor amargo, metálico, rançoso, ou qualquer gosto residual estranho que descaracterize o produto ou indique deterioração.
Textura	Consistência muito mole, quebradiço ou que fique todo grudado durante o processo de cocção

Quando o texto diz que deverão ser “característicos”, significa que o produto precisa apresentar exatamente os padrões normais e esperados para sua categoria, sem sinais de deterioração, contaminação ou alteração.

4.3 Produto:

Os produtos deverão atender rigorosamente todas as especificações contidas neste Edital, o contrário implicará em desclassificação.

A rotulagem nutricional deverá seguir o disposto na legislação vigente. As embalagens dos produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 727/2022 da ANVISA, 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 04 de 26 de fevereiro de 2026, RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020, RDC nº 711 de 1º de julho de 2022 e RDC nº 623 de 09 de março de 2022, além de outras normativas de alimentos vigentes.

4.4 Fornecimento:

O fornecimento do item 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 **07 (sete) dias úteis**. A definição do prazo de entrega decorre da necessidade de garantir fluxo contínuo de abastecimento e compatibilidade com a capacidade física de armazenamento do Almoxarifado da Alimentação Escolar.

Nosso espaço de estocagem possui capacidade limitada, de modo que o planejamento de compras e entregas é feito de forma escalonada, considerando o estoque mínimo e o tempo necessário para reposição sem sobrecarregar o almoxarifado. O prazo de 7 dias úteis permite que as entregas ocorram dentro da janela ideal entre o consumo do estoque existente e a chegada de novos lotes, evitando tanto o acúmulo excessivo de produtos quanto o desabastecimento nas escolas. Essa dinâmica assegura que a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) ocorra de forma contínua, eficiente e segura, garantindo o cumprimento integral dos cardápios e a qualidade dos gêneros fornecidos aos alunos.

Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora da Licitação, obrigará-se a trocar-los no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou de rescisão do contrato nos termos legais. A Prefeitura rejeitará no todo ou em parte o produto que estiver em desacordo com o Edital.

4.5 Entrega e Transporte:

A empresa vencedora deverá entregar o produto no Almoxarifado do Departamento de Alimentação Escolar, sito a Avenida Cruzeiro do Sul, nº 20-45, Jardim Rosas do Sul, de segunda a sexta entre 8h e 15h30min, de acordo com as necessidades do Departamento.

Na primeira entrega a empresa vencedora deverá entregar no Almoxarifado do Departamento de 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 – Macarrão Grano Duro Penne: no mínimo 18 (dezoito) meses;
- Lote 02 – Macarrão Grano Duro parafuso: no mínimo 18 (dezoito) 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.

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 04 de 26 de fevereiro de 2026, 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 Federal nº 14.133/2021.

Analisando as 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 Sistema de Registro de Preço. Isso demonstra que esta solução possui a capacidade do mercado fornecedor atender satisfatoriamente e sem nenhuma dificuldade as necessidades dos órgãos e entidades, sendo a forma usual e já sedimentada.

6. Descrição da solução como um todo

A aquisição de Macarrão Grano Duro Penne e Macarrão Grano Duro Parafuso visa atender as necessidades alimentares e nutricionais dos alunos, aos critérios estabelecidos pela legislação vigente, além de promover a alimentação saudável aos alunos matriculados na rede de ensino municipal, estadual e as OSCs do município de Bauru.

Conforme levantamento de mercado 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 – MACARRÃO GRANO DURO PENNE

Item	Estimativa Anual	Unidade	Especificação do produto
01	12.000	Kg	MACARRÃO GRANO DURO PENNE: O produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Ingredientes: sêmola de trigo durum. Deverá ser isento de leite e derivados e corantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas, intacto, resistente, atóxico e termossoldado, contendo data de validade e número do lote de forma indelével. Embalagem secundária: fardo de filme plástico, intacto, atóxico, termossoldado, reforçado e resistente, hermeticamente selado ou caixa de papelão reforçada e lacrada com fita adesiva. Características: Após cozimento, o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. CÓDIGO SMAR 8.04.03.0128.7

LOTE 02 – MACARRÃO GRANO DURO PARAFUSO

Item	Estimativa Anual	Unidade	Especificação do produto
01	20.000	Kg	Macarrão grano duro parafuso - O produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida

		pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. ingredientes: sêmola de trigo durum. Deverá ser isento de leite e derivados e corantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas, intacto, resistente, atóxico e termossoldado, contendo data de validade e número do lote de forma indelével. Embalagem secundária: fardo de filme plástico, intacto, atóxico, termossoldado, reforçado e resistente, hermeticamente selado ou caixa de papelão reforçada e lacrada com fita adesiva. Características: Após cozimento, o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características CÓDIGO SMAR 8.04.09.0063.6
--	--	--

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

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

Lote	Item	Produto	Unidade	Quantidade
01	01	Macarrão Grano Duro Penne	Kg	12.000
02	01	Macarrão Grano Duro Parafuso	Kg	20.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 341.160,00

A estimativa foi realizada com base nos valores da última Ata de Registro de Preço para a aquisição do mesmo objeto e será atualizada pela Divisão de Compras e Licitações.

Produto	Preço por quilo	Quantidade	Total
Macarrão grano duro penne	R\$9,78	12.000kgs	R\$117.360,00
Macarrão grano duro parafuso	R\$11,19	20.000kgs	R\$223.800,00

Valor Total: R\$341.160,00

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

Os objetos deste presente ETP encontra-se em ata de registro de preços vigente, sob o nº 792 e 793/2026, com validade até 02 de Outubro de 2026. 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 da **Coordenadoria de políticas para a alimentação escolar**, fornecendo alimentação adequada e adaptada às necessidades especiais dos estudantes das unidades escolas do 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 dos itens que constam nesse estudo, nas condições e quantidades aqui descritas, são necessárias para o atendimento dos alunos matriculados no sistema municipal de ensino de Bauru - SP.

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](#).

ISABELA COLICCHIO JARDIM LEITE

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 25/06/2026 às 08:33:41.

LIDIANE SATIE TANAKA

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 25/06/2026 às 08:40:48.