

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP

Termo de Referência 102/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
102/2026	986219-PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP	ISABELA COLICCHIO JARDIM LEITE	21/07/2026 09:03 (v 0.10)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	118/2026	86829/2026

1. Definição do objeto

1.1 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.

A aquisição segue nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 – MACARRÃO GRANO DURO PENNE

Item	Estimativa Anual	Unidade	Especificação do produto
01	12.300	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 FUSILI

Item	Estimativa Anual	Unidade	Especificação do produto
01	20.350	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

Lote	Produto	Unidade	Educação	DAE	SMAS	TOTAL
01	Macarrão grano duro penne	kg	12.000	300	0	12.300
02	Macarrão grano duro parafuso	kg	20.000	300	50	20.350

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei nº14.133, de 2021.
- 1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. Descrição da solução

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 Documentação:

- Ficha Técnica emitida pela empresa produtora, com indicação do Responsável Técnico (TR) 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.

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 escolas.

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 aldenite;
- 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.

As amostras deverão ser entregues na Coordenadoria de políticas para alimentação escolar, sito na rua Octávio Zanni, 1-180, Jardim rosas do sul/ Bauru -SP.

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.

5. Modelo de execução do objeto

5.1 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 trocá-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.

No caso de dúvidas quanto ao atendimento integral das especificações do produto, ou seja, das características sensoriais (odor, sabor, textura, consistência, cor, etc.) e técnicas (composição nutricional, embalagem, etc.), a Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar realizará análise e verificação do produto a ser entregue de modo a confrontá-lo com as exigências de qualidade definidas neste Edital.

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

A Prefeitura reserva-se o direito de extrair amostras dos produtos entregues, caso haja dúvida quanto à qualidade higiênico-sanitária e bromatológica dos mesmos, e encaminhá-las para análises em laboratório oficial, correndo as despesas por conta da licitante vencedora, com fundamento no Artigo 140 da lei de Licitações.

5.2 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.

b) A contratada ficará responsável pelo carregamento, transporte e descarregamento dos produtos, devendo o descarregamento ocorrer no local indicado pelo Almoxarifado da Alimentação Escolar.

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.

6. Modelo de gestão do contrato

6.1. Não obstante a CONTRATADA sendo a única e exclusiva responsável pela entrega dos itens/execução dos serviços, a CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente, pela **Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar** especialmente designados pela Secretaria Municipal de Educação de Bauru.

6.2. O Município designa ainda, como gestores do Contrato, os seguintes servidores:

Secretaria da Educação:

a) GESTOR(A) TITULAR: a Sra. Margarete de Oliveira Silva , matrícula 32.004

b) GESTOR(A) SUBSTITUTO(A): a Sra. Franly Regina Craveiro, matrícula 26.028

DAE - Departamento de água e esgoto:

- a) GESTOR(A) TITULAR: o(a) Sr.(a) Rosileidi Chicotti Machado.
- b) GESTOR(A) SUBSTITUTO(A):o(a) Sr.(a) Mariana Gonçalves Rubio

SMAS - Secretaria Municipal de assistência social:

- a) GESTOR(A) TITULAR: o(a) Sr.(a) Lucas Suninga Medeiros
- b) GESTOR(A) SUBSTITUTO(A):o(a) Sr.(a) Rose Maria Carrara Orlato

6.3. São atribuições do gestor de contrato, além do previsto no Decreto Municipal nº 16.666/2023:

- a) Verificar regularidades fiscais, trabalhistas e previdenciárias para fins de pagamento;
- b) Controlar o prazo de vigência deste instrumento contratual sob sua responsabilidade e verificar o cumprimento integral da execução dos serviços;
- c) Analisar e emitir parecer técnico-administrativo, caso necessário, sobre a documentação apresentada pela Contratada, quando do ateste da Nota Fiscal/Fatura;
- d) Verificar a manutenção da necessidade e oportunidade da contratação;
- e) Encaminhar ao Setor de Contratos eventuais pedidos de modificação contratual;
- f) Indicar os fiscais do contrato e presidir a reunião inicial;
- g) Encaminhar a indicação de sanções para a Área Administrativa;
- h) Manter o Histórico de Gerenciamento deste Contrato, contendo registros de todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, determinando todas as ações necessárias para a regularização das faltas ou defeitos, por ordem histórica;
- i) No caso de aditamento contratual, encaminhar documentação contida no Histórico de Fiscalização deste Contrato e com base nos princípios da manutenção da necessidade, economicidade e oportunidade da contratação, enviar à Área Administrativa, com pelo menos 90 (noventa) dias de antecedência do término deste Contrato, documentação explicitando os motivos para tal aditamento;
- j) Reunir-se com o Fiscal técnico e com a Contratada para correção de deficiências;
- k) Receber e atestar, conjuntamente com o Fiscal técnico, os documentos da despesa, quando comprovado o fiel e correto fornecimento dos serviços para fins de pagamento;
- l) Comunicar, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidades, bem como confirmar as glosas na Nota Fiscal;
- m) Acompanhar e coordenar a atuação da fiscalização técnica;
- n) Providenciar outras ações necessárias ao fiel cumprimento do pactuado.

7. Critérios de medição e pagamento

7.1. O pagamento deverá ser efetuado até o 30º (trigésimo) dia corrido, a contar da entrega da nota fiscal na Secretaria Municipal de Economia e Finanças, obedecendo à ordem cronológica de sua exigibilidade mediante ordem bancária através de instituição financeira a ser indicada pela licitante vencedora.

7.2. No caso de atraso no pagamento por parte do Município haverá a incidência de juros moratórios de 0,5%(cinquenta centésimo por cento) ao mês ou fração, a contar da data prevista para pagamento até o efetivo pagamento (art. 162 da Lei nº 14.133/21).

7.3. As Notas Fiscais deverão ser emitidas da seguinte forma:

7.3.1 SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO: em nome da PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU, endereço: Praça das Cerejeiras, 1-59, CNPJ nº 46.137.410/0001-80, ref. Processo nº 86829/2026, número da Ata de Registro de Preços/Contrato e da(s) nota(s) de empenho(s);

7.3.2 DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO DE BAURU: em nome de Departamento de Água e Esgoto de Bauru, endereço: Rua padre João,11-25, VI. Santa Tereza, Bauru- SP, CEP 17010-020, CNPJ 46.139.952/0001-91.

- a) Não serão aceitas propostas com pagamento antecipado ou contra entrega e ainda, não serão levadas em consideração quaisquer ofertas que não se enquadrem nas especificações exigidas.
- b) O contrato não sofrerá qualquer tipo de alteração em seu valor, ressalvadas as hipóteses previstas no art. 124 e seguintes, da Lei Federal nº 14.133/21.

8. Critérios de seleção do fornecedor

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.3 - A empresa deverá apresentar:

- Ficha Técnica do produto, emitida pela empresa produtora, com indicação do Responsável Técnico 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 à composição nutricional e/ou segurança microbiológica do produto;
- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitida por órgão fiscalizador competente.
- A empresa deverá apresentar **duas amostras de cada item cotado**, sendo uma amostra 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, conforme especificado no item 4. Requisitos da Contratação.

8.4 - O servidor responsável pela análise da documentação solicitada e amostras é a nutricionista **Cláudio Chiodo**.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 348.010,50

9.1. A estimativa dos valores foi realizada tendo como referência os valores das últimas atas de registro de preços desses produtos, no entanto, a Gerência de compras realizará a pesquisa final para que os valores de referência sejam atualizados durante as negociações do Pregão Eletrônico.

Lote	Produto	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
01	Macarrão grano duro penne	kg	12.300	R\$9,78	R\$120.294,00
02	Macarrão grano duro parafuso	kg	20.350	R\$11,19	R\$227.716,50
					TOTAL R\$348.010,50

O custo estimado total da contratação será atualizado pela Gerência de Compras e Licitações após pesquisa de preço.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Secretaria Municipal da Educação

Classificação Funcional	Natureza da Despesa	Ficha	Vínculo
12.306.0110.2.017	3.3.90.30	182	Fundamental Tesouro – fonte 01
12.306.0110.2.017	3.3.90.30	182	Fundamental Estado – fonte 02
12.306.0110.2.017	3.3.90.30	182	Fundamental Federal – fonte 05
12.306.0110.2.018	3.3.90.30	184	Médio Tesouro – fonte 01
12.306.0110.2.018	3.3.90.30	184	Médio Estado – fonte 02
12.306.0110.2.018	3.3.90.30	184	Médio Federal – fonte 05
12.306.0110.2.019	3.3.90.30	180	Pré Escola Tesouro – fonte 01
12.306.0110.2.019	3.3.90.30	180	Pré Escola Federal – fonte 05
12.306.0110.2.020	3.3.90.30	178	Creche Tesouro – fonte 01
12.306.0110.2.020	3.3.90.30	178	Creche Federal – fonte 05
12.306.0110.2.021	3.3.90.30	186	Jovens e Adultos Tesouro – fonte 01
12.306.0110.2.021	3.3.90.30	186	Jovens e Adultos Estado – fonte 02
12.306.0110.2.021	3.3.90.30	186	Jovens e Adultos Federal – fonte 05

10.2. Secretaria municipal de assistência social:

Ficha 682 FONTE 05 - Vínculo: 05.500.0079

11. 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 14:38:15.

LIDIANE SATIE TANAKA

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 21/07/2026 às 09:03:19.