

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP

Estudo Técnico Preliminar 98/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 76041/2026

2. Descrição da necessidade

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem o objetivo de fornecer alimentação saudável e promover ações de educação alimentar e nutricional a todos os estudantes de todas as etapas da educação básica da rede pública. 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 presente Estudo Técnico Preliminar manifesta a necessidade da aquisição parcelada de biscoito salgado tipo cream cracker, biscoito doce tipo maisena 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 4, 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 tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerância alimentares, dentre outras. 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, e visando atender à Lei nº 12.982/2014, no qual estabelece a obrigatoriedade de elaboração de cardápios especiais para a alimentação escolar, a aquisição de gêneros alimentícios específicos torna-se necessário.

3. Área requisitante

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

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Documentação:

- Ficha Técnica do produto, emitida pela empresa produtora, com indicação do Responsável Técnico e 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 ou 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".

4.1.1 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 emitida pela empresa produtora contendo a identificação do Responsável Técnico (RT), seu respectivo conselho de classe e cargo como garantia da responsabilidade profissional sobre as informações prestadas, é indispensável 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 constitui medida preventiva e de controle durante a execução do contrato, 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. Por fim, a exigência de Alvará Sanitário e 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.

Assim, o conjunto de documentos exigidos mostra-se necessário, adequado e proporcional, estando alinhado às disposições da Lei nº 14.133/2021, especialmente ao art. 67, inciso IV, bem como à legislação sanitária aplicável, com o objetivo de garantir a segurança alimentar, a legalidade da contratação e a proteção do interesse público.

Amostras:

Serão exigidas duas amostras do objeto em suas embalagens originais, 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.

A equipe técnica apresenta a justificativa da necessidade de solicitar amostras do objeto deste ETP ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, após a disputa de preços, conforme as prerrogativas da Lei nº 14.133/2021, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, da Resolução CFN nº 788/2024 e das legislações sanitárias específicas aplicáveis ao produto. Embora o edital apresente especificação técnica completa e detalhada, contemplando composição, ingredientes permitidos, proporção entre os sucos, ausência de aditivos, características organolépticas, rotulagem e requisitos de embalagem previstos pela ANVISA, a verificação do atendimento a essas exigências só pode ser feita de forma plena por meio da análise física e sensorial da amostra, não sendo suficiente a simples apresentação de ficha técnica ou declarações do fabricante.

É de conhecimento técnico que a composição real do produto, bem como sua estabilidade, aceitabilidade e integridade, só podem ser confirmadas com o exame direto da amostra, especialmente no que diz respeito ao sabor, aroma, cor e textura característicos das frutas declaradas, à ausência de fermentação e ao cumprimento no rótulo do produto das exigências quanto à inexistência de açúcares adicionados, edulcorantes, corantes, aromatizantes sintéticos e demais aditivos não permitidos. Também é indispensável a avaliação da embalagem primária, uma vez que apenas a análise presencial permite verificar a integridade, amassados, estufamentos ou furos, bem como a integridade das informações de rotulagem, incluindo número de lote, validade, informações nutricionais e advertência sobre alergênicos. Essa conferência é essencial para garantir a segurança sanitária e a rastreabilidade do produto destinado ao consumo escolar.

Ressalte-se que a avaliação das amostras evita que, no momento das entregas, sejam identificadas irregularidades que levariam à recusa do produto, o que causaria prejuízos à execução do Programa de Alimentação Escolar, atrasos na distribuição e risco de desabastecimento. A solicitação de duas unidades tem finalidade técnica: a primeira destina-se à análise e verificação de conformidade antes da homologação, e a segunda serve como contraprova para eventuais conferências durante a execução contratual, assegurando padronização entre o produto aprovado e o efetivamente entregue.

Além dos aspectos técnicos e operacionais já mencionados, a solicitação de amostras encontra respaldo legal direto. A Resolução CD/FNDE nº 4/2026, em seus arts. 40 a 42, determina que os alimentos destinados ao PNAE devem atender integralmente às legislações da ANVISA e autoriza expressamente que o edital exija a apresentação de amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido. A Resolução CFN nº 788/2024 reafirma essa necessidade ao estabelecer como atribuição do nutricionista do PNAE a elaboração das especificações técnicas e a coordenação da avaliação de amostras quando houver necessidade técnica, como é o caso presente. Esses dispositivos complementam os princípios da nova Lei de Licitações, que orientam a Administração a assegurar a seleção da proposta mais vantajosa, a eficiência e a garantia da adequada execução contratual, o que inclui a verificação prévia da qualidade do objeto antes da homologação.

Diante de todo o exposto, entende-se que a solicitação de amostras se faz indispensável para confirmar a qualidade, a conformidade técnica, a segurança alimentar e o atendimento às normas vigentes, sendo sua aprovação condição necessária para a classificação final da proposta. Reafirmamos nosso compromisso em garantir que somente produtos adequados, seguros e compatíveis com o cardápio escolar sejam disponibilizados aos estudantes atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar.

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 deverão constar de forma clara, visível e indelével as seguintes informações em língua portuguesa: denominação do produto; nome empresarial, endereço e CNPJ

- do produtor ou fabricante; os dizeres "Indústria...." ou "Produto...." ou outra permitida; lista de ingredientes; marca; conteúdo líquido; advertências sobre alergênicos; instruções de conservação e informações nutricionais, sendo que a identificação do lote e validade devem constar diretamente na embalagem do produto.
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. Serão avaliadas as características organolépticas como cor, odor, sabor e textura que deverão ser característicos.

OBS: 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.

Nessa avaliação, serão observadas as chamadas **características organolépticas**, ou seja, aquelas percebidas pelos sentidos humanos.

CREAM CRACKER

As características organolépticas de um biscoito tipo Cream Cracker (ou água e sal) são aquelas percebidas pelos sentidos — visão, olfato, paladar e tato. Em geral, elas são:

1. Aparência (visão)

- Cor dourada clara a levemente amarronzada, não pode ser escura (queimada) ou muito pálida (mal assado);
- Superfície uniforme, com pequenos furos característicos, sem manchas ou pontos escuros;
- Formato retangular, bordas definidas, sem quebras, deformações ou aspecto murcho;
- Aspecto seco e levemente brilhante.

2. Aroma (olfato)

- Cheiro suave de farinha assada;
- Aroma discreto, sem cheiro de ranço, queimado ou metálico.

3. Sabor (paladar)

- Sabor levemente salgado;
- Leve gosto de trigo;
- Não pode ter sabor rançoso, amargo (queimado) ou azedo.

4. Textura (tato e sensação na boca)

- Crocante;
- Quebra fácil (friável);
- Sensação leve e não gordurosa ao toque;
- Ao mastigar, tende a se desfazer rapidamente;
- Não pode ser murcho, duro, quebradiço ou apresentar sensação arenosa.

MAISENA

1. Aparência (visão)

- Cor clara, variando do creme ao levemente dourado, não pode ser escura (queimada) ou muito pálida (mal assado);
- Superfície lisa ou com relevo decorativo, sem manchas ou pontos escuros;
- Formato regular, sem quebras, deformações ou aspecto murcho;

- Aspecto seco e homogêneo

2. Aroma (olfato)

- Aroma suave e adocicado;
- Cheiro de massa assada, delicado e agradável, sem cheiro de ranço, queimado ou metálico.

3. Sabor (paladar)

- Doce leve a moderado;
- Pode apresentar leve toque de baunilha;
- Sabor simples e pouco persistente, não pode ter sabor residual;
- Não pode ter sabor rançoso, amargo (queimado) ou azedo.

4. Textura (tato e sensação na boca)

- Crocante, porém macio;
- Estrutura delicada e friável;
- Dissolve-se facilmente na boca;
- Sensação seca, mas com leve maciez ao mastigar;
- Não pode ser murcho, duro, quebradiço ou apresentar sensação arenosa.

Quadro características organolépticas não aceitáveis:

Atributo Cream Cracker (não aceitável)		Maisena (não aceitável)
Aparência	Cor muito escura (queimado) ou pálida; manchas; mofo; excesso de quebras; deformações; corpos estranhos	Cor muito escura ou muito branca; manchas; mofo; rachaduras excessivas; deformações; sujidades
Odor	Ranço; mofo; cheiro de umidade; odores químicos ou estranhos	Ranço; mofo; odores fermentados, químicos ou metálicos
Sabor	Amargo; rançoso; azedo; perda do sabor salgado característico	Amargo; azedo; sabor alterado ou muito insosso
Textura	Murcho (sem crocância); muito duro ou borrachudo; sensação arenosa	Murcho; muito duro ou excessivamente quebradiço; sensação arenosa
Crocância	Ausente ou reduzida (deve ser crocante)	Ausente (deve ser leve e crocante)

Quando o texto diz que essas características “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.

Em resumo, esse item garante que o produto não só cumpre requisitos técnicos no papel, mas também apresenta qualidade sensorial adequada ao consumo.

Produto:

O produto deverá estar de acordo com as Normas, Resoluções e Portarias da ANVISA / Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, conforme legislação vigente e atender rigorosamente todas as Especificações Mínimas contidas neste Edital, no item Solicitação de Compras, o contrário implicará em desclassificação.

A rotulagem nutricional deverá seguir o disposto na legislação vigente. As embalagens deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 727/2022 da ANVISA, além de apresentar Prazo de Validade e Lote 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 4 de 26 de fevereiro de 202, , além de outras normativas de alimentos vigentes.

Lotes 1 e 2: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD /FNDE nº04 de 26 de fevereiro de 2026 Resolução nº 604 de 10/02/2022.

Fornecimento:

O fornecimento dos itens deverá ser efetuado parceladamente, conforme solicitação realizada pela Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar - CPAE, Secretaria Municipal de Assistência Social (SMAS) e D.A.E (Depto de Água e Esgoto), por escrito (via email), com previsão de **entrega trimestral**, ou de acordo com as necessidades, correndo por conta da contratada as despesas com seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega.

A licitante vencedora deverá seguir rigorosamente os dias, horários e prazo de entrega que é de 7 (sete) dias úteis, a contar do envio do pedido.

Eventualmente, caso a empresa tenha alguma intercorrência referente à logística de entrega, deverá documentar a justificativa junto ao Órgão Solicitante, imediatamente após o recebimento do pedido de entrega, e o mesmo poderá deferir ou indeferir a solicitação, de acordo com as necessidades.

Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora da Licitação, obrigar-se-á 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 licitante vencedora deverá entregar o produto no Almoxarifado da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar, sito a Av. Cruzeiro do Sul, 20-45 - Jardim Rosas do Sul, de segunda a sexta entre 8h e 15h30min, sendo o horário de almoço das 11 às 13 horas, de acordo com as necessidades.

Para Secretaria Municipal de Assistência Social: Entregar no endereço Av. Cruzeiro do Sul 21- 52, Jardim Carvalho - Bauru - SP

Para DAE: Entregar no endereço Rua Antônio Alves Q 20, Jardim Santa Teresa, Bauru - SP

Na primeira entrega a empresa vencedora deverá entregar na Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar a seguinte documentação:

- Declaração de garantia da validade, do padrão de qualidade e da 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 produtos entregues ainda estiver apresentando validade.**

O veículo utilizado para realizar a entrega deverá ser adequado conforme normas sanitárias, devendo 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 - Biscoito Salgado tipo Cream Cracker: no mínimo 08 meses de validade;
- Lote 02 - Biscoito Doce Tipo Maisena: no mínimo 08 meses de validade;

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

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

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.

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

5.1. Conforme Resolução CD/FNDE nº 4 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 SRP. 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

6.1. Tratando-se de soluções encontradas para suprir a necessidade de aquisição de materiais de consumo - Gêneros Alimentícios, visando atender ao cardápio elaborado por nutricionistas da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar, com o preparo e oferta da alimentação escolar aos alunos matriculados nas redes municipal e estadual do município de Bauru, promovendo uma alimentação saudável e respeitando os critérios estabelecidos pela legislação vigente. Conforme levantamento de mercado e considerando que o objeto desta contratação não será destinado à chamada pública, optou-se pela manifestação em adquirir esses produtos por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), tipo Pregão Eletrônico.

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 descritos nas tabelas abaixo.

LOTE 01 – BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER

Especificação do produto	Unidade

Biscoito Salgado tipo Cream Cracker: 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. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar e sal. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor e sabor próprios, textura macia e crocante. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de filme Bopp, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 200 a 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10kg. COD. 8.04.06.0146.9	Kg
--	----

LOTE 02 – BISCOITO DOCE TIPO MAISENA

Especificação do produto	Unidade
Biscoito Doce Tipo Maiseña: 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. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar e amido de milho. Não deverá conter gordura trans, gordura vegetal hidrogenada, edulcorantes e corantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura macia e crocante, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 200 a 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg. COD. 8.04.06.0147.7	Kg

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para atendimento das demandas do setor supracitado, a descrição dos itens e suas quantidades, foram definidos tomando como base o número de alunos matriculados que tem o direito de receber a alimentação escolar no município de Bauru. Os quantitativos foram definidos considerando o cardápio e/ o consumo do ano anterior.

Quantidade estimada da contratação pela: **Secretaria Municipal de Educação**

Produto		Unidade	Quantidade
Lote 01	Biscoito cream cracker	Kg	30.000
Lote 02	Biscoito maisena	Kg	40.000

Quantidade estimada da contratação pela: **Secretaria Municipal de Assistência Social**

Produto		Unidade	Quantidade
Lote 01	Biscoito cream cracker	Kg	2.610
Lote 02	Biscoito maisena	Kg	2.610

Quantidade estimada da contratação pela: **Secretaria Municipal da ADM - D.A.E. - Depto de Água e Esgoto**

Produto		Unidade	Quantidade
Lote 01	Biscoito cream cracker	Kg	30
Lote 02	Biscoito maisena	Kg	30

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 603.504,00

Valor (R\$): 603.504,00

8.1. A estimativa dos valores foi realizada tendo como referência os valores das últimas atas de registro de preços desses produtos, no entanto, a divisão de compras realizará a pesquisa final pra ter seus valores de referência que serão utilizados durante as negociações do Pregão Eletrônico.

Quantidade estimada da contratação pela: Secretaria Municipal de Educação

Lote	Descrição	Unidade de medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Biscoito cream cracker	kg	30.000	R\$ 8,30	R\$ 249.000,00
02	Biscoito maisena	kg	40.000	R\$ 7,80	R\$ 312.000,00

Quantidade estimada da contratação pela: Secretaria Municipal de Assistência Social

Lote	Descrição	Unidade de medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Biscoito cream cracker	kg	2.610	R\$ 8,30	R\$ 21.663,00
02	Biscoito maisena	kg	2.610	R\$ 7,80	R\$ 20.358,00

Quantidade estimada da contratação pela: Secretaria Municipal da ADM - Depto de Água e Esgoto

Lote	Descrição	Unidade de medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Biscoito cream cracker	kg	30	R\$ 8,30	R\$ 249,00
02	Biscoito maisena	kg	30	R\$ 7,80	R\$ 234,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. 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.

O fornecimento do item deverá ser efetuado pelo mesmo fornecedor, parceladamente, conforme solicitação realizada por escrito, pela Coordenadoria de Política para Alimentação Escolar

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Os objetos deste presente ETP encontra-se em atas de registro de preços vigente, sob o nº 778/2025, com validade até 25/09/2026 e nº 778/2025, com validade até 25/09/2026. 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

11.1. A aquisição em curso está alinhada com as justificativas apresentadas pelo Coordenadoria de Política 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 Alimentação Escolar, fornecendo alimentação adequada aos estudantes com necessidades alimentares especiais 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 nº04/2026, 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

Como possíveis impactos ambientais relacionados à contratação pleiteada, podem ser mencionadas a destinação incorreta das embalagens. Nesse sentido, deverão ser realizadas ações educativas de conscientização para separação dessas embalagens para destinação à reciclagem.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

1. 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.
2. Participação 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](#).

CLAUDIO MARCIO SAKATA CHIDO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 14/05/2026 às 14:03:14.

LIDIANE SATIE TANAKA

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 14/05/2026 às 12:20:25.

