

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP

Termo de Referência 79/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
79/2026	986219-PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP	CLAUDIO MARCIO SAKATA CHIODO	14/05/2026 12:20 (v 0.6)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	122/2026	76041/2026

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **Biscoito Cream Cracker e Biscoito de Maisena**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Secretarias participantes			Total
	Educação	SMAS	DAE	
Biscoito Salgado tipo Cream Cracker	30.000 kg	2.610 kg	30 kg	32.640
Biscoito Doce Tipo Maisena	40.000 kg	2.610 kg	30 kg	42.640

Lote 01 – BISCOITO SALGADO TIPO CREM CRAKER

Item	Estimativa Anual	UN	Especificação do produto
1	32.640	Kg	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: textura macia e crocante, cor, odor e sabor próprios. 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.
--	--	--	--

Lote 02 – BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA

Item	Estimativa Anual	UN	Especificação do produto
1	42.640	Kg	Biscoito Doce Tipo Maisena: 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.

1.2 O produto deverá atender rigorosamente todas as especificações contidas neste Edital, o contrário implicará em desclassificação.

1.3. Deverá estar de acordo com a RDC nº 711 de 1º de julho de 2022. Produtos abrangidos pelas Resoluções RDC nº 722 de 01/07/2022, RDC nº 724, de 01/07/2022 e RDC nº 623 de 09/03/2022 deverão estar em total conformidade com os requisitos estabelecidos por essas normativas.

1.4. 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, além de outras normativas de alimentos vigentes.

1.5 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.6 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.7 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 nº 14.133, de 2021.

1.8 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1- Documentação:

A empresa deverá apresentar:

- 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.

4.2 - 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 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, a Resolução/CD/FNDE nº 4 de 26 de fevereiro de 2026, além de outras normativas de alimentos vigentes.

4.3 - Avaliação Técnica:

Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

Documentação: Será avaliado se os documentos apresentados estão de acordo com o disposto neste edital e se fornecem todas as informações necessárias para avaliação do objeto.

O resultado da avaliação será divulgado por meio de mensagem no sistema.

O nutricionista indicado para integrar a equipe de apoio é a **ISABELA COLICCHIO JARDIM LEITE**

4.4. - Amostras:

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.5. A empresa deverá apresentar sendo uma amostra para análise de conformidade com duas amostras de cada item cotado, s 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.

4.6 Todas as amostras deverão ser apresentadas em suas embalagens originais e deverão estar de acordo com a Lei 8.918 de 14 de julho de 1994, Decreto nº 12.709 de 31 de outubro de 2025, e os dispositivos transitórios vigentes do Decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009, RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020, RDC nº 727/2022, além de conter lote e validades impressos, gravados ou marcados de forma facilmente visível, legível e indelével. Deverão atender também a todas as exigências apresentadas no item 1. Definição do Objeto, inclusive a exigência relacionada ao prazo de validade na entrega do produto.

4.7. As amostras poderão ser entregues na Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar, no endereço Rua Octavio Zani, 1-180, Jardim Rosas do Sul, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

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

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

4.10 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 inosso
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.

4.11 - Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.12 - Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

5. Modelo de execução do objeto

FLSD5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

O fornecimento dos itens deverá ser efetuado parceladamente, conforme solicitação realizada pela Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar - CPAE, por escrito (via e-mail), com 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.

As entregas deverão ocorrer exclusivamente em dias úteis. A empresa vencedora deverá seguir rigorosamente os dias, horários e prazo de entrega que é de **7 (sete) dias úteis**.

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 úteis** 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.

A empresa vencedora deverá entregar o produto no **Almoxarifado da Alimentação Escolar**, sito a Av. Cruzeiro do Sul, 20-45 – Jardim Rosas do Sul, de segunda a sexta entre 8h e 15h30, sendo o horário de almoço das 11 às 13 horas, de acordo com as necessidades da Coordenadoria.

Para entrega na **SMAS (Secretaria Municipal de Assistência Social)**, entregar no endereço: AV. Cruzeiro do Sul, 21-52, Jardim Carvalho, Bauru.

Para entrega no **DAE (Departamento de Água e Esgoto)**, entregar no endereço: AV. Antônio Alves, Q 20, Jardim Carvalho, Bauru.

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

- a. 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 (oito) meses de validade;**
- Lote 02 - Biscoito Doce Tipo Maisena: no mínimo **08 (oito) 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 empresa 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 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.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. Não obstante a CONTRATADA seja 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 Gerência/Coordenadoria especialmente designados pela Secretaria Municipal de Educação de Bauru.

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

- Gestores do Contrato, os seguintes servidores:

COORDENADORIA DE POLÍTICAS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - Gestores do Contrato, os seguintes servidores:

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

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL (SMAS) - Gestores do Contrato, os seguintes servidores:

a) GESTOR(A) TITULAR: o(a) Sr(a) Rose Maria Carrara Orlato, CPF: 162.058.798-08

b) GESTOR(A) SUBSTITUTO(A): o(a) Sr(a) Talita Aline Levorato Coltri, CPF: 325.358.518-22

DAE - Gestores do Contrato, os seguintes servidores:

a) GESTOR(A) TITULAR: o(a) Sr(a) Rosileidi Chicotti Machado, matrícula 101.615.

b) GESTOR(A) SUBSTITUTO(A): o(a) Sr(a) Mariana Gonçalves Rubio, matrícula 102.720.

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. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE 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 SECRETARIAS MUNICIPAIS DA EDUCAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL: em nome da PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU, endereço: Praça das Cerejeiras, 1-59, CNPJ nº 46.137.410/0001-80, ref. **Processo nº 53958/2025**, 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 do DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO DE BAURU, endereço: Rua Padre João, 11-25, vila Santa Teresa, CEP: 17012- 020, CNPJ nº 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

8. FORMA E 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 dos itens deverá ser efetuado parceladamente, conforme solicitação realizada pela Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar - CPAE, por escrito (via email), 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.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante apresentar:

- **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".
- **Duas amostras** 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.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 603.504,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para estimativa do valor da contratação foram utilizados os valores da ATA anterior, os preços serão atualizados posteriormente pela Divisão de Compras.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Classificação Funcional	Natureza da Despesa	Ficha	Vinculo
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

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](#).

CLAUDIO MARCIO SAKATA CHIDO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 14/05/2026 às 11:55:42.

LIDIANE SATIE TANAKA

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 14/05/2026 às 12:20:50.