

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP

Termo de Referência 101/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
101/2026	986219-PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP	CLAUDIO MARCIO SAKATA CHIDO	08/07/2026 08:05 (v 0.10)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	130/2026	94750/2026

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Biscoito Doce Tipo Rosquinha de Coco nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Estimativas de quantidades:

Educação	SMAS
20.000kg	800 kg

LOTE 01 – Biscoito Doce Tipo Rosquinha de Coco

Descrição do produto	Unidade	Total em quilos
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO: 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, quanto à embalagem, rotulagem e informações nutricionais. INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, COCO RALADO OU EM FLOCOS E SAL. NÃO DEVERÁ CONTER LEITE OU SORO DE LEITE NA COMPOSIÇÃO, ENTRETANTO, PODERÁ CONTER TRAÇOS DE LEITE. SEM GORDURA TRANS, SEM GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SEM EDULCORANTES ARTIFICIAIS E SEM 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 DE POLIPROPILENO, RESISTENTE, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO DE 300 A 500 GRAMAS. EMBALAGEM	KG	20.800 kg

PARA ENTREGA: 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.

1.2. 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 nº 14.133, de 2021.

1.6. 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;
- 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 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 - 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 as Especificações do Produto 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 apresentar as informações de Lote, impressos, gravados ou marcados de forma facilmente visível, legível e indelével (Resolução RDC Nº 727 da ANVISA), essas informações deverão constar diretamente na embalagem primária do produto. Deverá conter os Ingredientes, Composição Nutricional (Resolução RDC Nº 360 da ANVISA), prazo de validade além das informações exigidas pela NTA 02 do Código Sanitário (Decreto 12.486 de 20/10/1978 da SES-SP). 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.

Os itens cotados deverão seguir rigorosamente todas as especificações mínimas contidas neste Edital, no item Solicitação de Compras, o contrário implicará em desclassificação.

4.2.1 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 facilita 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.

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.

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

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.

Todas as amostras deverão ser apresentadas em suas embalagens originais e deverão estar de acordo com os dispositivos transitórios vigentes da Resolução RDC nº711, de 01/07/2022, Resolução RDC nº727 de 01/07/2022, RDC nº429, de 08/10/2020, Instrução Normativa nº75, de 08/10/2020 e demais legislações pertinentes ao produto, 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.

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.

4.2.3 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 e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado. Também será observado se o material e a apresentação da embalagem primária atende ao exigido.
- 2- Rotulagem: No rótulo da embalagem primárias deverá constar de forma clara e indelével o nº do lote e as seguintes informações: nome do fabricante, CNPJ, telefone, data de validade, peso, composição, informações sobre conservação, marca, conteúdo e informações nutricionais.
- 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.
- 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. Serão avaliadas as características organolépticas como cor, odor, sabor e textura que deverão ser característicos.

4.2.4 - 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.

4.2.5 - Avaliação Técnica:

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

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

4.2.6 - Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.2.7 - 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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

No momento da entrega, os produtos alimentícios deverão apresentar prazo de validade remanescente de, no mínimo, 7(sete) meses. Deverá ser observada, ainda, a Lei nº 15.226/2025, que exige prazo de validade igual ou superior à metade do período total entre a data de fabricação e a de vencimento. Para fins de aceite, prevalecerá sempre o critério mais rigoroso, ou seja, o que garantir maior tempo de prateleira para a Administração, entre o mínimo fixado em meses e o percentual legal.

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 de Alimentação Escolar, 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 **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.

A irregularidade do produto será verificada na primeira vistoria realizada no Almoarifado da Alimentação Escolar, no ato de recebimento ou posteriormente no momento do uso pelas merendeiras nas Unidades Escolares.

Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora da Licitação, obrigando-se 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 irregularidade do produto será verificada na primeira vistoria realizada no Almoarifado da Alimentação Escolar, no ato de recebimento ou posteriormente no momento do uso pelas merendeiras nas Unidades Escolares.

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

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 Almoarifado 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 11h30 às 12h30, de acordo com as necessidades da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar.

Para entrega na **SMAS** (Secretaria Municipal de Assistência Social), entregar no endereço: AV. Cruzeiro do sul, 2152, Jardim Carvalho, Bauru.

Na primeira entrega a empresa vencedora deverá entregar na Coordenadoria de Políticas para 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 1 - Rosquinha de coco** - no mínimo 07 (sete) 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 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.

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:

COORDENADORIA DE POLÍTICAS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

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.

SMAS:

(A) TITULAR: o(a) Sr(a). Lucas Suniga Madeiros; RG: 48.682.139-0

a) GESTOR

b) GESTOR(A) SUBSTITUTO(A): o(a) Sr(a). Maurício Rodrigues de Amorim Júnior; RG: 43.315.149-3.

Indicação por parte da Secretaria demandante do gestor, gestor substituto, fiscal e fiscal substituto (nome completo, matrícula, cargo e Secretaria a que pertence).

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 SECRETARIA MUNICIPAL 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 94.750/2026**, número da Ata de Registro de Preços/Contrato e da(s) nota(s) de empenho(s);

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 pelo Coordenadoria de Políticas da Alimentação Escolar - CPAE, por escrito (via email), de acordo com as necessidades da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar, 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\$): 197.184,00

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.

Rosquinha de coco:

Valor unitário	Educação	SMAS	Total
R\$9,48	20.000 kg	800 kg	20.800 Kg
			197.184,00

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Educação

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 08/07/2026 às 07:42:27.

LIDIANE SATIE TANAKA

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 08/07/2026 às 08:05:43.