

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP

Termo de Referência 13/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
13/2026	986219-PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP	ANA GABRIELA CANTARELA DA SILVA	12/03/2026 14:17 (v 0.6)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes	204/2026	42384/2026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Aquisição de canecas, cumbucas, peneiras, pratos e tábuas, destinadas à Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar, visando assegurar melhores condições de trabalho aos (às) merendeiros (as) e apoiar as atividades de preparo, manipulação e distribuição da alimentação escolar. Os utensílios deverão atender às normas técnicas e sanitárias vigentes, garantindo qualidade, durabilidade, segurança e adequação ao uso contínuo nas unidades escolares, contribuindo para a padronização dos procedimentos e para a melhoria da qualidade dos serviços prestados.

Item	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	CANECA PLÁSTICA COM ALÇA, EM POLIPROPILENO ALTAMENTE RESISTENTE, ACABAMENTO POLIDO BRILHANTE, COM NO MÍNIMO 8 CM DE DIÂMETRO, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 300 ML, ESPESSURA MÍNIMA 2 MM, NA COR AZUL ROYAL. 8.38.01.0365.1	Unidade	6.000	R\$ 1,62	R\$ 9.720,00
	CUMBUCA EM POLIPROPILENO, VIRGEM, ALTAMENTE RESISTENTE, ATÓXICO E INODORO, COM ABAS. SEM				

2	RESSALTOS, BORDAS E FRISOS PARA NÃO PERMITIR O ACÚMULO DE RESÍDUOS. EMPILHÁVEL, PIGMENTAÇÃO HOMOGÊNEA EM TODA A PEÇA, CONFORME NORMAS DA ANVISA, ACABAMENTO LISO BRILHANTE, RESISTENTE À TEMPERATURA DE 100º CELSIUS, POR NO MÍNIMO 20 MINUTOS. RESISTENTE À LAVADORA DE LOUÇAS, COR AZUL ROYAL, ACABAMENTO PERFEITO, ISENTO DE CANTOS VIVOS OU REBARBAS. DIMENSÕES MÍNIMAS: ALTURA 51 MM, ESPESSURA 2,5 MM, CAPACIDADE MÍNIMA DE 350ML. 8.38.01.0370.8	Unidade	4.000	R\$ 2,99	R\$ 11.960,00
3	PENEIRA DE POLIPROPILENO, COM NO MÍNIMO DE 16 CM DE DIÂMETRO, COM MEDIDA MÍNIMA DE 30 CM COMPRIMENTO, NA COR BRANCA, TELA GROSSA, IDEAL PARA AUXILIAR NA SEPARAÇÃO DE LIQUIDOS E ALIMENTOS. 8.38.01.0375.9	Unidade	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
4	PRATO PARA MERENDA ESCOLAR, FABRICADO EM POLIPROPILENO VIRGEM ALTAMENTE RESISTENTE, ATÓXICO E INODORO, COM ABAS. SEM RESSALTOS, BORDAS E FRISOS PARA NÃO PERMITIR O ACÚMULO DE RESÍDUOS. EMPILHÁVEL, PIGMENTAÇÃO HOMOGÊNEA EM TODA A PEÇA, CONFORME NORMAS DA ANVISA, ACABAMENTO LISO BRILHANTE, RESISTENTE À TEMPERATURA DE 100º CELSIUS, POR NO MÍNIMO 20 MINUTOS. RESISTENTE À	Unidade	12.000	R\$ 2,99	R\$ 35.880,00

	LAVADORA DE LOUÇAS, ACABAMENTO PERFEITO, ISENTO DE CANTOS VIVOS OU REBARBAS. RECICLÁVEL. COR AZUL ROYAL. DIMENSÕES MÍNIMAS: TAMANHO EXTERNO MÍNIMO DE 20 CM DIÂMETRO X 3,5 CM PROFUNDIDADE (CAPACIDADE DE 600ML), ESPESSURA MÍNIMA 2 MM.				
	8.38.01.0376.7				
5	TABUA DE CORTE EM POLIETILENO , COR BRANCA, MEDIDAS MÍNIMAS 1,5 x 30 x 50 CM (AxLxC).	Unidade	250	R\$ 60,73	R\$ 15.182,50
	8.38.01.0333.3				

1.1.2 Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador.

Órgão Gerenciador: Secretaria da Educação - Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar				
Item	Descrição/Especificação	Unidade de medida	Requisição máxima	Quantidade total
1	Caneca Plástica	Unidade	6.000	6.000
2	Cumbuca	Unidade	4.000	4.000
3	Peneira	Unidade	300	300
4	Prato	Unidade	12.000	12.000
5	Tábua	Unidade	250	250

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

1.1.4 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme decreto nº10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.1.5 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da lei nº14.133, de 2021. 1.1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência 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 do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

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 do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 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.

4.1.1 A empresa deverá apresentar uma amostra de cada item licitado, cujo a avaliação será realizada pela Equipe Técnica da Coordenadoria de Políticas para Alimentação, para verificar se os objetos atendem as especificações mínimas contidas neste edital.

4.1.2 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.

4.1.3 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

4.2 Da exigência da amostra

A amostra exigida de cada item licitado, devidamente apresentadas em suas embalagens originais, quando não possuírem, os utensílios deverão estar em perfeitas condições, sendo destinada à análise de conformidade com as especificações do Edital pela equipe técnica da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar.

A equipe técnica apresenta a presente justificativa para a necessidade de solicitar amostras dos utensílios ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar após a disputa de preços, conforme as prerrogativas estabelecidas na Lei nº 14.133/2021. Ainda que o Edital contenha descrição técnica detalhada dos utensílios incluindo composição do material, dimensões, acabamento, resistência, cor, tipo de plástico, espessura, entre outros. A verificação do efetivo atendimento a esses requisitos só pode ser realizada plenamente por meio da avaliação física direta das amostras, não sendo suficiente a apresentação de catálogos, fotos ilustrativas, fichas técnicas ou declarações do fabricante.

É de conhecimento técnico-sanitário que a segurança e a adequação dos utensílios utilizados na manipulação de alimentos dependem de características do material e do acabamento que somente podem ser confirmadas presencialmente. Entre os aspectos que necessitam de exame direto destacam-se:

Qualidade e espessura do material: devem garantir durabilidade, resistência ao uso diário e à lavagem frequente, sem deformações ou perda de funcionalidade.

Ausência de rebarbas, rachaduras, cortes vivos ou ressaltos: essencial para evitar acidentes durante o manuseio e prevenir contaminação física dos alimentos.

Acabamento interno e externo: as superfícies da caneca, cumbuca, peneira, prato e tábua de corte devem ser lisas, contínuas e de fácil higienização, sem porosidade ou irregularidades.

Resistência térmica e estrutural: fundamentais para assegurar a segurança no uso com alimentos quentes ou durante o preparo.

Qualidade do polipropileno e do polietileno: verificação da ausência de odor, deformações, fragilidade, porosidade ou liberação de resíduos, garantindo segurança no contato com alimentos.

Ergonomia e funcionalidade: firmeza da alça da caneca, estabilidade do prato e da cumbuca, eficiência da peneira e resistência da tábua de corte durante o uso.

Aderência às normas sanitárias aplicáveis: todos os itens devem ser fabricados com materiais atóxicos e apropriados para contato direto com alimentos, conforme legislação sanitária vigente.

Somente a análise física permite confirmar se o utensílio atende aos requisitos de segurança, higiene e durabilidade indispensáveis ao ambiente de cozinha escolar, onde o uso é intenso e diário, exigindo materiais de excelente qualidade para evitar quebras, deformações, contaminações ou riscos à integridade dos manipuladores.

Ressalte-se que a avaliação das amostras evita que, no momento das entregas, sejam identificadas irregularidades que resultariam na recusa do produto, ocasionando prejuízos à execução do Programa de Alimentação Escolar, atrasos nas rotinas de preparo e risco de desabastecimento nas unidades escolares.

Adicionalmente, a solicitação de amostras encontra respaldo legal nos princípios da Lei nº 14.133/2021, que orienta a Administração Pública a assegurar a proposta mais vantajosa, a eficiência, a segurança e a adequada execução contratual, sendo plenamente justificável a verificação prévia da qualidade de materiais destinados ao preparo alimentar.

Diante de todo o exposto, entende-se que a solicitação de amostras dos utensílios é medida indispensável para garantir a qualidade, a segurança sanitária, a conformidade técnica, a durabilidade e o atendimento às normas vigentes, sendo sua aprovação condição essencial para a classificação final da proposta. Reafirma-se, assim, o compromisso da Administração em assegurar que somente produtos adequados, seguros e compatíveis com as necessidades das cozinhas escolares sejam disponibilizados às equipes de alimentação e, conseqüentemente, aos estudantes atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar.

PROCEDIMENTOS PARA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Para a conferência das dimensões e capacidades declarados, as amostras serão aferidas utilizando fita métrica, paquímetro e balança, conforme aplicável, de modo a verificar a conformidade com os limites mínimos e máximos estabelecidos no descritivo técnico do edital. Qualquer divergência entre o documento e a amostra física implicará reprovação do item.

1 – Embalagem: Será avaliado se a embalagem utilizada mantém a integridade física do produto, não podendo apresentar sinais de violação, rasgos, amassados, umidade ou perfurações. Nos casos em que o produto não possuir embalagem individual de fábrica, a amostra deverá ser apresentada em perfeitas condições de integridade física. O utensílio não deverá apresentar danos, deformações ou contaminações decorrentes do transporte ou armazenamento.

2 – Ficha Técnica: Serão confrontadas as informações do produto com aquelas constantes na ficha técnica apresentada, bem como verificado o atendimento às exigências relativas às especificações mínimas estabelecidas para o produto.

3 – Análise Física, Estrutural e Funcional do Produto: Será realizada avaliação completa da amostra, considerando as exigências mínimas previstas no edital e as condições reais de uso em cozinhas escolares, contemplando os seguintes aspectos:

3.1 Material e Acabamento: Verificação do tipo de material (polipropileno e polietileno), bem como da qualidade do acabamento, observando-se superfície lisa, contínua e uniforme, ausência de porosidade, aspereza ou irregularidades; ausência de rebarbas, cantos vivos, fissuras, rachaduras, deformações ou saliências.

3.2 Dimensões, Capacidade e Espessura: Será conferido se as dimensões, diâmetros, volumes e capacidades atendem aos limites mínimos estabelecidos no edital, garantindo compatibilidade com uso intenso e contínuo, conforme ocorre na Alimentação Escolar.

3.3 Estrutura e Resistência: Serão avaliadas a firmeza estrutural do utensílio, a resistência à pressão manual e ao peso, quando aplicável, bem como a estabilidade das bases e a fixação e robustez de cabos e alças.

3.4 Funcionalidade: Será verificado se o utensílio cumpre adequadamente sua finalidade, considerando a facilidade de manuseio, a ergonomia de cabos, alças e pegadores, bem como a estabilidade e o escoamento de líquidos, no caso específico da peneira.

3.5 Resistência Térmica: Os itens caneca, cumbuca e prato serão submetidos à imersão em água fervente por 20 minutos, sendo avaliadas sua resistência a temperaturas elevadas e a manutenção de suas características físicas, observando-se se:

- Não ocorre deformação, derretimento, empenamento ou liberação de odores;
- O material mantém suas propriedades durante o uso em altas temperaturas.

3.6 Higienização: Será avaliado se o produto possui superfícies lisas e de fácil limpeza, se não apresenta cantos, frisos ou cavidades que favoreçam o acúmulo de resíduos, e se permite higienização adequada, em conformidade com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

4 – Avaliação Sanitária e de Segurança: Será verificado se o produto é atóxico e próprio para contato com alimentos, se não apresenta odor ou liberação de resíduos e se não oferece risco de cortes, perfurações ou acidentes aos manipuladores.

A amostra apresentada para avaliação técnica será utilizada exclusivamente para análise de conformidade com o Edital e poderá ser retirada pelo licitante no prazo de **10 (dez) dias úteis** após a divulgação do resultado final, mediante agendamento prévio. Findo o prazo estabelecido, sem que haja a retirada da amostra, a Administração Pública ficará autorizada a dar ao produto o destino que julgar mais útil ou adequado, não cabendo à empresa qualquer direito a indenização, restituição ou reclamação posterior.

4.3 Contrato

4.3.1 O contrato terá validade de 12 (doze) meses a contar da assinatura, podendo ser prorrogado a critério das partes e nos termos da Lei.

4.4 Prazo de garantia

4.4.1 A licitante vencedora deverá fornecer garantia pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega contra eventuais defeitos de fabricação do produto.

4.4.1.1. Durante o período de garantia, os produtos que apresentarem defeito deverão ser substituídos por novos no prazo máximo de **10 dias úteis**, sendo que todas as despesas inerentes à reposição e transporte do objeto correrão por conta da licitante vencedora, não cabendo ao Município de Bauru qualquer ônus.

4.4.2 Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, a responsabilidade e a garantia da qualidade continuam sendo da licitante vencedora.

4.4.3 O município rejeitará, no todo ou em parte o produto licitado, caso esteja em desacordo com o edital.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Produto

5.1.1 O produto deverá estar de acordo com as Normas Técnicas e Legislação vigente, e ser de primeira qualidade, com acabamentos em perfeitas condições sem saliências e rebarbas, sendo assim serão considerados apenas os que atenderem as especificações contidas neste Edital.

5.1.2 Os itens cotados deverão seguir rigorosamente todas as Especificações Mínimas contidas neste Edital, o contrário implicará em desclassificação.

5.2 - Documentação

5.2.1 - A empresa vencedora deverá apresentar:

a) Ficha Técnica, Catálogo ou Folder emitido pela empresa produtora, em língua portuguesa, para análise de conformidade com o referido Edital, avaliação realizada pela equipe técnica da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar - CPAE.

b) Uma amostra de cada item licitado.

5.3 Avaliação Técnica

5.3.1 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.

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

5.3.3 O servidor indicado para integrar a equipe de apoio é Francine Brandão Dolo De Souza.

5.4 Fornecimento

5.4.1 O fornecimento dos itens deverá ser efetuado conforme solicitação realizada pela Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar, por escrito (via e-mail), correndo por conta da contratada as despesas com seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega. dias úteis

5.4.2 A empresa vencedora deverá seguir rigorosamente os dias, horários e prazo de entrega que é de **20 (vinte) dias úteis**, a contar da solicitação, realizada pelo Município.

5.4.3 Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora da Licitação, obrigar-se-á a trocá-los no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis** sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais.

5.5 Entrega

5.5.1 A entrega dos produtos quando solicitadas, ocorrerão por conta e risco da CONTRATADA, entregar os objetos licitados conforme especificação deste edital.

5.5.2 Os produtos deverão ser entregues no sito na Rua Natalina Bonora, Gerência de Almoxarifado e Logística, nº 2 100, Jardim Marabá, Bauru/SP - CEP 17048-320, em dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário das 08h às 15h30, correndo por conta da CONTRATADA as despesas de carga /descarga, embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e outros, se existentes, decorrentes do fornecimento.

5.5.3 A quantidade solicitada dos produtos via pedido deverá ser entregue em sua totalidade.

5.5.4 O município recusará o objeto licitado, caso esteja em desacordo com a especificação do produto, sendo assim serão considerados apenas os que atenderem as especificações contidas neste edital.

5.5.5 Os produtos cotados deverão ser de primeira qualidade, sendo assim serão considerados apenas os que atenderem as especificações contidas neste edital.

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

5.5.7 No momento da entrega os produtos deverão apresentar validade indeterminada.

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

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 Divisão /Departamento especialmente designados pela Secretaria Municipal de Educação de Bauru.

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

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

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

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. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1 As informações referentes às infrações e às sanções administrativas aplicáveis à execução do contrato serão incluídas no Edital, em conformidade com a legislação vigente.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1 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.

8.2 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).

8.3 As Notas Fiscais deverão ser emitidas da seguinte forma:

8.3.1. 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 **42384/2026**, 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.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1 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.

Formas de fornecimento

9.2 O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

9.3 A empresa vencedora deverá apresentar:

a) Ficha Técnica, Catálogo ou Folder emitido pela empresa produtora, em língua portuguesa, para análise de conformidade com o referido Edital, avaliação realizada pela equipe técnica da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar - CPAE.

b) Uma amostra de cada item licitado.

Prazo de garantia

9.4. A licitante vencedora deverá fornecer garantia pelo prazo mínimo de **12 (doze) meses** a contar da data de entrega contra eventuais defeitos de fabricação do produto.

9.4.1 Durante o período de garantia, os produtos que apresentarem defeito deverão ser substituídos por novos no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, sendo que todas as despesas inerentes à reposição e transporte do objeto correrão por conta da licitante vencedora, não cabendo ao Município de Bauru qualquer ônus.

9.4.2 Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, a responsabilidade e a garantia da qualidade continuam sendo da licitante vencedora.

9.4.3 O município rejeitará, no todo ou em parte o produto licitado, caso esteja em desacordo com o edital.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 A estimativa foi realizada com base nos valores da última Ata de Registro de Preço para a aquisição do mesmo objeto e será atualizado pela Gerência de Compras e Licitações após pesquisa de preço.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 Adequação Orçamentária será anexada posteriormente pela gestão de finanças da Educação.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Bauru, 12 de março de 2026.

Ana Gabriela Cantarela da Silva

Técnico em Nutrição

Simone Astorga Goncalves

Técnico em Nutrição

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

14.1 As demais informações referentes a execução do contrato serão incluídas em Edital, em conformidade com a legislação vigente.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

14.1 As demais informações referentes a execução do contrato serão incluídas em Edital, em conformidade com a legislação vigente.

15. 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](#).

ANA GABRIELA CANTARELA DA SILVA

Técnico em Nutrição



Assinou eletronicamente em 12/03/2026 às 14:14:09.

SIMONE ASTORGA GONCALVES

Técnico em Nutrição



Assinou eletronicamente em 12/03/2026 às 14:17:53.