

PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP

Termo de Referência 184/2026

Informações Básicas

Número do artefato UASG

184/2026 986219-PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP

Editado por

CLAUDIO MARCIO SAKATA CHIDO 06/10/2026 08:09 (v 0.9)

Atualizado em

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria

II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo

Número da Contratação

498/2026

Processo Administrativo

133719/2026

1. Definição do objeto

1.1 Aquisição de Goiabada individuais, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 – GOIABADA INDIVIDUAL

Item	Estimativa Anual	Unidade	Especificação do Produto
01	183.700	Unidade	Goiabada Individual: o produto deverá estar de acordo com as legislações de alimentos vigentes, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Ingredientes mínimos: Goiaba ou polpa de goiaba e açúcar. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente, que não descaracterizem o produto e que seja declarado no rótulo. Não poderá conter na composição edulcorantes, leite, soro de leite, glúten, soja e derivados, corantes e conservantes artificiais, deverá conter no mínimo 0,9 grama de fibra alimentar na porção e não poderá conter gordura trans. Embalagem primária individual: Embalagem plástica ou filme de poliéster metalizado, resistente e atóxica, pesando de 30 a 40 gramas. Embalagem secundária: Display, pote plástico e/ou caixa de papelão lacrada com fita adesiva. Embalagem de entrega: Caixa de papelão resistente e lacrada.

Lote	Produto	Unidade	Educação	SMAS	D.A.E.	Total
------	---------	---------	----------	------	--------	-------

1	Goiabada individual	Unidade	140.000	37.700	6.000	183.700
---	---------------------	---------	---------	--------	-------	---------

- 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, são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.7. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, sendo admitida sua prorrogação por período sucessivo e de igual duração, com a renovação das quantidades inicialmente estimadas, desde que haja justificativa técnica formal, autorização da Administração e observância dos requisitos previstos na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores.
- 1.8. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

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

3. Descrição da solução

3. 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

4.1 Documentação:

4.1.1 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 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".

Duas amostras de cada item cotado, em suas embalagens originais, sendo uma amostra para análise de conformidade com o referido Edital, avaliação realizada pela Equipe Técnica da Coordenadoria de Alimentação Escolar, e a outra amostra para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora;

4.1.2 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.

4.1.3 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.

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

4.1.5 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.

4.1.6 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.

4.1.7 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.

4.2 - 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.

4.3 A empresa deverá apresentar duas amostras do produto, sendo: uma destinada à análise de conformidade com as especificações deste Edital, a ser realizada pela Equipe Técnica da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar; e outra, que permanecerá como amostra de referência, para fins de comparação com o produto a ser fornecido pela empresa vencedora durante a execução contratual.

4.4 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.

4.5 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, 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.

4.6 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.

4.7 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.

4.9 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 Procedimentos para avaliação das amostra:

1. **Embalagem:** Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, não podendo apresentar-se violada, rasgada ou furada; serão verificadas as exigências de composição nutricional, rotulagem e validade na embalagem primária, incluindo as determinações das legislações vigentes ao produto; será pesada; higienizada com álcool gel e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado.

2. **Rotulagem:** Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão constar de **forma clara, visível e indelével** as seguintes informações: nome do fabricante, CNPJ, telefone, peso, composição, informações sobre conservação, marca, conteúdo e informações nutricionais, sendo que o número do lote e/ou 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.
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 às normas da NTA correspondente. 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.

GOIABADA INDIVIDUAL

Para uma **goiabada individual**, uma descrição das características organolépticas pode ser elaborada da seguinte forma:

- **Aspecto:** produto de coloração vermelho-escuro a avermelhada, uniforme, superfície lisa e brilhante, formato regular, sem rachaduras, bolores ou impurezas visíveis.
- **Odor:** aroma doce, intenso e característico de goiaba madura, sem odores estranhos ou sinais de fermentação.
- **Sabor:** doce acentuado, característico da goiaba, com leve acidez natural que proporciona equilíbrio ao sabor, sem gosto residual desagradável.
- **Textura:** firme, macia ao corte e à mastigação, homogênea, ligeiramente gelatinosa e sem cristalização excessiva de açúcar.
- **Sensação na boca:** consistência agradável, com dissolução lenta, conferindo sensação de cremosidade e persistência do sabor de goiaba.

Atributo Goiabada Individual (não aceitável)

Característica	Condição não aceitável
Aspecto	Presença de bolor, sujidades, corpos estranhos, rachaduras excessivas, separação de líquido (sinérese), coloração desuniforme ou escurecimento intenso indicativo de deterioração.
Cor	Cor muito escura, desbotada, manchada ou diferente do padrão do produto.
Odor	Odor de fermentação, mofo, ranço, queimado ou qualquer odor estranho ao característico de goiaba.
Sabor	Sabor fermentado, azedo, amargo, rançoso, queimado ou qualquer sabor estranho ao característico da goiabada.
Textura	Textura excessivamente dura, ressecada, pegajosa, liquefeita, com cristalização excessiva de açúcar, grumos ou consistência incompatível com o padrão do produto.
Integridade da porção	Produto quebrado, deformado, amassado ou com perda significativa da forma original.

Esses critérios auxiliam na identificação de produtos que apresentam alterações decorrentes de falhas de processamento, armazenamento, transporte ou deterioração, devendo ser considerados impróprios para comercialização ou consumo quando comprometem a qualidade e a segurança do alimento.

4.11 - Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.12 - Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos , pelas razões artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021 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

5.1 Condições de entrega

5.1.2 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.

5.1.3 As embalagens deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 727 de 01/07/2022. A Composição Nutricional deverá atender a legislação vigente. As informações de validade e lote deverão constar impressas de forma indelével diretamente na embalagem primária do produto.

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

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

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

5.1.7 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.

5.1.8 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.

5.1.9 Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora da licitação obrigará-se a trocá-los no prazo máximo de 05 dias úteis, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais.

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

5.2. Entrega e Transporte

5.2.1 A empresa vencedora deverá entregar o produto no **Almoxarifado da Alimentação Escolar**, sito a Av. Cruzeiro do Sul, 20-45 - Jardim Rosas do Sul, em dias úteis de segunda a sexta entre 8h e 15h30min..

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

Para entrega na D.A.E. (Departamento de Água e Esgoto), entregar no endereço: Rua Antônio Alves, Qt. 20, s/nº, Vila Santa Tereza, Bauru/SP

5.2.2 Na primeira entrega, a empresa vencedora deverá entregar no Almoxarifado da Alimentação Escolar a seguinte documentação:

5.2.3 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.**

5.2.4 O veículo utilizado para realizar a entrega deverá ser adequado conforme normas sanitárias, deverá possuir cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado, apresentar-se em bom estado de conservação, com revestimento interno liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização e livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos.

5.2.5 No momento da entrega os produtos deverão dispor de no mínimo, 03 (três) meses de validade.

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

5.2.7 A Prefeitura reserva-se o direito de extrair amostras dos produtos entregues, caso haja dúvida quanto à qualidade higiênico-sanitária e bromatológica ou à classificação dos mesmos e encaminhá-las para análises em Laboratório Oficial, correndo as despesas por conta da licitante vencedora, com fundamento no Artigo 75 da lei de Licitações.

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

5.2.9 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.

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

6. Modelo de gestão do contrato

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

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

CPAE - Gestor do Contrato, o seguinte servidor:

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 - Gestor do Contrato, o seguinte servidor:

a) GESTOR(A) TITULAR: o(a) Sr.(a) Lucas Suniga Medeiros, CPF 403.706.428-64

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

D.A.E. - Gestor do Contrato, o seguinte servidor:

a) GESTOR(A) TITULAR: o(a) Sr.(a) Rosileidi Chicotti, matrícula 102.720

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

7.1. 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 153.841/2024, 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

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 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".
- 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.

8.4 - O servidor responsável pela análise da documentação solicitada e amostras é a nutricionista **LAURA POLA ZANQUETA**

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 82.665,00

9.1. A estimativa dos valores foi realizada tendo como referência os valores das últimas atas de registro de preços desses produtos, no entanto, a 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	Produto	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	Goiabada Individual	Unidade	140.000	R\$ 0,45	R\$ 63.000,00

Quantidade estimada da contratação pela: Secretaria Municipal de Assistência Social

Lote	Produto	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	Goiabada individual	Unidade	37.700	R\$ 0,45	R\$ 16.965,00

Quantidade estimada da contratação pelo: D.A.E. - Departamento de Água e Esgoto

Lote	Produto	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	Goiabada Individual	Unidade	6.000	R\$ 0,45	R\$ 2.700,00

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

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Secretaria Municipal da Educação

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

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 05/10/2026 às 14:53:04.

ELIDI DE CASSIA MARTINS CONSOLMAGNO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 06/10/2026 às 08:09:27.