**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP**

# Estudo Técnico Preliminar 229/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 155.252/2026

## 2. Descrição da necessidade

O presente Estudo Técnico Preliminar manifesta a necessidade da aquisição parcelada de **Azeite de oliva extravirgem, em embalagem plástica ou lata** para atendimento das escolas municipais, estaduais e creches conveniadas da Prefeitura Municipal de Bauru, visando o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026 e alterações, tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Na condição de Entidade Executora (EEx) do PNAE, compete ao município de Bauru garantir a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da rede pública de ensino, garantindo o fornecimento de refeições adequadas, seguras e nutricionalmente equilibradas durante o período letivo.

Os cardápios da alimentação escolar são elaborados por nutricionistas habilitados, observando as necessidades nutricionais dos estudantes e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Neste contexto, o azeite de oliva extra virgem apresenta relevante valor nutricional por ser fonte de gorduras monoinsaturadas e vitamina E, nutriente com função antioxidante, que auxilia na proteção das células contra a ação de radicais livres e participa de importantes processos metabólicos. Embora existam alguns alimentos com maior concentração desse nutriente, o azeite de oliva destaca-se por ser uma fonte de ampla disponibilidade, fácil utilização e elevada aceitabilidade no preparo cotidiano das refeições, permitindo sua incorporação regular ao cardápio escolar.

Nas unidades escolares, o azeite de oliva extra virgem será utilizado como tempero de saladas. Considerando que parte dos alunos apresenta baixa aceitabilidade e reduzido consumo de hortaliças, sua utilização constitui estratégia para melhorar a palatabilidade das preparações, incentivando o consumo de verduras e legumes, favorecendo a formação de hábitos alimentares saudáveis e reduzindo o desperdício de alimentos. Seu emprego também está alinhado às diretrizes do PNAE, que priorizam a oferta de alimentos in natura e minimamente processados e a promoção da alimentação adequada e saudável.

A aquisição também visa proporcionar maior segurança ao abastecimento da alimentação escolar, constituindo alternativa para situações de indisponibilidade ou atraso no fornecimento dos óleos vegetais utilizados na maioria das preparações servidas aos alunos. Dessa forma, reduz-se o risco de desabastecimento e se assegura a continuidade da oferta de refeições adequadas sob o aspecto nutricional.

Diante do exposto, a aquisição do objeto deste ETP mostra-se necessária para garantir a execução regular da alimentação escolar no município de Bauru, em conformidade com a legislação do PNAE, contribuindo para a

promoção de hábitos alimentares saudáveis,  da segurança alimentar e nutricional e do adequado crescimento e desenvolvimento dos estudantes atendidos, impactando positivamente no seu rendimento escolar.

## 3. Área requisitante

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

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

### 4.1 Documentação:

**4.1.1. Ficha Técnica** emitida pela empresa produtora, com indicação do Responsável Técnico (RT) e número de conselho de classe e cargo, cujos itens deverão corresponder à proposta da licitante, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem.

**4.1.2. Declaração de disponibilidade para apresentação do laudo de conformidade com os padrões físico-químicos e de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para classificação do azeite de oliva extravirgem,** emitido por laboratório público ou privado que possua competência técnica para a realização das análises pertinentes, comprovando a conformidade do produto com a legislação aplicável.

**4.1.3. Alvará Sanitário e Licença de Funcionamento**. A licitante cuja atividade exija licenciamento sanitário deverá apresentar Alvará Sanitário vigente, além da Licença de Funcionamento; caso contrário, será exigida apenas a Licença de Funcionamento.

**4.1.4 Regularidade do estabelecimento responsável pelo produto perante o MAPA:** O produto ofertado deverá ser proveniente de estabelecimento(s) responsável(is) que esteja(m) devidamente registrado(s) e regular(es) perante o Cadastro Geral de Classificação CGC/MAPA, quando exigível pela legislação vigente. A Administração realizará, sempre que possível, a verificação da regularidade do(s) estabelecimento(s) responsável(is) pelo produto ofertado nos sistemas, cadastros e bases oficiais disponibilizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA. Porém, na impossibilidade de a Administração fazer a verificação, o licitante provisoriamente vencedor deverá apresentar, no prazo estabelecido pelo Pregoeiro, documento oficial comprobatório da regularidade do estabelecimento responsável pelo produto perante o órgão competente, conforme abaixo:

**a) Para azeite de oliva importado** - comprovação de que o importador encontra-se regularmente registrado no Cadastro Geral de Classificação (CGC/MAPA), na respectiva habilitação aplicável à atividade exercida.

**b) Para o azeite de oliva de produção nacional -** comprovação de que o estabelecimento responsável pelo processamento e envase do produto encontra-se regularmente registrado no Cadastro Geral de Classificação (CGC /MAPA), na respectiva habilitação aplicável à atividade exercida.

### 4.2 Amostras:

4.2.1 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 Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar, outra amostra para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora.

4.2.2 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 Em relação ao procedimento, serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

1. **Embalagem:** Será avaliado se a embalagem atende ao exigido no edital, não podendo apresentar qualquer condição que comprometa a integridade, segurança, identificação ou qualidade do produto. Não poderá estar violada, deformada, amassada, trincada, quebrada, perfurada ou com vazamentos. Serão verificadas as exigências de composição nutricional, rotulagem e validade, incluindo as determinações das legislações vigentes ao produto; será higienizada com álcool e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado. As informações e impressões da rotulagem deverão se apresentar íntegras, mesmo após a higienização da embalagem.
2. **Rotulagem:** Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar, de **forma clara, visível e indelével e** em língua portuguesa, as seguintes informações: denominação de venda (nome) do produto; marca comercial; advertências sobre alergênicos; rotulagem nutricional; conteúdo líquido; identificação do responsável pelo produto ou envasilhador (nome empresarial, CNPJ, endereço completo do estabelecimento ou do responsável pelo produto), os dizeres "Indústria..." ou "Fabricado em..." ou outra permitda, conteúdo líquido, informações sobre alergênicos; informações sobre conservação, informações nutricionais, informações sobre conservação, além do número do lote, data do envasilhamento e data de validade. Será verificado se a marcação ou rotulagem é de fácil visualização e difícil remoção e se o número do lote e a data de validade constam diretamente na embalagem do produto e serem indeléveis, não podendo constar em etiqueta. No caso de produto importado, deverá constar, além das informações já exigidas, nome, CNPJ, endereço completo do importador, sendo que estas informações podem constar em etiqueta complementar, desde que não cubram a rotulagem original e apresentem caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. Outras informações deverão estar de acordo com a legislação vigente.
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 demais especificações mínimas do produto.
4. **Produto:** Será analisado de forma a obter a comprovação de que o mesmo atende às especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital, inclusive no que se refere ao atendimento à legislação vigente.
5. **Análise Sensorial: Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem às especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital, inclusive no que se refere ao atendimento correspondente às legislações vigentes.**

4.2.4 Na avaliação, serão observadas as chamadas **características organolépticas**, ou seja, aquelas percebidas pelos sentidos humanos (visão, olfato, paladar e tato), a fim de garantir que o produto não só cumpra requisitos técnicos no papel, mas também apresente qualidade sensorial adequada ao consumo, reduzindo os riscos de rejeição e desperdício nas escolas.

4.2.5 O produto deverá se apresentar límpido, homogêneo e uniforme, sem presença de matérias estranhas, partículas em suspensão, sedimentos anormais ou outras impurezas visíveis. Deverá apresentar coloração compatível com azeite de oliva, sem sinais visíveis de deterioração ou alteração anormal. Deverá apresentar-se em estado líquido e uniforme, sem presença de partículas sólidas, arenosidade, separação de fases ou outras alterações físicas visíveis. Não serão aceitos produtos que apresentem sinais evidentes de deterioração, contaminação, alteração física anormal, presença de matérias estranhas ou características sensoriais incompatíveis com a conservação e integridade do produto.

4.2.6 A classificação do produto como azeite de oliva extravirgem e o atendimento aos parâmetros de identidade e qualidade aplicáveis serão comprovados mediante laudo de conformidade exigido na primeira entrega do produto, conforme estabelecido neste edital.

**4.3 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.

Justifica-se a exigência de **Declaração de disponibilidade para apresentação de laudo de conformidade** em razão do histórico recorrente de adulterações e de não conformidades identificadas em azeites de oliva comercializados no Brasil. A declaração tem por finalidade assegurar que a licitante vencedora possui condições de apresentar, quando solicitado pela Administração, laudo emitido por laboratório competente, apto a comprovar o atendimento do produto aos padrões oficiais de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. O laudo será exigido por ocasião da primeira entrega do produto, com o objetivo de verificar a conformidade do lote inicialmente fornecido e, durante a vigência contratual, somente quando houver necessidade devidamente fundamentada pela Administração, diante de indícios ou dúvidas quanto à qualidade do produto entregue. Ressalta-se que tal exigência não limita a competitividade do certame, uma vez que não será requerida de todos os licitantes na fase de habilitação, mas apenas da licitante vencedora no momento da primeira entrega e, posteriormente, em situações excepcionais devidamente justificadas, constituindo medida proporcional de gestão de riscos destinada a prevenir o fornecimento de azeites em desconformidade com os requisitos legais e técnicos aplicáveis, resguardando o interesse público, a qualidade da alimentação escolar e a segurança dos beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

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, além de expor a gestão a riscos por comprometer a segurança alimentar e nutricional dos alunos e a segurança dos servidores que farão uso dos materiais, pode ensejar a interdição do estabelecimento pela fiscalização competente, comprometendo a continuidade da execução contratual e a adequada prestação do serviço público. Além disso, empresas que não cumprem suas obrigações legais e funcionam sem autorização podem obter vantagem indevida sobre aquelas 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. Ademais, 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.

Por fim, j**ustifica-se a exigência da comprovação da regularidade do estabelecimento responsável pelo produto perante o Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA em razão do elevado número de irregularidades e fraudes constatadas nas fiscalizações oficiais de azeites de oliva comercializados no Brasil, incluindo casos de adulteração, composição em desacordo com os padrões oficiais de identidade e qualidade e comercialização de produtos impróprios para o consumo. A verificação da regularidade dos estabelecimentos perante o MAPA constitui medida de gestão e mitigação de riscos, destinada a conferir maior segurança à contratação e reduzir a possibilidade de aquisição de produtos em desconformidade com**

**a legislação vigente, contribuindo para a proteção da saúde dos consumidores e para a adequada execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Ressalta-se, ainda, que a Administração adotará, preferencialmente, a consulta direta aos sistemas e cadastros oficiais do MAPA para verificação dessas informações, exigindo a apresentação da documentação comprobatória pelo licitante apenas quando a consulta ou a confirmação da regularidade não puder ser realizada.**

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.

**4.4 Justificativa para a solicitação de amostras**

A equipe técnica apresenta a justificativa da necessidade de solicitar amostras do objeto deste ETP ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, 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, características organolépticas, rotulagem e requisitos de embalagem previstos pela ANVISA e pelo MAPA, 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 editalícias e da legislação vigente. Também é indispensável a avaliação da embalagem primária para constatar se atende aos requisitos exigidos quanto ao material da embalagem e à presença de bico dosador ou outro sistema equivalente que permita o controle do fluxo do produto. Além disso, apenas a análise presencial permite verificar a integridade, amassados, rachaduras, furos, estufamentos, bem como a integridade das informações de rotulagem, incluindo número de lote, validade, registro no MAPA e informações nutricionais. 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, comprometendo a segurança alimentar nutricional dos alunos. 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 do MAPA, 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. Esta Coordenadoria reafirma o compromisso

em garantir que somente produtos adequados, seguros e compatíveis com o cardápio escolar e as determinações dos órgãos de fiscalização e controle da Alimentação Escolar sejam disponibilizados aos estudantes no município.

**4.5 Produto:**

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

Deverá estar de acordo com as Normas Técnicas Especiais (NTA) do Decreto 12.486/1978; Lei no 9.972, de 25/05 /2000; Instrução Normativa MAPA nº 1 de 30/01/2012; Instrução Normativa MAPA nº19 de 30/07/2012; Instrução Normativa Mapa nº 24 de 18/06/2018; Oficio Circular DIPOV nº 081/2015; Instrução Normativa nº 9, de 21/05/2019; Instrução Normativa nº 97, de 25/09/2020; Portaria SDA nº 487, de 22/12/2021; Resolução/CD /FNDE nº 04 de 26/02/2026 e demais Normas, Resoluções e Portarias da ANVISA/Ministério da Agricultura, eventuais alterações e outras normativas de alimentos vigentes.

A rotulagem deverá estar de acordo com a RDC nº429, de 08/10/2020 e IN nº75, de 08/10/2020 e demais legislações vigentes. Produtos abrangidos pelas Resoluções RDC nº 722 de 01/07/2022, RDC nº 724, de 01/07 /2022, RDC nº 623 de 09/03/2022 deverão estar em total conformidade com os requisitos estabelecidos por essas normativas.

Além das legislações citadas acima, todos os produtos licitados deverão estar em total conformidade com as normas e legislações vigentes aplicáveis ao objeto da licitação, incluindo aquelas que venham a ser editadas, alteradas ou revogadas durante o período de vigência do contrato. A observância das disposições legais e regulamentares pertinentes é de responsabilidade do licitante, que deverá garantir que os produtos atendam a todos os requisitos estabelecidos pelas normas federais, estaduais ou municipais que regem a matéria

**4.6 Fornecimento:**

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

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

4.6.3 A empresa vencedora deverá emitir nota fiscal correspondente a cada entrega e deverá seguir rigorosamente os dias, horários e prazo de entrega que é de **7 (sete) dias úteis**, a contar do recebimento da solicitação acompanhada da nota de empenho, com exceção da **primeira entrega, que terá um prazo de 15 (quinze) dias úteis,** devido à exigência de apresentação do Laudo de Conformidade do lote a ser entregue, não podendo haver atrasos.

4.6.4 Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos ou durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a licitante vencedora da Licitação, obrigar-se-á a trocá-los no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis**, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais. Esta previsão deverá ser cumprida, inclusive em situações que demandem substituição de produtos em razão de irregularidades ou complementação de quantitativos, garantindo, assim, a continuidade e a adequada execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

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

4.6.6 Os prazos para entrega e eventual substituição acima estabelecidos fundamentam-se na necessidade de assegurar o adequado abastecimento das unidades escolares, bem como garantir que o azeite de oliva extravirgem

seja disponibilizado em condições apropriadas de conservação, integridade da embalagem dentro do prazo de validade estabelecido. Considera-se, ainda, a capacidade física limitada dos espaços destinados ao armazenamento de gêneros alimentícios nas unidades escolares, evitando o armazenamento excessivo e assegurando condições adequadas de conservação do produto. Além disso, os prazos estipulados consideram a eventual necessidade de disponibilização dos produtos nas unidades escolares em caráter de urgência durante a vigência contratual, especialmente na hipótese de a administração enfrentar atrasos ou interrupção no fornecimento de outros óleos vegetais contratados, utilizados diariamente para a execução do Cardápio da Alimentação Escolar. Nestas situações específicas, a disponibilização célere do azeite poderá ser necessária para substituir os produtos evitando o comprometimento do atendimento aos alunos dos diferentes períodos escolares. Destaca-se que, além de exercerem importante função tecnológica e culinária no preparo dos alimentos, os óleos vegetais, como o azeite de oliva extravirgem, constituem fontes relevantes de vitamina E e sua presença diária nos cardápios da Alimentação Escolar representam uma importante estratégia para contribuir com o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes. Essa contribuição assume especial relevância diante da disponibilidade limitada de outras fontes importantes desse micronutriente nos cardápios escolares, tornando-os indispensáveis para o alcance das recomendações nutricionais estabelecidas na Resolução nº04 de 26 de fevereiro de 2026.

4.6.7 Caso seja constatado que o azeite fornecido integra lote objeto de medida cautelar, apreensão, proibição de comercialização, recolhimento ou outra restrição oficial determinada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), por desconformidade com os padrões de identidade e qualidade ou por risco à saúde, a Administração poderá rejeitar o produto, exigir sua substituição, aplicar as sanções cabíveis e, quando caracterizado o inadimplemento contratual, promover a rescisão do contrato, observados o contraditório, a ampla defesa e as disposições da Lei nº 14.133/2021.

**4.7 Entrega e Transporte:**

4.7.1 A empresa vencedora deverá entregar o produto no Almoxarifado da Coordenadoria de Políticas para a Alimentação Escolar, sito à Av. Cruzeiro do Sul, 20-45, Jd. Rosas do Sul, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, entre 8h e 15h30, com horário de almoço das 11h30 às 12h30, de acordo com as necessidades da Coordenadoria.

4.7.2 O produto a ser entregue estará diretamente vinculado ao ofertado na proposta escrita e amostra apresentada.

4.7.3 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.

4.7.4 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.**

b) **Laudo de conformidade com os padrões físico-químicos e de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para classificação do azeite de oliva extravirgem do lote a ser entregue,** emitido por laboratório público ou privado que possua competência técnica para a realização das análises pertinentes, comprovando a conformidade do produto com a legislação aplicável. O Laudo deverá ser apresentado **na primeira entrega** do produto e sempre que julgado necessário pela Administração, especialmente quando houver dúvida quanto à qualidade, autenticidade, enquadramento ou segurança do produto.

4.7.5 No momento da entrega, os produtos alimentícios deverão apresentar prazo de validade remanescente de, no mínimo, **12 (doze) 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.

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

4.7.7 Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, a responsabilidade e a garantia da qualidade Caso ocorra qualquer problema durante as entregas,a licitante vencedora será notificada para tomar ciência e providências necessárias.

4.7.8 A descarga dos produtos por ocasião das entregas, nas quantidades estimadas, será realizada pela contratada, que assumirá todos os riscos da operação. A contratada ficará responsável pelo carregamento, transporte e descarregamento dos produtos, devendo o descarregamento ocorrer no local indicado pelo Almoxarifado da Alimentação Escolar.

4.7.9 No caso de dúvidas quanto ao atendimento integral das especificações do produto, ou seja, das características sensoriais (odor, sabor, consistência, cor, etc.) e técnicas (composição nutricional, embalagem, etc.), a Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar realizará análise e verificação do produto entregue de modo a confrontá-lo com as amostras e as exigências de qualidade definidas neste Edital. Caso seja necessário, município reserva-se o direito de extrair amostras dos lotes entregues, em havendo dúvida quanto à qualidade higiênico-sanitária e bromatológica dos mesmos, encaminhando para análises em laboratório oficial, correndo as despesas por conta da licitante vencedora, fundamentado no parágrafo 4 do Art.140 da Lei nº 14.133/21.

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

## 5. Levantamento de Mercado

Conforme Resolução CD/FNDE nº 04 de 26 de fevereiro de 2026, a aquisição de gêneros alimentícios com os recursos do PNAE deve ser realizada sob duas modalidades de licitação. A primeira, prevista no inciso I do Art. 24, consiste na Dispensa de Licitação por meio da Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar, em consonância com o disposto no Art. 14 da Lei 11.947/2009 e nos Arts. 29 a 49 da referida Resolução. A segunda alternativa, delineada no inciso II do mesmo Art. 24, estabelece a aquisição por meio da licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133/2021. Como esta aquisição não será destinada à Chamada Pública, o meio de contratação, portanto, será por Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços (SRP).

Analisando contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a sites eletrônicos para averiguação dos editais e contratos realizados pelos mesmos, constatou-se que a aquisição de produtos equivalentes ao objeto deste ETP comumente se dá pelo Sistema de Registro de Preços. Isso demonstra que esta solução possui a capacidade de mercado fornecedor atender satisfatoriamente e sem nenhuma dificuldade as necessidades dos Órgãos e entidades, sendo a forma usual já sedimentada.

O mercado oferece uma variedade de soluções para o fornecimento de azeite de oliva, apresentadas em diferentes categorias, características, volumes e tipos de embalagem. Para fins de aquisição pela Administração Pública, a especificação do produto considerou os requisitos de identidade e qualidade aplicáveis ao azeite de oliva, bem como aspectos relacionados à conservação, segurança, praticidade de utilização, armazenamento e controle do consumo.

Nesse contexto, considerando as necessidades da alimentação escolar e as características operacionais do serviço de alimentação das escolas públicas de Bauru, a solução que se mostrou mais técnica e operacionalmente adequada para aquisição é o azeite de oliva extravirgem, acondicionado em embalagem plástica ou lata, com volume de 500 mL e dotada de bico dosador ou sistema equivalente para controle de fluxo do produto.

**a) Da escolha da embalagem plástica ou lata**

A especificação de embalagem plástica ou lata restringindo embalagens de vidro mostra-se adequada ao ambiente de armazenamento e utilização da alimentação escolar por proporcionar resistência e praticidade durante o transporte, armazenamento e manuseio do produto.

Entre os aspectos considerados, destacam-se:

- **Resistência e segurança no manuseio:** embalagens resistentes apresentam menor risco de rompimento ou vazamento durante o transporte, armazenamento e utilização, contribuindo para a segurança dos manipuladores e para a preservação do produto.
- **Facilidade de armazenamento:** o formato das embalagens permite organização adequada nos locais destinados ao armazenamento de gêneros alimentícios, favorecendo o controle dos estoques e a utilização conforme o sistema de distribuição adotado.

**b) Da não adoção de embalagem de vidro**

Embora a embalagem de vidro seja uma apresentação comercial amplamente encontrada para o azeite de oliva, sua utilização nas unidades escolares não se mostra a alternativa mais adequada diante das características específicas do serviço de alimentação escolar. A opção pela embalagem plástica ou lata decorre de critérios relacionados principalmente à segurança, resistência, praticidade de manuseio, transporte, armazenamento e prevenção de perdas e de acidentes, considerando a rotina de movimentação dos gêneros alimentícios nas unidades escolares.

A não inclusão da embalagem de vidro justifica-se pelos seguintes aspectos:

- **Maior risco de quebra:** por ser um material rígido e frágil, o vidro apresenta maior possibilidade de quebra quando submetido a quedas, impactos ou movimentações durante o transporte, armazenamento e utilização. Esse risco é particularmente relevante em ambientes escolares, nos quais há circulação de profissionais e estudantes e movimentação frequente de materiais.
- **Risco de acidentes e contaminação:** eventual quebra da embalagem pode ocasionar acidentes com cortes e, adicionalmente, comprometer a segurança dos alimentos armazenados ou preparados nas proximidades, exigindo procedimentos específicos de limpeza, descarte e controle do ambiente.
- **Maior dificuldade de manuseio:** em comparação com embalagens plásticas ou metálicas de volume equivalente, a embalagem de vidro tende a ser mais pesada e exigir maior cuidado durante sua movimentação, o que pode dificultar a rotina dos manipuladores de alimentos e aumentar o risco de acidentes.
- **Maior risco de perdas do produto:** uma eventual queda ou quebra pode resultar na perda integral do conteúdo da embalagem, diferentemente de ocorrências menores envolvendo embalagens mais resistentes e maleáveis, nas quais o risco de ruptura é reduzido.
- **Adequação à rotina de transporte e armazenamento**: a alimentação escolar envolve o recebimento, transporte interno, armazenamento e utilização de gêneros alimentícios em diversas unidades. Nesse contexto, a adoção de embalagens mais resistentes aos impactos contribui para maior segurança e eficiência operacional.
- **Prevenção de custos e desperdícios:** a redução do risco de quebra contribui para evitar perdas de produto e custos associados à substituição de embalagens danificadas e de minimizar o desperdício de alimentos.

Dessa forma, a não inclusão da embalagem de vidro não decorre da inexistência dessa apresentação no mercado ou de sua inadequação para o acondicionamento do azeite, mas da necessidade de selecionar a

solução que melhor atenda às condições específicas de utilização, transporte, armazenamento e manuseio no ambiente escolar. A especificação de embalagem plástica ou lata busca, portanto, privilegiar características objetivamente relacionadas à segurança dos usuários, praticidade operacional, redução de perdas e racionalização dos recursos públicos, mantendo-se a possibilidade de participação de fornecedores que disponham de qualquer uma das duas soluções de embalagem previstas.

**c) Da escolha do volume de 500mL**

A escolha do volume por embalagem busca estabelecer um equilíbrio entre a necessidade de disponibilidade do produto e a praticidade de utilização no cotidiano das unidades escolares. A escolha desse volume justifica-se pelos seguintes aspectos:

- **Facilidade de manuseio, armazenamento e transporte:** embalagens de 500 mL apresentam peso e dimensões e peso adequados, facilitando o armazenamento, o transporte interno entre os locais de armazenamento e preparo e a utilização pelos manipuladores de alimentos. Suas dimensões favorecem o uso direto do produto, dispensando o emprego de utensílios auxiliares para o seu fracionamento, o que contribui para reduzir o risco de contaminação do produto e desperdícios. Além disso, o menor volume facilita a movimentação e reduz os riscos de acidentes e desperdícios associados ao manuseio de recipientes maiores. Produtos com embalagens menores também consideram as condições de conservação recomendadas pelo fabricante, reduzindo o tempo de permanência do produto aberto e contribuindo para a preservação de suas características de qualidade, sabor e aroma.
- **Controle de consumo:** o menor volume por unidade facilita o acompanhamento da quantidade utilizada nas preparações, contribuindo para o controle de estoque e para o planejamento das reposições.
- **Redução de desperdícios:** embalagens de 500mL possibilitam que o produto seja utilizado de maneira mais compatível com a demanda das unidades, reduzindo o risco de permanência prolongada de recipientes abertos e de perdas decorrentes de acidentes e manuseio inadequado.
- **Adequação à rotina das unidades escolares:** o volume proporciona maior praticidade para as quantidades de preparações executadas diariamente, permitindo melhor adequação entre o produto disponibilizado e a demanda de cada unidade, uma vez que o produto é destinado somente para o preparo de saladas.

**d) Da exigência de bico dosador ou outro dispositivo equivalente**

A exigência de bico dosador constitui importante característica funcional da embalagem, uma vez que permite maior controle sobre a quantidade de azeite utilizada durante o preparo e tempero de saladas oferecidas na Alimentação Escolar. Essa característica justifica-se pelos seguintes aspectos:

- **Controle da quantidade utilizada:** o bico dosador permite a liberação do azeite de maneira mais controlada, favorecendo a utilização da quantidade necessária para cada preparação.
- **Redução de desperdícios:** a possibilidade de dosar o produto reduz o risco de derramamentos e da utilização de quantidades superiores às necessárias, contribuindo para o uso racional do gênero alimentício.
- **Maior precisão durante o preparo:** o sistema de dosagem facilita a aplicação do azeite diretamente sobre os alimentos proporcionando maior controle pelos manipuladores.
- **Facilidade de manuseio:** o bico dosador permite utilização mais prática do produto, dispensando o emprego de utensílios auxiliares para o seu fracionamento.
- **Redução de perdas por derramamento:** o sistema de saída controlada reduz a possibilidade de derramamento acidental, especialmente durante a movimentação e utilização da embalagem.
- **Melhoria das condições operacionais:** a utilização de embalagem com sistema de dosagem simplifica procedimentos durante o preparo, contribuindo para uma rotina mais eficiente nas cozinhas escolares.

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução técnica definida para a aquisição de azeite de oliva para a alimentação escolar é a contratação produto de primeira qualidade, acondicionado em embalagem primária de 500mL, podendo ser de plástico adequado para contato com alimento sou lata, com bico dosador ou sistema equivalente que assegure o controle do fluxo do produto com lacre de segurança, por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP).

O produto enquadra-se como ingrediente culinário processado, destinado à finalização ou tempero de saladas da alimentação escolar, podendo ser ofertado a todas as faixas etárias das redes municipal, estadual e OSCs de Bauru, incluindo a primeira infância (creches) conforme os cardápios e necessidades nutricionais específicas.

A opção pela embalagem de 500mL busca conciliar a qualidade do produto, a praticidade de utilização e a racionalização dos custos para a Administração Pública. O sistema de dosagem deverá favorecer o controle da quantidade utilizada e a redução de desperdícios, enquanto a embalagem deverá garantir a proteção e conservação do produto, além de redução de perdas em casos de acidentes.

A aquisição por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços possibilita entregas parceladas de acordo com a necessidade real de consumo e a capacidade de armazenamento das unidades escolares, contribuindo para a adequada gestão dos estoques.

A contratada deverá garantir que o produto e o estabelecimento fabricante estejam regularmente registrados e autorizados perante os órgãos competentes, quando exigível, devendo o porduto atender integralmente à legislação vigente quanto à identidade e qualidade, produção, acondicionamento, conservação transporte e rotulagem, bem como às normas sanitárias aplicáveis da ANVISA, MAPA e demais disposições sanitárias aplicáveis.

Dessa forma, ficam estabelecidos requisitos mínimos, conforme o quadro abaixo:

**LOTE 01**

A descrição do produto encontra-se na tabela abaixo.

**LOTE 01 – AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM EM EMBALAGEM PLÁTICA OU LATA**

| ITEM | UNIDADE DE AQUISIÇÃO | ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA |
|---|---|---|
| | | **Azeite de oliva extravirgem, com acidez máxima de 0,8**%: o produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 01, de 30/01/2012, Resolução FNDE nº 04, de 26/02/2026, e a RDC nº 429, de 08/10/2020, IN nº 75, de 08/10/2020, além das demais legislações vigentes aplicáveis ao produto, bem como suas alterações e normas que venham a substituí-las.<br><br>**Ingrediente:** 100% azeite de oliva extravirgem. Não poderá conter outros óleos, gorduras ou quaisquer outros ingredientes. Produto obtido exclusivamente do fruto da oliveira (*Olea europaea L.*) por processos mecânicos ou outros meios físicos, em condições que não provoquem |

| | | |
|---|---|---|
| **01** | Frasco | alteração no produto, conforme legislação vigente. Deverá atender integralmente aos requisitos estabelecidos para a classificação “azeite de oliva virgem – tipo extravirgem” segundo a legislação do MAPA vigente.<br><br>**Características:** aspecto, cheiro, sabor e cor característicos de azeite de oliva extravirgem, sem sinais de rancificação ou outros defeitos sensoriais, atendendo aos requisitos sensoriais estabelecidos na legislação vigente.<br><br>**Embalagem primária:** frasco plástico ou lata de folha de flandres, próprio para contato com alimentos, lacrado, íntegro e resistente, que assegure a proteção e conservação do produto, contendo volume líquido de 500 ml. Deverá possuir bico dosador ou sistema equivalente que permita o controle do fluxo do produto.<br><br>**Rotulagem:** Deverá atender a legislação brasileira vigente aplicável à rotulagem de alimentos.<br><br>**CÓDIGO: 8.04.03.0141.4** |

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O quantitativo solicitado no planejamento da nova contratação pela **Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar** foi determinado considerando os seguintes parâmetros:

a) Planejamento dos cardápios elaborados pelo Nutricionista responsável técnico do Programa Nacional da Alimentação Escolar.

b) Consumo do exercício anterior, observados em levantamentos internos.

c) Nível atual de consumo, determinado através de levantamentos internos e controles de estoque do Almoxarifado da Alimentação Escolar.

d) Aumento no número de unidades escolares e aumento no número de refeições servidas.

Considerando os itens acima, as quantidades estimadas em quilogramas estão dispostas na tabela abaixo:

| Lote | Item | Produto | Unidade | Quantidade |
|---|---|---|---|---|
| 01 | 01 | **Azeite de oliva extravirgem, com acidez máxima de 0,8%** | Frasco | 60.000 |

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R$):** 1.266.600,00

A estimativa para a Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar foi realizada com base no valor da última Ata de Registro de Preço para a aquisição do mesmo objeto e será atualizada pela Gerência de Compras e Licitações.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se aplica, por se tratar de um único objeto.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O objeto deste presente ETP encontra-se em ata de registro de preços vigente, sob o nº 759/2025, com validade até 24 de setembro de 2026. A fim de evitar a interrupção no fornecimento para a alimentação escolar, iniciou-se o próximo processo para contratação do mesmo.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição em curso está alinhada com as justificativas apresentadas pela Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar. Conforme consta nos autos, a realização da presente licitação justifica-se para suprir as necessidades nutricionais e alimentares dos alunos matriculados em diversas unidades escolares.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com a presente contratação suprir as necessidades da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar, fornecendo alimentação adequada às necessidades nutricionais dos estudantes das unidades escolas do município de Bauru, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, para a melhoria do desempenho acadêmico dos estudantes, formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, bem como assegurar a segurança alimentar e nutricional de seus alunos durante o período letivo.

## 13. Providências a serem Adotadas

Em atendimento ao Art. 42 da Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026 os manipuladores de alimentos devem estar com a capacitação em boas práticas atualizada, para garantir que as condições higiênico-sanitárias, do recebimento à distribuição, estejam adequadas à legislação atual.

Além disso, as unidades escolares precisam estar com as estruturas adequadas para o armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição, além de também estarem com os equipamentos e utensílios adequados e em bom estado de conservação para o devido cumprimento da norma.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

**Não foram identificados impactos ambientais decorrentes da contratação.**

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto, verifica-se que a aquisição do objeto que consta neste estudo, nas condições e quantidades aqui descritas, são importantes para o atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculados.

Participarão desta ATA de Registro de Preço somente os órgãos da administração direta e indireta, portanto não abriremos a intenção de Registro de Preço para órgãos externos.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

**LIDIANE SATIE TANAKA**

Nutricionista

*Assinou eletronicamente em 23/09/2026 às 12:42:18.*

**ERICA OKI**

Nutricionista

*Assinou eletronicamente em 23/09/2026 às 12:43:41.*