PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP

Termo de Referência 199/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
199/2026	986219-PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP	LAURA POLA ZANQUETA	31/08/2026 11:23 (v 0.9)

Status
ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	587/2026	141.025/2026

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição parcelada de **PATINHO MOÍDO, EM CUBOS E EM TIRAS CONGELADO IQF,** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Secretarias Participantes			Total (Kg)
	Educação	DAE	SMAS	
PATINHO MOÍDO CONGELADO	100.000	1.032	154	101.186
PATINHO EM CUBOS CONGELADO	80.000	1.200	3	81.203
PATINHO EM TIRAS CONGELADO	110.000	1.200	3	111.203

LOTE 01 – PATINHO CONGELADO IQF

Item	Unidade	Especificação do produto
1	Kg	**PATINHO MOÍDO CONGELADO:** o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Deverá conter obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, SISBI, SISP ou SIMB.

		Carne moída de bovino, obtida do corte patinho, com tecnologia IQF para congelamento individual, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponevroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação, apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminando a cartilagem e aponevroses e retirando o excesso da gordura aderida). - Aparência: própria da carne, aspecto firme, não amolecida e não pegajosa, soltas, com cor, sabor e odor característicos do produto. - Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, transparente, pesando de 1 (um) a 2 (dois) kg. - Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada, pesando no máximo 16 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. - Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12 °C ou temperatura menor ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O veículo deverá atender às exigências da legislação vigente. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente. Os entregadores, bem como os veículos de transporte, deverão se apresentar em adequadas condições de higiene. **COD: 8.04.05.0088.3**
2	Kg	**PATINHO EM CUBOS CONGELADO**: o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Deverá conter obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, SISBI, SISP ou SIMB. Carne bovina corte patinho com tecnologia IQF para congelamento individual em cubos uniformes com tamanho máximo de 4 cm x 4 cm; deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação; proveniente de espécie bovina; isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponevroses; sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminando a cartilagem e aponevroses e retirando o excesso da gordura aderida). - Aparência: aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e não pegajosa, cor, sabor e odor próprios. Cubos de tamanho padronizado e uniforme. Não serão aceitas amostras que não caracterizem o corte de tamanho padrão. - Embalagem: O produto deverá estar embalado conforme legislação vigente, em saco plástico atóxico, resistente, transparente, pesando de 1 (um) a 2 (dois) kg. - Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada pesando no máximo 12 (doze) kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

		- Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O veículo deverá atender as exigências da legislação vigente. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente. Os entregadores, assim como os veículos de transporte, deverão se apresentar em adequadas condições de higiene. **CÓD: 8.04.05.0083.2**
3	Kg	**PATINHO EM TIRAS CONGELADO:** o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Deverá conter obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA, SISBI, SISP ou SIMB. Carne bovina corte patinho com tecnologia IQF para congelamento individual em iscas uniformes com tamanho máximo de 2 cm de largura, 2 cm de espessura e 6 cm de comprimento; deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação; proveniente de espécie bovina; isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponevroses; sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminando a cartilagem e aponevroses e retirando o excesso da gordura aderida). - Aparência: aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e não pegajosa, cor, sabor e odor próprios. Iscas de tamanho padronizado e uniforme em seu comprimento, largura e altura. Não serão aceitas amostras que não caracterizem o corte de tamanho padrão. - Embalagem: O produto deverá estar e embalado conforme legislação vigente, em saco plástico atóxico, resistente, transparente, pesando de 1 (um) a 2 (dois) kg. - Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada pesando no máximo 12 (doze) kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. - Transporte: O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O veículo deverá atender as exigências da legislação vigente. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente. Os entregadores, assim como os veículos de transporte, deverão se apresentar em adequadas condições de higiene. **CÓD: 8.04.05.0084.0**

1.2 O item cotado deverá seguir rigorosamente todas as Especificações Mínimas contidas no Edital, no item Solicitação de Compras, o contrário implicará em desclassificação.

1.3 O produto deverá estar de acordo com as Normas, Resoluções e Portarias da ANVISA /Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, conforme legislação vigente, em especial às Normas Técnicas Especiais (NTA) do Decreto 12.486/1978, Resolução/CD/FNDE nº 04 de 26 de Fevereiro de 2026, Lei nº1.283 de 18/12/1950, Decreto nº 9.013 /2017, Resolução RDC nº 12/2001, além de atender rigorosamente todas as especificações mínimas estabelecidas pelo Termo de Referência.

1.4 A embalagem e a rotulagem nutricional deverão seguir o disposto na legislação vigente, em especial a Resolução RDC Nº 727/2022 da ANVISA, IN nº 22/2005 do MAPA, IN Anvisa nº 75 de 08/2020, Portaria MAPA nº 240 de 23/07 /2021, RDC nº 429 de 08/10/2020, 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 ou em etiqueta interna.

1.5 O produto a ser entregue estará diretamente vinculado ao ofertado na proposta escrita, ficha técnica e amostra apresentada.

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

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

1.8 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.9 O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua 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 encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. Descrição da solução

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

Da exigência de amostra:

4.1 As empresas deverão apresentar **duas amostras do item cotado**, acompanhadas da documentação que consta no item 8.3. Uma amostra será destinada para análise de conformidade com o referido Edital, avaliação realizada pela Equipe Técnica da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar, e a outra será reservada para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora.

4.2 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.

4.3 As amostras deverão ser apresentadas em suas embalagens originais, com informações de lote e validade impressos, gravados ou marcados de forma facilmente visível, legível e indelével na embalagem primária ou etiqueta interna. Deve atender todas as exigências apresentadas na especificação do produto, incluindo a exigência relacionada ao prazo de validade na entrega do mesmo, e às normativas de alimentos vigentes pertinentes ao produto, especialmente as citadas no item 1.3 e 1.4. A rotulagem nutricional também deve seguir a legislação vigente.

4.4 As amostras deverão estar devidamente identificadas com etiqueta, contendo os números do Edital e Pregão e dados da empresa concorrente, sendo que a mesma deverá ser colocada de forma que não atrapalhe a visualização dos dados acima mencionados.

4.5 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.

4.6 A avaliação das amostras se dará pelo seguinte procedimento:

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 do edital e das legislações vigentes ao produto; será pesada; higienizada com álcool gel e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado. Será avaliado se a embalagem é de fácil abertura. As informações da embalagem deverão se apresentar íntegras, mesmo após sua higienização.

Rotulagem: Os rótulos das embalagens deverão estar de acordo com a legislação vigente, devendo constar nas embalagens primárias de forma clara e indelével as seguintes informações obrigatórias: nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca; endereço completo, país de origem e munícipio, número de registro do produto, número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente, conteúdo líquido, informações sobre conservação, marca, carimbo oficial de inspeção. Deverá apresentar o lote e a validade impressos, gravados ou marcados de forma facilmente visível, legível e indelével, dispostos diretamente na embalagem primária ou etiqueta interna.

Ficha Técnica: Serão confrontadas as informações contidas na embalagem primária com as informações da ficha técnica, além de verificadas as exigências quanto à embalagem secundária.

Produto: Será analisado 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 à legislação vigente.

Análise Sensorial: Caso o nutricionista julgue necessário, o produto será submetido à cocção, a fim de avaliar as características exigidas dos produtos como cor, odor, sabor e textura.

Subcontratação

4.7 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

5. Modelo de execução do objeto

Condições de entrega

Fornecimento

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

5.2 A empresa vencedora receberá semanalmente via e-mail uma planilha com a relação das escolas setorizadas. Deverá retirar as requisições contendo a quantidade solicitada dos produtos por escola, que deverão ser assinadas pelas merendeiras no momento do recebimento, ficando uma via na escola e a outra deverá ser entregue na Coordenadoria ao término da entrega para conferência.

5.3 A licitante vencedora deverá seguir rigorosamente os dias e horários de entrega, não podendo haver atrasos. Eventualmente, caso a licitante vencedora tenha alguma intercorrência referente à logística de entrega com os pedidos da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar, deverá documentar a justificativa junto à referida Coordenadoria, imediatamente após o recebimento do pedido de entrega, e o mesmo poderá deferir ou indeferir a solicitação, de acordo com as necessidades.

5.4 A licitante vencedora deverá emitir nota fiscal e fatura correspondente a cada entrega que deverá ocorrer no prazo máximo de **04 (quatro) dias úteis**, a contar do recebimento da solicitação acompanhada da nota de empenho, com exceção da primeira entrega que terá um prazo de 10 (dez) dias úteis, devido à exigência de apresentação de Laudo Bromatológico Completo do lote a ser entregue, não podendo haver atrasos.

5.5 No momento da entrega, os produtos deverão apresentar prazo de validade remanescente de, no mínimo, **10 (dez) 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.

5.6 A previsão é de que as entregas ocorram **semanalmente.**

5.7 Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos ou durante a vigência da Ata de Registro de Preço, a empresa vencedora da Licitação, obrigar-se-á a trocá-los no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas a contar da emissão da notificação de devolução dos mesmos**, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais.

5.8 O produto a ser entregue estará diretamente vinculado ao ofertado na proposta escrita, ficha técnica e amostras apresentadas.

5.9 O município poderá recusar o objeto licitado, caso esteja em desacordo com a proposta oferecida no certame, com mal estado de conservação com perfuração ou mau cheiro. O produto deverá ser de primeira qualidade, sendo assim serão considerados apenas os que atenderem as especificações contidas neste edital.

5.10. 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.

5.11 A Contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

5.12 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 exigências de qualidade definidas neste Edital e com a amostra contra-prova. Caso seja necessário, a Prefeitura 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 Artigo nº 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.13 Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar poderá realizar visita técnica à licitante vencedora, a fim de verificar as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento e do processo de produção.

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

5.15 A Contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

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

Entrega e Transporte

5.17 Antes de realizar a entrega **ponto a ponto**, a Licitante Vencedora deverá apresentar-se no Almoxarifado da Alimentação Escolar, sito a Avenida Cruzeiro do Sul 20-45, Jardim Rosas do Sul, munida da nota fiscal, nos dias úteis em que ocorrerem as entregas, entre as 7h15 e 8h00 para que os nutricionistas, técnicos em nutrição ou outro servidor designado verifiquem se o produto está de acordo e confira o lote e temperatura do veículo, **somente então será autorizado, a realizar a entrega ponto a ponto nas Unidades Escolares,** que deverá ocorrer em dias úteis e no período que compreende das 07h30 às 11h30 e 12h30 às 15h30. Os dias de entrega podem sofrer alterações, conforme necessidade da Coordenadoria. Para os demais órgãos participantes, a entrega se dará nos seguintes locais:

5.17.a **SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**: Avenida Nuno de Assis, nº 1077, Jardim Bela Vista, Bauru - SP, de segunda a sexta, exceto feriados e pontos facultativos.

5.17.b **DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO**: Rua Padre João 11-25, Vl. Santa Tereza com entrada na Rua Antônio Alves, Qt.20, s/nº, Vl. Santa Tereza, Bauru – SP, das 7h às 16h30, de segunda a sexta, exceto feriados e pontos facultativos.

5.18 O produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre **-12ºC a -18ºC**, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.

5.19 O veículo deverá atender as exigências da legislação vigente, em especial da Portaria CVS nº 3, de 3 de julho de 2026. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente. Os entregadores, assim como os veículos de transporte, deverão se apresentar em adequadas condições de higiene.

5.20 A licitante vencedora deverá na primeira entrega independente da Secretaria solicitante, se apresentar na Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar para verificação técnica dos produtos que estão sendo entregues e para a entrega da seguinte documentação:

5.20a **Laudo Bromatológico Completo** (documento original) de laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais ou Federais, do lote a ser entregue, com os exames: físicoquímico, organolépticos, microscópicos e microbiológicos

5.20b **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.**

5.20c **Documento em papel timbrado informando quais são os veículos de entrega**, o número da placa e uma cópia autenticada do documento emitido pelo órgão competente que autoriza o transporte de alimentos. Caso um veículo não relacionado no documento seja utilizado para entregas durante a vigência da ATA, este deverá vir acompanhado do Certificado de Vistoria emitido pelo órgão competente. **Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, deverá apresentar cópia do contrato de prestação de serviços.**

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

6. Modelo de gestão do contrato

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

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

SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO:

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

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:

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). Rose Maria Carrara Orlato, CPF 162.058.798-08

DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO:

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

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

6.3. São atribuições do gestor de contrato, além do previsto no Decreto Municipal nº 16.666/2023:

a) Verificar regularidades fiscais, trabalhistas e previdenciárias para fins de pagamento;

b) Controlar o prazo de vigência deste instrumento contratual sob sua responsabilidade e verificar o cumprimento integral da execução dos serviços;

c) Analisar e emitir parecer técnico-administrativo, caso necessário, sobre a documentação apresentada pela Contratada, quando do ateste da Nota Fiscal/Fatura;

d) Verificar a manutenção da necessidade e oportunidade da contratação;

e) Encaminhar ao Setor de Contratos eventuais pedidos de modificação contratual;

f) Indicar os fiscais do contrato e presidir a reunião inicial;

g) Encaminhar a indicação de sanções para a Área Administrativa;

h) Manter o Histórico de Gerenciamento deste Contrato, contendo registros de todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, determinando todas as ações necessárias para a regularização das faltas ou defeitos, por ordem histórica;

i) No caso de aditamento contratual, encaminhar documentação contida no Histórico de Fiscalização deste Contrato e com base nos princípios da manutenção da necessidade, economicidade e oportunidade da contratação, enviar à Área Administrativa, com pelo menos 90 (noventa) dias de antecedência do término deste Contrato, documentação explicitando os motivos para tal aditamento;

j) Reunir-se com o Fiscal técnico e com a Contratada para correção de deficiências;

k) Receber e atestar, conjuntamente com o Fiscal técnico, os documentos da despesa, quando comprovado o fiel e correto fornecimento dos serviços para fins de pagamento;

l) Comunicar, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidades, bem como confirmar as glosas na Nota Fiscal;

m) Acompanhar e coordenar a atuação da fiscalização técnica;

n) Providenciar outras ações necessárias ao fiel cumprimento do pactua

7. Critérios de medição e pagamento

7.1 **SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO E SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**: 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 **DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO:** O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, após a entrega, de acordo com o solicitado, em conformidade com o Edital e aceite do documento fiscal.

7.3 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).

7.4 As Notas Fiscais deverão ser emitidas da seguinte forma:

7.4.a **SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO E SECRETARIA MUNICIPAL DE 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 141.025/2026**, número da Ata de Registro de Preços/Contrato e da(s) nota(s) de empenho(s);

7.4.b **DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO:** em nome de DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO, com sede na rua Padre João, 11-25, Vl. Santa Tereza, Bauru, SP, CEP 170212-020, inscrita no CNPJ sob o n°46.139.952/0001-91.

7.6a 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.

7.6b O contrato não sofrerá qualquer tipo de alteração em seu valor, ressalvadas as hipóteses previstas no art. 124 e seguintes, da Lei Federal nº 14.133/21.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8.1. 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 do objeto será parcelado conforme a necessidade da Coordenadoria.

Exigências de habilitação

8.3 Para fins e habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Documentação e amostras:

> **8.3.1 Ficha Técnica do produto, original ou cópia autenticada, emitida pela empresa produtora, com indicação do Responsável Técnico e número de conselho de classe e cargo,** cujos itens que a compõe deverão corresponder à proposta da licitante, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem;

8.3.2 Fluxograma de produção do produto.

8.3.3 Documento de Regularidade do Estabelecimento Fabricante no Órgão Competente: Cópia reprográfica autenticada do Título(s) de Registro(s) do(s) Estabelecimento(s) Fabricante(s) no Serviço de Inspeção **ou** da ficha (laudo ou relatório) da última inspeção realizada pelo Serviço de Inspeção Federal **ou** declaração daquele órgão de que possui inspeção. Os dois últimos documentos referidos neste item não poderão ter data anterior a 1 (um) ano da entrega da documentação.

8.3.4 Documento de Regularidade do produto no Órgão Competente: Uma via do Registro do produto, impresso na íntegra e com o parecer de aprovação pelo Serviço de Inspeção.

8.3.5 Declaração firmada pelo Representante Legal do fabricante, sob as penas da lei, de que a empresa fabricante possui e manterá médico veterinário como responsável técnico pela fabricação do produto.

8.3.6 Declaração assinada pelo médico veterinário responsável técnico do estabelecimento fabricante, de que o mesmo elaborou e implementou as "Boas Práticas de Fabricação" na sua linha de produção, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 368, de 04/09/97 do Ministério da Agricultura.

8.3.7 Documento específico expedido pelo Conselho de Classe em que o médico veterinário Responsável Técnico (RT) está registrado, comprovando que o mesmo (RT) está registrado como Responsável Técnico do estabelecimento fabricante. Caso o produto seja fabricado em diferentes estabelecimentos da mesma empresa, deverão ser apresentados os documentos dos respectivos responsáveis técnicos.

8.3.8 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 ou Federais, na primeira entrega e caso haja dúvida quanto a composição nutricional e/ou segurança microbiológica do produto;

8.3.9 A empresa que possuir o **Serviço de Inspeção Municipal de Bauru – SIMB**, além da documentação mencionada acima, deverá apresentar:

8.3.9.a. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, com parecer positivo para seu funcionamento.

3.9.b. Relatório de Vistoria emitido pela Secretaria de Agricultura - SAGRA, assinada por Médico Veterinário, com data não superior a 90 dias, devendo ser renovado a cada 3 meses durante a vigência da ATA, todos com parecer positivo para seu funcionamento, ou seja, a empresa não poderá apresentar nenhuma irregularidade que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto.

8.3.9.c. Documento contendo número de identificação da matéria prima de origem animal, registrada em órgão de fiscalização competente, marca e lote, **em todas as entregas**, a fim de rastrear sua procedência.

8.3.9.d. Certificado dos produtos registrados com prazo de validade vigente.

8.4 A empresa deverá apresentar **duas amostras de cada item cotado**, acompanhadas da documentação que consta no item 8.3. Sendo uma amostra para análise de conformidade com o referido Edital, avaliação realizada pela Equipe Técnica da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar e outra amostra para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora.

8.5 Todas as amostras deverão ser apresentadas em suas embalagens originais, com as informações de prazo de validade e lote, impressas, gravadas ou marcadas de forma facilmente visível, legível e indelével. Deverá conter a Composição Nutricional, além das informações exigidas pela NTA 02 do Código Sanitário e pela Instrução Normativa nº 22/2005 do MAPA, além de atender todas as exigências apresentadas na especificação do produto.

8.6 As amostras deverão estar devidamente identificadas com etiqueta, contendo os números do Edital e Pregão e dados da empresa concorrente, a mesma deverá ser colocada de forma que não atrapalhe a visualização dos dados acima mencionados.

Qualificação Técnica

8.7 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

Certidão ou atestado de capacidade técnica operacional: Um atestado, podendo ser apresentado mais de um atestado de atividade pertinente e compatível com o que se pretende fornecer, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando que a licitante realiza ou realizou fornecimento com características semelhantes ao objeto desta licitação. Será considerado compatível a execução de 50% (cinquenta por cento) de objeto semelhante ao licitado, em consonância com o Art. 67 da Lei Federal nº14.133/2021, restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.

8.8 O servidor responsável pela análise da amostra e da documentação solicitada é a nutricionista **ISABELA COLICCHIO JARDIM LEITE.**

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R$): 9.017.514,38

9.1. A estimativa para a Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar foi realizada com base no valor da última Ata de Registro de Preço, Ata nº 49/2026 e será atualizada pela Gerência de Compras e Licitações.

10. Adequação orçamentária

SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Classificação Funcional	Natureza da Despesa	Ficha	Vinculo
12.306.0110.2.017	3.3.90.30	196	Fundamental Tesouro – fonte 01
12.306.0110.2.017	3.3.90.30	196	Fundamental Estado – fonte 02
12.306.0110.2.017	3.3.90.30	196	Fundamental Federal – fonte 05
12.306.0110.2.018	3.3.90.30	198	Médio Tesouro – fonte 01
12.306.0110.2.018	3.3.90.30	198	Médio Estado – fonte 02
12.306.0110.2.018	3.3.90.30	198	Médio Federal – fonte 05
12.306.0110.2.019	3.3.90.30	200	Pré Escola Tesouro – fonte 01

12.306.0110.2.019	3.3.90.30	200	Pré Escola Federal – fonte 05
12.306.0110.2.020	3.3.90.30	202	Creche Tesouro – fonte 01
12.306.0110.2.020	3.3.90.30	202	Creche Federal – fonte 05
12.306.0110.2.021	3.3.90.30	204	Jovens e Adultos Tesouro – fonte 01
12.306.0110.2.021	3.3.90.30	204	Jovens e Adultos Estado – fonte 02
12.306.0110.2.021	3.3.90.30	204	Jovens e Adultos Federal – fonte 05

SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL

Municipal e Federal

DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO (DAE)

Ficha 984

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.

LAURA POLA ZANQUETA

Nutricionista

Assinou eletronicamente em 31/08/2026 às 11:23:15.

LIDIANE SATIE TANAKA

Nutricionista

Assinou eletronicamente em 31/08/2026 às 11:22:19.