

Termo de Referência 149/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
149/2024	986219-PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP	LAURA POLA ZANQUETA	21/10/2024 12:22 (v 5.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		122.893/2024

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de 1500 Kg de Geleia de Goiaba e 1500 Kg de Geleia de Morango da Agricultura Familiar, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 – GELEIA DE GOIABA

Item	Estimativa Anual	Unid.	Especificação do Produto
01	1.500	Kg	GELEIA DE GOIABA: O produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ingredientes mínimos: Goiaba e açúcar. Poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto, devendo ser declarados no rótulo. Não deverá conter corantes, aromatizantes, edulcorantes e conservantes. Deverá ser conservado em temperatura ambiente e ser isento de glúten. Características: cor, odor, sabor e consistência característicos. Embalagem primária: Pote de vidro com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto, pesando de 190 a 500 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão, lacrada e resistente, garantindo a integridade física do produto. <u>CÓDIGO 8.04.09.0087.3</u>

LOTE 02 – GELEIA DE MORANGO

Item	Estimativa Anual	Unid.	Especificação do Produto
01	1.500	Kg	GELEIA DE MORANGO: O produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ingredientes mínimos: Morango e açúcar. Poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto, devendo ser declarados no rótulo. Não deverá conter corantes, aromatizantes, edulcorantes e conservantes. Deverá ser conservado em temperatura ambiente e ser isento de glúten. Características: cor, odor, sabor e consistência característicos, podendo apresentar pedaços. Embalagem primária: Pote de vidro com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto, pesando de 190 a 500 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão, lacrada e resistente, garantindo a integridade física do produto. <u>CÓDIGO 8.04.09.0086.5</u>

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Documentação e Amostras

4.1 – A empresa deverá apresentar:

- **Duas amostras de cada item cotado, em suas embalagens originais**, acompanhadas de Ficha Técnica emitida pela empresa produtora, com indicação do Responsável Técnico e número de conselho de classe ou cargo. Sendo uma amostra para análise de conformidade com o Edital, avaliação realizada pela Equipe Técnica de Departamento de Alimentação Escolar e outra amostra para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora.
- 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, caso haja dúvida quanto à composição nutricional e/ou segurança microbiológico do alimento.
- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitida por órgão fiscalizador competente.

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 as informações de Prazo de Validade e Lote impressos, gravados ou marcados de forma facilmente visível, legível e indelével, essas informações deverão constar diretamente na embalagem primária do produto. Deverá conter os Ingredientes, Composição Nutricional, além das informações exigidas pela NTA 02 do Código Sanitário.

Da exigência de amostra

4.4. 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.

4.5. As amostras poderão ser entregues no endereço Rua Octávio Zani, 1-180, Jardim Rosas do Sul, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

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

4.7. 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.

4.8. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

1. **Embalagem:** Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, não podendo apresentar-se quebrada, trincada ou manchada; serão verificadas as exigências de composição nutricional, rotulagem e validade na embalagem primária, incluindo as determinações das legislações vigentes ao produto; será pesada; higienizada com álcool e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado.
2. **Rotulagem:** Nos rótulos das embalagens deverão constar de **forma clara e indelével** as seguintes informações: nome do fabricante, CNPJ, telefone, nº do lote, data de validade, peso, composição, informações sobre conservação, marca, conteúdo e informações nutricionais, sendo que o número do lote e a data de validade devem constar diretamente na embalagem primária.
3. **Ficha Técnica:** Serão confrontadas as informações da embalagem primária com as informações da ficha técnica, além de verificadas as exigências quanto à embalagem secundária.
4. **Análise Sensorial:** Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital. Serão avaliadas as características organolépticas como cor, odor, sabor e textura que deverão ser característicos.

4.9. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.10. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.11. As amostras colocadas à disposição da Administração serão abertas e manipuladas pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.12. O servidor responsável pela avaliação dos documentos e amostras será a nutricionista Laura Pola Zanqueta.

Produto

4.13. 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 exigências contidas na Especificação Mínima, no item Solicitação de Compras, o contrário implicará em desclassificação.

4.14. 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 indelével na embalagem primária. Todos os produtos deverão atender às Normas Técnicas Especiais (NTA) do Decreto 12.486/1978, Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, além de outras normativas de alimentos vigentes. Além disso, o produto deverá estar de acordo com o disposto na RDC nº 08/2013, RDC nº 65/2007 e IN nº 211/2023.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 – O fornecimento dos itens deverá ser efetuado parceladamente, conforme solicitação realizada pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE, por escrito (via email), com previsão de **entrega trimestral**, ou de acordo com as necessidades do departamento, correndo por conta da contratada as despesas com seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega.

5.2 – As empresas vencedoras deverão emitir nota fiscal e fatura correspondente a cada entrega. Deverão seguir rigorosamente os dias, horários e prazo de entrega que é de **10 (dez) dias úteis**.

5.3 – 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.

5.4 – Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora da Licitação, obrigando-se a trocá-los no prazo máximo de **05 (cinco) dias corridos** 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.

5.5 – O produto a ser entregue estará diretamente vinculado ao ofertado na proposta escrita e ficha técnica apresentada.

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

5.7 – A empresa vencedora deverá entregar o produto no Departamento de Alimentação Escolar, sito a Av. Cruzeiro do Sul, 20-45, Jd. Rosas do Sul – Almoxarifado da Alimentação Escolar, de segunda a sexta-feira, entre 8h e 15h30, sendo o horário de almoço das 11h30 às 12h30, de acordo com as necessidades do Departamento.

5.8 – Na primeira entrega a empresa vencedora deverá entregar no Departamento de 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 do Contrato **ou enquanto o último lote de produtos entregues ainda estiver apresentando validade.**

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

5.10 – No momento da entrega os produtos deverão apresentar, no mínimo, **12 (doze) meses** de validade.

5.11 – Em caso de produtos orgânicos a validade poderá ser inferior, sendo avaliado caso a caso durante o julgamento da ficha técnica e definido o prazo de validade do produto durante vigência do contrato.

5.12 – 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.

5.13 – A descarga dos produtos por ocasião das entregas, nas quantidades estimadas, será realizada pela contratada, que assumirá todos os riscos da operação.

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 – 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.

5.16 – No caso de dúvidas quanto ao atendimento integral das especificações do produto, ou seja, das características sensoriais (odor, sabor, solubilidade, consistência, cor, etc.) e técnicas (composição nutricional, embalagem, etc.), o Departamento de 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, o 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 Art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.17 – Durante a vigência do Contrato, o Departamento de Alimentação Escolar poderá realizar visita técnica à empresa vencedora, a fim de verificar as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento e do processo de produção.

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

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

m) Acompanhar e coordenar a atuação da fiscalização técnica;

n) Providenciar outras ações necessárias ao fiel cumprimento do pactuado.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento deverá ser efetuado até o 30º (trigésimo) dia corrido, a contar da entrega da nota fiscal na Secretaria Municipal de Economia e Finanças, obedecendo à ordem cronológica de sua exigibilidade mediante ordem bancária através de instituição financeira a ser indicada pela licitante vencedora.

7.2. No caso de atraso no pagamento por parte do Município haverá a incidência de juros moratórios de 0,5% (cinquenta centésimo por cento) ao mês ou fração, a contar da data prevista para pagamento até o efetivo pagamento (art. 162 da Lei nº 14.133/21).

7.3. As Notas Fiscais deverão ser emitidas da seguinte forma:

7.3.1 SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO: em nome da PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU, endereço: Praça das Cerejeiras, 1-59, CNPJ nº 46.137.410/0001-80, ref. Processo nº 164.210/2023, número do Contrato e da(s) nota(s) de empenho(s);

a) Não serão aceitas propostas com pagamento antecipado ou contra entrega e ainda, não serão levadas em consideração quaisquer ofertas que não se enquadrem nas especificações exigidas.

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio de Dispensa de Licitação através da Chamada Pública, em consonância com o disposto no Art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e nos Arts. 29 a 49 da Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado. A previsão é de entrega trimestral.

Exigências de habilitação

8.3. A empresa deverá apresentar:

- **Duas amostras de cada item cotado, em suas embalagens originais**, acompanhadas de Ficha Técnica emitida pela empresa produtora, com indicação do Responsável Técnico e número de conselho de classe ou cargo. Sendo uma amostra para análise de conformidade com o Edital, avaliação realizada pela Equipe Técnica de Departamento de Alimentação Escolar e outra amostra para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora.
- 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 microbiológico do alimento;
- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitida por órgão fiscalizador competente.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 140.850,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 140.850,00 (cento e quarenta mil e oitocentos e cinquenta reais), conforme custos unitários apostos abaixo:

- Valor da geleia de morango: R\$ 31,57/Kg

Referência: Processo nº 9.869/2022 (Contrato)

- Valor da geleia de goiaba: R\$ 62,33/Kg

Referência:

Sítio eletrônico: <https://www.lacasauruguay.com.br/geleia-organica-de-goiaba-umbuy-organicos-300g>

Marca: Umbuy Orgânicos

Acesso em: 09 de Agosto de 2024

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Classificação Funcional	Natureza da Despesa	Ficha	Vínculo
12.306.0005.2.017	3.3.90.30	192	Fundamental Federal – fonte 05
12.306.0005.2.018	3.3.90.30	194	Médio Federal – fonte 05
12.306.0005.2.019	3.3.90.30	196	Pré Escola Federal – fonte 05
12.306.0005.2.020	3.3.90.30	198	Creche Federal – fonte 05
12.306.0005.2.021	3.3.90.30	200	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](#).

LAURA POLA ZANQUETA

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 21/10/2024 às 12:20:49.

ELIDI DE CASSIA MARTINS CONSOLMAGNO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 21/10/2024 às 12:22:56.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - JUSTIFICATIVA - SOLICITACAO DE AMOSTRAS GELEIA.pdf (207.16 KB)

**Anexo I - JUSTIFICATIVA - SOLICITACAO DE
AMOSTRAS GELEIA.pdf**



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BAURU

Estado de São Paulo
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar
Rua Octávio Zani, nº 1-180, Jd. Rosas do Sul
Fone: (014) 3231-3689



JUSTIFICATIVA PARA A SOLICITAÇÃO DE AMOSTRAS

A Divisão de Nutrição do Departamento de Alimentação Escolar vem justificar a necessidade de solicitar amostra dos produtos ***Geleias de Goiaba e de Morango da Agricultura Familiar*** após classificação da cooperativa.

Considerando que existe uma descrição detalhada do produto quanto a sua composição, prazo de validade, características organolépticas, embalagem e rotulagem seguindo as legislações vigentes, entendemos que seja necessário realizar a avaliação da amostra, já que para a verificação dessas exigências é indispensável a análise do produto. Sabemos que existem indústrias que seguem rigorosamente os critérios de Boas Práticas de Fabricação, no entanto, existem aquelas que trabalham de forma irregular.

Alertamos que muitos produtos são reprovados durante a análise e por esse motivo se o mesmo for avaliado somente no momento da entrega, o produto poderá ser recusado caso não atenda as exigências. Sendo assim, se o mesmo for devolvido por alguma irregularidade, corremos o risco de ficar sem o produto e o que causará transtornos e prejuízos à execução do Programa e comprometer o atendimento aos alunos, uma vez que fará parte do cardápio das unidades escolares.

Dessa forma, a solicitação de amostras para avaliação das ***Geleias de Goiaba e de Morango da Agricultura Familiar*** é pautada nas motivações que seguem abaixo:

- a) Por se tratar de produto perecível, que se decompõe facilmente, dependendo das condições do ambiente, se faz necessário maior atenção na avaliação do produto. Os alimentos frescos contêm enzimas que favorecem a degradação e que alteram o sabor e a textura, entre outras características.
- b) Características organolépticas como cor, odor, sabor e textura são importantes para garantir a aceitabilidade do produto e não são passíveis de avaliação apenas com a utilização da ficha técnica do produto, necessitando, portanto de amostras para a análise dos itens.
- c) As ***Geleias de Goiaba e de Morango*** fazem parte do cardápio da alimentação escolar desde o ensino infantil até o ensino médio e educação de jovens e adultos. Produtos



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BAURU

Estado de São Paulo
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar
Rua Octávio Zani, nº 1-180, Jd. Rosas do Sul
Fone: (014) 3231-3689



de qualidade insatisfatória podem resultar em desperdício e dificultar o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos exigidas para cada faixa etária, devido à baixa aceitação.

Além dessas justificativas operacionais, existem também as legislações exclusivas que regem as compras de alimentos destinados a alimentação escolar, são elas as Resoluções CD/FNDE nº 6 de 8 de maio de 2020 e CFN nº 465/2010:

1. Resolução/CD/FNDE Nº6 de 8 de maio de 2020:

Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, **seguros**, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

VI – o direito à alimentação escolar, **visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos**, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Seção IV

Do Controle de Qualidade Higiênico-Sanitário

Art. 30º A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

Art. 40º Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BAURU

Estado de São Paulo
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar
Rua Octávio Zani, nº 1-180, Jd. Rosas do Sul
Fone: (014) 3231-3689



Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 41º A EEx. ou a UEx. poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

Art. 42º Cabe às EEx. ou às UEx. adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o preparo/manuseio de alimentos com adequadas condições higiênico-sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa.

2. Resolução CFN nº 465/2010:

Art. 3º Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias:

VI - Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela quantidade, qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênico-sanitárias;

Art. 4º Compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades complementares:

II - Participar do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios, a fim de emitir parecer técnico, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para a participação dos mesmos no processo de aquisição dos alimentos;

Finalmente, entendemos que, para garantir o padrão de qualidade necessário ao produto, e para o atendimento adequado do cardápio elaborado pelos nutricionistas, é de suma importância a solicitação de amostras, ficando a aprovação da mesma durante a avaliação como condição para classificação / desclassificação.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BAURU

Estado de São Paulo
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar
Rua Octávio Zani, nº 1-180, Jd. Rosas do Sul
Fone: (014) 3231-3689



Assim, como Departamento responsável pelo controle e gerenciamento das Atas de gêneros alimentícios pertencentes à Secretaria da Educação, Órgão Gerenciador, é que efetuamos todos os procedimentos necessários para garantia da qualidade e segurança dos alimentos a serem ofertados aos alunos.

PROCEDIMENTOS PARA AVALIAÇÃO DA AMOSTRA

- 1- **Embalagem:** Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, não podendo apresentar-se quebrada, trincada ou manchada; serão verificadas as exigências de composição nutricional, rotulagem e validade na embalagem primária, incluindo as determinações das legislações vigentes ao produto; será pesada; higienizada com álcool e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado.
- 2- **Rotulagem:** Nos rótulos das embalagens deverão constar de **forma clara e indelével** as seguintes informações: nome do fabricante, CNPJ, telefone, nº do lote, data de validade, peso, composição, informações sobre conservação, marca, conteúdo e informações nutricionais, sendo que o número do lote e a data de validade devem constar diretamente na embalagem primária.
- 3- **Ficha Técnica:** Serão confrontadas as informações da embalagem primária com as informações da ficha técnica, além de verificadas as exigências quanto à embalagem secundária.
- 4- **Análise Sensorial:** Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital. Serão avaliadas as características organolépticas como cor, odor, sabor e textura que deverão ser característicos.