



ANEXO

JUSTIFICATIVA PARA A SOLICITAÇÃO DE AMOSTRAS

A Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar vem justificar a necessidade de solicitar amostras do produto **Cacau em Pó Puro**, após a disputa de preço.

Considerando-se que existe uma descrição detalhada dos produtos quantos às suas composições, prazos de validade, características organolépticas, embalagens e rotulagens 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 alguns produtos podem não atender as especificações 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, o que causará transtornos e prejuízos à execução do programa, uma vez que o mesmo fará parte do cardápio das unidades escolares.

Dessa forma, a solicitação de duas amostras para avaliação do objeto é pautada nas motivações que seguem abaixo:

- ✓ Características organolépticas como cor, sabor, aroma 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.

Além dessas justificativas operacionais, existem também as legislações exclusivas que regem as compras de alimentos destinados à alimentação escolar, são elas as Resoluções CD/FNDE Nº 6 de 8 de maio de 2020 e CFN nº 788/2024:

1. Resolução/CD/FNDE Nº 6 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.





2. Resolução CFN nº 788/2024:

“Art. 3º Para realizar as atribuições de Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar na rede pública de ensino, cabe ao (à) nutricionista, no âmbito do PNAE, as seguintes atividades obrigatórias:

(...) VI – Colaborar tecnicamente com o abastecimento de gêneros alimentícios e de outros insumos da alimentação dos estudantes considerando a necessidade de:

- a) Elaborar a especificação e a previsão quantitativa de gêneros alimentícios e de outros insumos da alimentação dos estudantes para subsidiar o Termo de Referência/Edital dos processos de aquisição*
- b) Coordenar o processo de avaliação de amostra de gêneros alimentícios, quando houver necessidade técnica, emitindo relatório técnico (...)*

Finalmente, entendemos que, para garantir o padrão de qualidade necessário ao produto e para o atendimento adequado do cardápio, é de suma importância a solicitação de amostras, ficando a aprovação das mesmas durante a avaliação como condição para classificação. Assim, como Coordenadoria 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.





ANEXO III

PROCEDIMENTOS PARA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

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

2. **Rotulagem:** Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão constar de forma clara, visível e indelével as seguintes informações: nome do produto, marca, identificação de origem (razão social, endereço, município de origem), peso líquido, ingredientes, informações sobre alergênicos, informações sobre conservação, informações nutricionais, sendo que o número do lote e/ou validade devem constar diretamente na embalagem do produto. Outras informações deverão estar de acordo com a legislação vigente. Excepcionalmente na apresentação de amostras, a rotulagem poderá ser apresentada em etiqueta, além da apresentação do layout da embalagem primária ou outra forma de comprovação das informações de rotulagem da embalagem original. A entrega das amostras com a rotulagem apresentada em etiquetas não desobriga a empresa vencedora de realizar a entrega do produto conforme exigido em Edital.

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. **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 às normas da NTA correspondente.

5. **Análise Sensorial:** Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital, inclusive no que se refere ao atendimento às normas da NTA correspondente. Serão avaliadas as características organolépticas como cor; odor; sabor que deverão ser característicos, e textura que deverá ser aerada e crocante.

GERÊNCIA DE NUTRIÇÃO

