ANEXO II

JUSTIFICATIVA PARA SOLICITAÇÃO DE AMOSTRAS

A equipe técnica apresenta a justificativa da necessidade de solicitar amostras de **Polpa de Manga e Pêssego Congeladas** 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 aos produtos. Embora o edital apresente especificações técnicas detalhadas quanto à composição, características da matéria-prima, ausência de substâncias estranhas e de partes não comestíveis da fruta, características do produto, embalagem, rotulagem, conservação, transporte e demais requisitos previstos pela ANVISA e pelo MAPA, a verificação do atendimento integral a essas exigências somente pode ser realizada de forma plena mediante a análise física e sensorial da amostra, não sendo suficiente a simples apresentação de ficha técnica ou declarações do fabricante.

A avaliação da amostra é indispensável para verificar se o produto efetivamente corresponde à especificação estabelecida no edital, especialmente quanto à utilização exclusiva de polpa de manga ou polpa de pêssego, conforme o item, sem adição de outros ingredientes, bem como quanto às características próprias da fruta, à ausência de substâncias estranhas à sua composição normal, fragmentos de partes não comestíveis, detritos vegetais ou animais, parasitos e outras alterações que possam comprometer a qualidade e a segurança do alimento. A análise direta do produto permite ainda verificar suas características e, quando necessário, após o preparo, possibilitando a avaliação de aspectos como cor, odor, sabor, textura e consistência, que devem ser característicos da fruta correspondente e adequados à utilização no cardápio escolar.

Considerando tratar-se de produto congelado, a avaliação da amostra também é importante para verificar as condições em que o produto se apresenta, observando-se a manutenção de suas características, a ausência de sinais de descongelamento e recongelamento ou alterações que possam indicar inadequações durante o processamento, armazenamento ou transporte. Embora as condições de transporte sejam verificadas principalmente no momento das entregas, a amostra permite estabelecer um parâmetro do produto que foi efetivamente ofertado e aprovado, possibilitando posterior comparação

com o produto fornecido durante a execução contratual. Nesse sentido, a exigência de que o produto seja mantido congelado e transportado em condições adequadas constitui medida essencial para preservação da qualidade e segurança do alimento até o seu recebimento pelas unidades escolares.

Também é indispensável a avaliação da embalagem primária, uma vez que somente a análise presencial permite verificar sua integridade, resistência, transparência, adequada selagem e ausência de violação, rasgos, furos ou outras condições que possam comprometer a conservação do produto. Da mesma forma, será possível conferir se o conteúdo corresponde ao peso estabelecido de 100 g por unidade, bem como verificar a integridade das informações de rotulagem, e sua conformidade com a legislação vigente. A conferência das informações constantes na embalagem é essencial para assegurar a identificação e a rastreabilidade do produto, verificando se estão legíveis e indeléveis, incluindo denominação de venda, composição, fabricante, lote, validade, informações nutricionais, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

Ressalta-se que a avaliação prévia das amostras evita que eventuais não conformidades sejam identificadas somente no momento das entregas, situação que poderia resultar na recusa do produto, necessidade de substituição e consequentes atrasos no abastecimento das unidades escolares, comprometendo a execução do cardápio planejado. Considerando que as polpas de frutas congeladas integram o planejamento da alimentação escolar e que sua disponibilidade deve ocorrer de maneira compatível com o cronograma de utilização dos gêneros alimentícios, a identificação antecipada de eventuais inadequações permite que sejam adotadas as providências necessárias sem prejuízo à continuidade do atendimento aos estudantes. A solicitação de duas amostras possui finalidade técnica, sendo uma destinada à análise e avaliação prévia da conformidade do produto e a outra destinada à comparação com o produto que será efetivamente entregue pela empresa vencedora, permitindo verificar a manutenção do padrão aprovado durante a execução contratual.

A exigência de amostras encontra respaldo na Resolução CD/FNDE nº 4/2026, que atualmente regulamenta a gestão e a oferta da alimentação escolar no âmbito do PNAE e prevê a possibilidade de utilização de amostras para avaliação da qualidade, das características e da conformidade dos alimentos com as especificações estabelecidas no edital. A Resolução CFN nº 788/2024, por sua vez, estabelece as atribuições do

nutricionista na atuação em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar, incluindo atividades relacionadas à especificação dos gêneros alimentícios e à avaliação técnica dos produtos destinados à alimentação escolar. Tais dispositivos complementam os princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à seleção da proposta mais vantajosa, à eficiência, ao planejamento e à garantia da adequada execução contratual, permitindo à Administração verificar previamente se o objeto ofertado corresponde às características e aos padrões de qualidade estabelecidos.

Os procedimentos de solicitação e avaliação de amostras são adotados por esta Coordenadoria como instrumento de controle de qualidade dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, não tendo por finalidade restringir a competitividade do certame, mas assegurar que o produto ofertado pelo licitante atenda efetivamente às especificações técnicas previamente estabelecidas. A análise é realizada com critérios objetivos e previamente definidos no edital, permitindo a avaliação isonômica dos produtos apresentados pelos licitantes e a fundamentação técnica da decisão quanto à sua conformidade.

Diante do exposto, entende-se que a solicitação de amostras de **Polpa de Manga Congelada e Polpa de Pêssego Congelada** é medida indispensável para confirmar a qualidade, a conformidade técnica, as características do produto, a integridade da embalagem e a adequação aos requisitos de segurança alimentar estabelecidos para os gêneros destinados ao Programa de Alimentação Escolar, sendo sua aprovação condição necessária para a classificação final da proposta. Como Coordenadoria responsável pela gestão das Atas de Registro de Preços de gêneros alimentícios da Secretaria da Educação, reafirmamos o compromisso com a aquisição de produtos seguros, padronizados e compatíveis com o cardápio escolar, garantindo a qualidade dos alimentos disponibilizados aos estudantes atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar.

A avaliação de amostra 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 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.

- **Rotulagem:** Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara, visível e indelével as seguintes informações em língua portuguesa: denominação do produto; marca; nome, endereço e CNPJ do produtor ou fabricante e do envasilhador; os dizeres "Indústria...." ou "Produto...." ou outra permitida; número de registro no MAPA; ingredientes, se aplicável; quantidade de polpa em % (v/v) no rótulo frontal; conteúdo líquido; informações sobre alergênicos; conservação e informações nutricionais, instrução de preparo, sendo que o número do lote e validade devem constar diretamente na embalagem do produto, serem legíveis e indeléveis. Outras informações deverão estar de acordo com a legislação vigente.
- **Ficha Técnica:** Serão confrontadas as informações da embalagem primária com as informações da ficha técnica.
- **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 vigentes do produto.
- **Análise Sensorial:** Caso o nutricionista julgue necessário, o produto será preparado conforme instrução de preparo, a fim de avaliar as características como cor, odor, sabor, textura, etc., que deverão ser característicos da fruta.

GERÊNCIA DE NUTRIÇÃO