1 JUSTIFICATIVA PARA A SOLICITAÇÃO DE AMOSTRAS

A Gerência de Nutrição da Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar vem justificar a necessidade de solicitar amostras do produto **Paçoca Individual**, após a disputa de preço.

Considerando que existe uma descrição detalhada dos produtos quanto a sua composição, prazos 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 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 faz parte do cardápio destinado aos passeios e festividades das unidades escolares.

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

a) 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.

b) O produto Paçoca Individual, é um gênero especial utilizado no cardápio de grande parte da rede de ensino e em passeios e festividades de toda o sistema de ensino, desde o infantil até o fundamental, médio e CEJA, gerando grande demanda. Produtos 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 à alimentação escolar, são elas as Resoluções CD/FNDE nº 4/2026 e CFN nº 465/2010:

1. Resolução/CD/FNDE Nº 4 de 26 de fevereiro de 2026: "*Art. 40º Os alimentos a serem*

adquiridos no âmbito do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pelos órgãos competentes.

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".
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BAURU Estado de São Paulo **SECRETARIA DA EDUCAÇÃO Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar** Rua Octávio Zani, nº 1-180, Jd. Rosas do Sul Fone: (014) 3231-3689
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.

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 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.
2. **Rotulagem:** Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão constar de forma clara, visível e indelével as seguintes informações: nome do fabricante, CNPJ, marca, composição, conteúdo líquido, informações sobre alergênicos, conservação e informações nutricionais, sendo que o número do lote e validade devem constar diretamente na embalagem do produto e serem indeléveis.
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 especificações mínimas do produto.
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, inclusive no que se refere ao atendimento às normas da NTA correspondente e outras legislações vigentes. Serão avaliadas as características organolépticas como cor, odor, sabor e textura que deverão ser característicos.