

Termo de Referência 148/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
148/2024	986219-PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP	CLAUDIO MARCIO SAKATA CHIODO	11/07/2024 09:40 (v 1.1)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		104944/2024

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Biscoito Doce Tipo Rosquinha de Coco e Biscoito Polvilho, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 – Biscoito Doce Tipo Rosquinha de Coco

Especificação do produto Unidade

BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 48 (DECRETO 12.486/78), RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº06 DE 08/05/20 E RESOLUÇÃO Nº 604 DE 10/02/22.

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, COCO RALADO OU EM FLOCOS E SAL. NÃO DEVERÁ CONTER LEITE OU SORO DE LEITE NA COMPOSIÇÃO, ENTRETANTO, PODERÁ CONTER TRAÇOS DE LEITE. SEM GORDURA TRANS, SEM GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SEM EDULCORANTES ARTIFICIAIS E SEM CORANTES ARTIFICIAIS. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS.

CARACTERÍSTICAS: TEXTURA MACIA E CROCANTE, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE POLIPROPILENO, RESISTENTE, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO DE 300 A 500 GRAMAS.

Kg

EMBALAGEM PARA ENTREGA: CAIXA DE PAPELÃO TIPO DUPLEX REFORÇADAS E RESISTENTES COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, PESANDO ATÉ 10 KG.

.

LOTE 02 – Biscoito Polvilho

Especificação do produto Unidade

BISCOITO POLVILHO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 48 (DECRETO 12.486 /78) E RDC N° 727, DE 1 DE JULHO DE 2022.

INGREDIENTES MÍNIMOS: POLVILHO, GORDURA VEGETAL E SAL. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. SEM GORDURA TRANS E SEM GLÚTEN. NÃO DEVERÁ CONTER LEITE E DERIVADOS, LACTOSE E NENHUM RESÍDUO DE LEITE.

ASPECTO: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS.

Kg

EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE 50 A 150 GRAMAS.

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 da assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. 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

4.1 Documentação:

A empresa deverá apresentar:

4.1.2 Ficha Técnica do produto, emitida pela empresa produtora, com indicação do Responsável Técnico e número de conselho de classe ou cargo;

4.1.3 Duas amostras de cada item cotado, em suas embalagens originais, sendo uma amostra para análise de conformidade com o referido Edital, avaliação realizada pela Equipe Técnica do

Departamento de Alimentação Escolar, e a outra amostra para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora;

4.1.4 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 microbiológica do produto;

4.1.5 Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitida por órgão fiscalizador competente.

4.1.6 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 as Especificações do Produto contidas neste Edital, no item Solicitação de Compras, o contrário implicará em desclassificação.

4.1.7 As embalagens deverão apresentar as informações de Lote, impressos, gravados ou marcados de forma facilmente visível, legível e indelével (Resolução RDC Nº 727 da ANVISA), essas informações deverão constar diretamente na embalagem primária do produto. Deverá conter os Ingredientes, Composição Nutricional (Resolução RDC Nº 360 da ANVISA), prazo de validade além das informações exigidas pela NTA 02 do Código Sanitário (Decreto 12.486 de 20 /10/1978 da SES-SP).

4.1.8 Os itens cotados deverão seguir rigorosamente todas as especificações mínimas contidas neste Edital, no item Solicitação de Compras, o contrário implicará em desclassificação.

4.1.9 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 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 e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado. Também será observado se o material e a apresentação da embalagem primária atende ao exigido.
- 2- Rotulagem: No rótulo da embalagem primárias deverão constar de forma clara e indelével o nº do lote e as seguintes informações: nome do fabricante, CNPJ, telefone, data de validade pela indicação clara do local onde está declarada, peso, composição, informações sobre conservação, marca, conteúdo e informações nutricionais.
- 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.

4.2 - Avaliação Técnica:

Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

Documentação: Será avaliado se os documentos apresentados estão de acordo com o disposto neste edital e se fornecem todas as informações necessárias para avaliação do objeto.

O resultado da avaliação será divulgado por meio de mensagem no sistema.

O nutricionista indicado para integrar a equipe de apoio é Isabela Colicchio Jardim Leite

4.4 - Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.5 - Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

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

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

O fornecimento dos itens deverá ser efetuado parceladamente, conforme solicitação realizada pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE, por escrito (via e-mail), 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.

A empresa vencedora deverá seguir rigorosamente os dias, horários e prazo de entrega que é de 10 (dez) dias úteis.

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.

Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora da Licitação, obrigará-se a trocá-los no prazo máximo de 05 dias corridos, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais.

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

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

Para entrega na **SEBES** (secretaria municipal do bem estar social), entregar no endereço: AV. Cruzeiro do Sul, 21-59, Jardim Carvalho, Bauru.

Para entrega no **DAE - Depto de Água e Esgoto** (secretaria municipal da ADM), entregar no endereço: Rua Padre João, 11-25, Vila Santa Tereza, Bauru.

Na primeira entrega a empresa vencedora deverá entregar no Departamento de Alimentação Escolar a seguinte documentação:

- a. 1. 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

O veículo utilizado para realizar a entrega deverá ser adequado conforme normas sanitárias, devendo 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.

No momento da entrega os produtos deverão dispor dos seguintes prazos de validade:

- Lote 1 - Rosquinha de coco - no mínimo 07 (sete) meses de validade
- Lote 2 - Biscoito de polvilho - no mínimo 03 (três) meses de validade

A quantidade solicitada do produto via pedido, deverá ser entregue em sua totalidade e apresentar a mesma validade e/ou lote.

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

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

Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, a responsabilidade e a garantia da qualidade continuam sendo da empresa vencedora da concorrência.

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:

- Gestores do Contrato, os seguintes servidores:

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 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.

SEBES - Gestores do Contrato, os seguintes servidores:

a) GESTOR(A) TITULAR: o(a) Sr(a) Adriane Julião Oliveira Dias

b) GESTOR(A) SUBSTITUTO(A): o(a) Sr(a) Vanessa Nogueira Develso Neves

DAE - Gestores do Contrato, os seguintes servidores:

a) GESTOR(A) TITULAR: o(a) Sr(a) Rosileidi Chicotti Machado.

b) GESTOR(A) SUBSTITUTO(A):o(a) Sr(a) Mariana Gonçalves Rubio

Indicação por parte da Secretaria demandante do gestor, gestor substituto, fiscal e fiscal substituto (nome completo, matrícula, cargo e Secretaria a que pertence).

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 MEDIÇÃO E 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 31625/2024, número da Ata de Registro de Preços/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 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 dos itens deverá ser efetuado parceladamente, conforme solicitação 8.2. realizada pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE, por escrito (via email), 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.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante apresentar:

- Ficha Técnica do produto, emitida pela empresa produtora, com indicação do Responsável Técnico e número de conselho de classe ou cargo.;
- 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 a composição nutricional e/ou segurança microbiológica do produto;
- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitida por órgão fiscalizador competente.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 922.299,20

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para estimativa do valor da contratação foram utilizados os valores da ATA anterior, os preços serão atualizados posteriormente pela Divisão de Compras.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

--	--	--	--

Classificação Funcional	Natureza da Despesa	Ficha	Vínculo
12.306.0005.2.017	3.3.90.30	192	Fundamental Tesouro – fonte 01
12.306.0005.2.017	3.3.90.30	192	Fundamental Estado – fonte 02
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 Tesouro – fonte 01
12.306.0005.2.018	3.3.90.30	194	Médio Estado – fonte 02
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 Tesouro – fonte 01
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 Tesouro – fonte 01
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 Tesouro – fonte 01
12.306.0005.2.021	3.3.90.30	200	Jovens e Adultos Estado – fonte 02
12.306.0005.2.021	3.3.90.30	200	Jovens e Adultos Federal – fonte 05

SEBES: 08.244.0009.2.057 - FICHA/DOTAÇÃO: 489 – FONTE/VINCULO: 5 VINCULO DETALHADO: 500.0079

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](#).

CLAUDIO MARCIO SAKATA CHIDO

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 11/07/2024 às 09:38:52.

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 de amostra.pdf (166.76 KB)

Anexo I - Justificativa de amostra.pdf



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BAURU
Estado de São Paulo
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar
Av. Cruzeiro do Sul, nº 20-45 - Jardim 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 receber amostras do produto **ROSQUINHA DE COCO E BISCOITO DE POLVILHO** após a disputa de preço.

Considerando tratar-se de produto para alimentação escolar, com uma descrição detalhada do quanto a sua composição, prazo de validade, características organolépticas, embalagem e rotulagem, entendemos que seja necessário realizar a avaliação das amostras, já que para a verificação dessas exigências é indispensável à análise do conteúdo do pacote. Sabemos que existem indústrias que seguem rigorosamente os critérios das Boas Práticas de Fabricação, no entanto, existem aquelas que trabalham de forma irregular.

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

1. É um produto industrializado, com diversas marcas no mercado, porém com características distintas quanto à qualidade.
2. Características organolépticas como aparência, cor, sabor, aroma e consistência são importantes para garantir a aceitabilidade e rendimento 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.
3. Trata-se de gêneros que compõe os cardápios, do ensino fundamental, médio e EJA. Produto de qualidade insatisfatória pode resultar em desperdício e dificultar o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos exigidas para cada faixa etária, devido à baixa aceitação.
4. A avaliação das amostras permite a comprovação de exigências do edital, tais como rotulagem, conferência do peso drenado, qualidade da aparência, sabor e textura, etc.

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 06 de 08 de maio de 2020 e CFN nº 465/2010:

1. Resolução/CD/FNDE Nº 06 de 08 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;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BAURU
Estado de São Paulo
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar
Av. Cruzeiro do Sul, nº 20-45 - Jardim Rosas do Sul
Fone (014) 3231-3689



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. 40 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§ 3º Os relatórios de inspeção sanitária realizadas no âmbito do PNAE devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

Art. 41 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. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos 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 objeto 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/ desclassificação.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BAURU
Estado de São Paulo
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar
Av. Cruzeiro do Sul, nº 20-45 - Jardim 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 estufada, violada, amassada, 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, e o mesmo deverá apresentar-se na forma de pasta grossa homogenia.
- 2- Rotulagem:** Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de **forma clara e indelével o nº do lote** e as seguintes informações: nome do fabricante, CNPJ, telefone, data de validade pela indicação clara do local onde está declarada, peso, composição, informações sobre conservação, marca, conteúdo e informações nutricionais.
- 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, inclusive no que se refere ao atendimento às normas da NTA correspondente. Serão avaliadas as características organolépticas como consistência, cor, odor e sabor, que deverão ser característicos.