



## MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Educação

Departamento de Apoio à Educação – SE 2

Divisão de Alimentação Escolar – SE 21

---

### **ANEXO II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS HORTIFRUTICOLAS**

#### **1. FRUTAS E HORTALIÇAS**

Contrato de organizações da Agricultura Familiar para fornecimento de **FRUTAS, HORTALIÇA E PROCESSADOS** destinadas a Secretaria de Educação – Divisão de Alimentação Escolar do Município de São Bernardo do Campo – SP, deverá obedecer ao padrão de classificação utilizado contido em cada produto e estar em conformidade com a descrição abaixo.

**Frutas, Hortalixa** deverão estar próprios para o consumo humano, *IN NATURA*, ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas no ato da entrega:

- Serem frescas, sãs e inteiras, abrigadas dos raios solares e do vento forte;
- Serem colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento de tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade;
- Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo no decorrer da semana;
- Serem colhidos cuidadosamente, não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% da superfície do fruto e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;

#### **Estarem isentos de:**

- Substâncias terrosas;
- Sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Insetos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens)
- Umidade externa anormal;
- Resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;
- Rachaduras e cortes na casca;
- Odores e sabores estranhos;
- Enfermidades;
- Praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.

Frutas: deverão ser constituídas por frutas de ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.

Hortaliças: deverão ser constituídas por hortaliças de ótima qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não serão permitidos danos nas hortaliças desta classe. Deverá haver uniformidade na coloração, tamanho e conformação.

## **2. PRODUTOS *IN NATURA* A VÁCUO**

### **2.1 Mandioca sem casca *in natura*:**

Produto obtido de mandioca fresca, sem casaca, própria para o consumo de primeira qualidade.

Produto submetido ao processo de corte e refrigeração, conforme legislação vigente.

O produto deverá possuir validade mínima de 06 (seis) dias, a contar da data de entrega.

### **2.2 Abóbora sem casca *in natura*:**

Produto *in natura*, obtido de abóbora fresca, sem casca, própria para consumo de primeira qualidade.

Produto submetido ao processo de corte em cubos e refrigeração, conforme legislação vigente.

O produto deverá possuir validade mínima de 04 (quatro) dias, a contar da data de entrega.

## **3. CONSIDERAÇÕES GERAIS**

As frutas, hortaliças e os produtos a vácuo devem apresentar classificação conforme tabela I e II, com preço médio de pesquisa, sendo possível a reclassificação do produto e/ou substituição dos alimentos que contenham os seus valores nutricionais correlacionados de acordo com a avaliação da equipe técnica de Divisão de Alimentação Escolar.

### **3.1 Interferências de safra e outros fatores**

Fica reservado ao MUNICÍPIO o direito e ao seu critério, independente de safra ou sazonalidade do produto, de solicitar produtos de uma classificação superior ou inferior ao especificado, caso seja necessária às adequações e melhorias nos cardápios, bastando para isso apenas o interesse do município. Quanto à qualidade e a tolerância, obedecerá à legislação vigente. Quando o produto apresentar mais de uma variedade,

a Secretaria de Educação, Divisão de Alimentação Escolar, reserva-se também no direito de solicitar o produto de acordo com a sua utilização.

### **3.2 Qualidade**

O controle de qualidade e quantidade será realizado pelo recebedor (cozinheira ou responsável pela escola) no momento da entrega, reservando ao MUNICÍPIO o direito de, posteriormente, avaliar a qualidade dos produtos entregues na unidade escolar. Serão considerados, para efeito de controle de qualidade: a classificação, variedade, embalagem, peso e demais características.

Constatando que os produtos entregues não estejam de acordo com o padrão estabelecido de classificação, variedade, embalagem, peso e qualidade, estes poderão ser reclassificados ou devolvidos, caso já tenham sido consumidos serão reclassificados, no caso de devolução, deverão ser substituídos ou repostos, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, o mesmo valendo para faltas parciais ou totais das quantidades, independente da aplicação das penalidades cabíveis.

Fica a critério do MUNICÍPIO a realização de visitas as Cooperativas e/ou Agricultores, por meio de técnicos com a finalidade de avaliar as condições de produção, manipulação e armazenamento do produto.

Sendo a critério de o MUNICÍPIO solicitar análises específicas para determinação de outros micro-organismos e/ou substâncias tóxicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário ou na ocorrência de toxi-infecções alimentares, correndo todas as despesas da contratada.

A coleta de amostras para análise poderá ser acompanhada pelo fornecedor, junto com técnico habilitado (Nutricionista) da Divisão de Alimentação Escolar. Caso a qualidade do produto não corresponda às especificações exigidas, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor em tempo hábil para sua utilização no dia programado, independente de aplicação das penalidades cabíveis. O Município poderá em qualquer fornecimento, retirar amostra do produto entregue, procedendo à conferência quanto à qualidade e peso.

## **4. CONSIDERAÇÕES ESPECÍFICAS AOS PEDIDOS**

Os pedidos serão enviados pela Divisão de Alimentação Escolar, 03 a 05 dias antes da data de entrega, passíveis de ajustes até 24 horas antes da entrega.

Após a assinatura ou durante a execução do contrato, deverá ser agendada a visita técnica para a cooperativa e/ou agricultores para realização da vistoria pelos técnicos da Divisão de Alimentação Escolar, acompanhados de membro do Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CMAE).

A substituição de produtos será em função de intempéries climáticas como chuvas, geadas, entre outros fatores. O produto poderá ser substituído caso não haja possibilidade de garantir o fornecimento, desde que atenda correlatos nutricionais

compatíveis, a Divisão de Alimentação Escolar deverá ser comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para reprogramar o cardápio das unidades escolares.

As caixas plásticas para o transporte/distribuição dos produtos deverão ser retiradas na próxima entrega, para as que forem deixadas nas Unidades escolares no ato da entrega.

Ocorrendo qualquer alteração significativa na legislação vigente, no que se refere à classificação, embalagem ou peso, o MUNICÍPIO se reserva no direito de ajustar seus pedidos, atendendo ao critério de melhor interesse à Administração.

## 5. EMBALAGEM

As embalagens deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, apresentarem-se em boas condições de conservação e higiene, com os produtos adequadamente, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto. Durante o transporte essas embalagens devem permanecer em caixas plásticas devidamente higienizadas.

As embalagens primárias dos **produtos *in natura* a vácuo** devem ser com saco atóxico em polietileno, a vácuo, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade.

Os produtos deverão ser apresentados em cada ponto de entrega, em embalagens próprias com capacidade de 01 (um) kg a 02 (dois) quilos. Admite-se uma tolerância de 05% a mais ou menos no peso indicado, sem causar nenhum prejuízo no volume total.

O produto deverá ser apresentado em embalagens limpas, de tara garantida e conhecida, rotulado, que permita o empilhamento, que não causem ferimentos ao produto e obedeçam à legislação vigente.

Será de responsabilidade da contratada, todos os danos decorrentes da utilização de embalagens inadequadas ou do manuseio incorreto a qualidade, sendo que esses produtos serão recusados ou devolvidos, no ato da entrega, parcialmente ou integralmente, e os mesmo deverão ter a reposição efetuada após 24 horas, sem qualquer ônus para o Município.

## 6. TRANSPORTE

O transporte do produto deverá ser feito em veículo adequado ao transporte de alimentos para o consumo humano, conforme previsto na legislação vigente. Os funcionários (motoristas e ajudantes) deverão estar devidamente uniformizados e identificados.

O carregamento, transporte e descarregamento dos produtos nas Unidades Escolares, serão por conta e responsabilidade da contratada.

## 7. ENTREGA DOS PRODUTOS

Os produtos deverão ser entregues pelo fornecedor em cada Unidade Escolar, em veículos fechados, conforme legislação vigente, respeitando as indicações de conservação do produto em trânsito, nos estabelecimentos de ensino relacionados que no **ANEXO IV – Grade de entrega hortifrutigranjeiras**, na temperatura de conservação, de maneira a preservar a sua qualidade quanto às características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

O motorista e ajudante deverão estar devidamente uniformizados e identificados com crachá. As entregas deverão ser realizadas nos dias determinados pela SE. 21, no horário das **08h00 às 16h00** (dia e horário poderá sofrer alterações para melhor atender os educandos da Rede Municipal), obedecendo a critérios da Divisão de Alimentação Escolar SE. 21.

Os produtos *in natura* a vácuo não poderão estar com validades próximas ao vencimento para consumo, respeitando a margem de no mínimo de 02 dias a partir da data de sua fabricação/manipulação e empacotamento.

A entrega dos itens será de acordo com o cronograma estabelecido pela Divisão de Alimentação escolar, respeitando as incidências anuais, conforme as tabelas I e II, e os pedidos levarão em conta a sazonalidade/época dos produtos.

Durante o período de férias e recesso escolar poderá haver suspensão do fornecimento. O município poderá incluir ou excluir Unidades Escolares e/ou Instituições Parceiras constantes no Anexo IV para as entregas ponto a ponto.

A proponente deverá se dirigir a **Divisão de Alimentação Escolar – SE-21**, sito à Rua Wallace Simonsen, 222 – Nova Petrópolis, às 8:00 horas, antes de iniciar as entregas para as Unidades Escolares, onde os produtos serão avaliados por um responsável do quadro técnico. O responsável determinará qual veículo será vistoriado. Caso não corresponda às exigências do Edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, e deverá ser repostado pelo fornecedor no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas independente das penalidades cabíveis.

A contratada deverá obedecer aos padrões internos de documentação para controle das entregas (romaneios), objetivando maior eficiência na apuração de quantidade e qualidade dos produtos entregues. Tal obrigatoriedade é extensível inclusive ao número de cópias de documentos.

## **8. RESPONSÁVEIS PELOS RECEBIMENTOS**

O recebimento dos alimentos deve ser realizado pela equipe de cozinheiras e auxiliares escolares, de cada Unidade Escolar ou por alguém responsável e designado pela escola, que esteja presente e capacitado para avaliar todas as características no momento do recebimento, este, fica responsável pela assinatura com nome completo, legível com data e carimbo da Unidade Escolar.

## **9. TABELA I – QUANTIDADE ESTIMADA DO PRODUTO A SER ENTREGUE NO ANO:**

**Frutas:**

| DESCRIÇÃO   | EMBALAGEM | Classificação | QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA |                   | Incidência anual | Preço para aquisição (KG) |
|---|-----------|---------------|---------------------------|-------------------|------------------|---------------------------|
|   |           |               | UNIDADE                   | TOTAL ANUAL ( Kg) |                  |                           |
| <b>Maracujá azedo</b> – arredondado/alongado/comprido, <i>in natura</i> , de primeira, peso médio de cor amarelo cor do sol, com polpa suculenta, carnoso, conforme classificação Boletim CEAGESP, isento de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais. (nos produtos e/ou embalagens). produto sujeito a verificação no ato da entrega, seguindo os procedimentos determinados nas legislações vigentes e ANVISA. | -         | Azedo A       | 37.578 kg                 | 37.578kg          | 6                | R\$ 8,27                  |
| <b>Abacaxi pérola</b> – Tipo pérola, de formato alongado, fino na parte de cima e mais grosso na parte de baixo, com escamas e frutinhos achatados, de tamanho médio, coloração da casca esverdeada, polpa amarelo-pálida, sabor marcado e doce, muito suculenta, de coroa com total presença de espinhos e cor da falha verde-arroxeadada, peso médio de 1,4kg. Livre de defeitos, apodrecimento, sem bolor, mofo e sem manchas.   | -         | Médio 1,4kg   | 29.574 un.(1,4)           | 41.406,3kg        | 6                | R\$ 5,11                  |
| <b>Melancia Redonda/Comprida</b> – graúda, de 1ª qualidade, conforme classificação CEAGESP, com polpa vermelha, sem defeitos muito graves (imaturidade, dano profundo, podridão, passado, virose), ausências de defeitos graves (oco, amassado, ausência de pedúnculo, alteração na polpa), sem manchas ou deformações, produto sujeito a verificação no ato da entrega, seguindo os procedimentos determinados nas legislações vigentes e ANVISA.  | -         | Graúda        | 30.906 un.(8 kg)          | 247.248kg         | 6                | R\$ 1,93                  |

\*Preço por kg

**Hortaliça:**

| DESCRIÇÃO   | EMBALAGEM          | Classificação | QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA |                   | Incidência anual | Preço para aquisição (KG) |
|---|--------------------|---------------|---------------------------|-------------------|------------------|---------------------------|
|   |                    |               | UNIDADE                   | TOTAL ANUAL ( Kg) |                  |                           |
| <b>Batata doce</b> – rosada, fresca e firme, graúda, sem brotos ou folhas, casca íntegra, apresentar visualmente tamanhos similares, sem defeitos interno e externo, aparecimentos de brocas, sem deformação graves, podridão, esverdeada, passada ou murchas, queimado, sem lesão na polpa, produto sujeito a verificação no ato da entrega, seguindo os procedimentos determinados nas legislações vigentes e ANVISA. | Rede<br>(1 a 2 kg) | Extra         | <b>31.848 kg</b>          | <b>31.848kg</b>   | 6                | R\$ 5,06                  |

\*Preço por kg

**10. TABELA II – QUANTIDADE ESTIMADA DOS PRODUTOS *IN NATURA* A VÁCUO A SER ENTREGUE NO ANO:**

**PRODUTO IN NATURA A VÁCUO:**

| DESCRIÇÃO  | EMBALAGEM      | Classificação<br>Boletim<br>CEAGESP | QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA |                         | Incidência<br>anual | Preço para<br>aquisição<br>(KG) |
|--|----------------|-------------------------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|
|  |                |                                     | UNIDADE                   | TOTAL<br>ANUAL<br>( Kg) |                     |                                 |
| <b>Abóbora embalada a vácuo</b><br>– seca, fresca, <i>in natura</i> , sem casca, de 1ª qualidade, processo de corte e refrigeração, produto sujeito a verificação no ato da entrega, seguindo os procedimentos determinados nas legislações vigentes e ANVISA. | Pacote a vácuo | Extra A                             | 20.100 kg                 | 20.100kg                | 5                   | R\$ 13,24                       |
| <b>Mandioca embalada a vácuo</b><br>- fresca, <i>in natura</i> , sem casca, de 1ª qualidade, processo de corte e refrigeração, produto sujeito a verificação no ato da entrega, seguindo os procedimentos determinados nas legislações vigentes e ANVISA.      | Pacote a vácuo | Extra A                             | 17.360 kg                 | 17.360kg                | 5                   | R\$ 8,94                        |

\*Preço por kg

Atenciosamente,

**FABIANA ALMEIDA NASCIMENTO**  
Seção de Supervisão e Alimentação Escolar  
Chefe SE-211(CRN 3/24.333)

**CRISTIANA PESSOA FERNANDES**  
Divisão de Alimentação Escolar  
Chefe - SE. 21(CRN 3/44.252)

**KÁTIA CILENE SGRIGNOLLI MARMO**  
Diretora  
Departamento de Apoio à Educação – SE 2