



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Educação

Departamento de Apoio à Educação – SE 2

Divisão de Alimentação Escolar – SE 21

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS LATICÍNIOS

1) ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

MANTEIGA SEM SAL

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto composto por creme de leite pasteurizado, sem adição de sal.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

Matéria gorda composta exclusivamente de gordura láctea, obtida exclusivamente pela bateção e malaxagem de creme de leite pasteurizados derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. O produto não deverá conter gorduras trans e não deverá apresentar sódio. Deverá estar de acordo com a legislação vigente.

ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico;
- Cor: característico;
- Odor: característico;
- Sabor: característico;
- Textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias, a partir da entrega do produto.

EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser em pote/copo plástico atóxico contendo 500 gramas.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Diferentes embalagens poderão ser apresentadas, desde que avaliadas e aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações:

- Identificação do produto e marca;
- Logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal;
- Nome e endereço do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos;
- Peso líquido;
- Número do SIF, SISP ou SIM;
- Condições de armazenamento;
- Nº do lote (caso utilizado);

QUANTIDADE ESTIMADA: 41.400 unidades de 500g / 20.700kg por ano.

PREÇO PARA AQUISIÇÃO POR UNIDADE: R\$ 22,68

O grupo formal classificado em 1º lugar deverá:

A- Apresentar amostra na embalagem original;

B- Apresentar ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico;

C- Apresentar cópia autenticada do registro do produto no órgão oficial competente – SIF – Serviço de Inspeção Federal (MAPA), SISP - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM-Serviço de Inspeção Municipal;

D- Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes.

REQUEIJÃO CREMOSO

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração branca, sabor suave e lácteo.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O requeijão deverá conter como ingredientes básicos: leite pasteurizado desnatado, creme de leite, sal, regulador de acidez, conservante, podendo ter acréscimo de outros ingredientes permitidos, desde que mencionados. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter amido.

ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico;
- Cor: característico;
- Odor: característico;
- Sabor: característico;
- Textura: característica (cremosa);

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias, a partir da entrega do produto.

EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser em bisnagas de polietileno atóxico resistente, termossoldado de 1,8 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Diferentes embalagens poderão ser apresentadas, desde que avaliadas e aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações:

- Identificação do produto e marca;
- Logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal;
- Nome e endereço do fabricante;

- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos;
- Peso líquido;
- Número do SIF, SISP ou SIM;
- Condições de armazenamento;
- Nº do lote (caso utilizado).

QUANTIDADE ESTIMADA: 26.760 unidades de 1,8kg / 48.168kg por ano.

PREÇO PARA AQUISIÇÃO POR UNIDADE: R\$ 37,73

O grupo formal classificado em 1º lugar deverá:

A- Apresentar amostra na embalagem original;

B- Apresentar ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico;

C- Apresentar cópia autenticada do registro do produto no órgão oficial competente – SIF – Serviço de Inspeção Federal (MAPA), SISP - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM-Serviço de Inspeção Municipal;

D- Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes.

IOGURTE COM POLPA DE FRUTA (MORANGO)

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango) que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão se mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

O leite utilizado na fabricação do iogurte deve ser parcialmente desnatado e/ou leite parcialmente desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, açúcar, amido, preparado de frutas, fermento lácteo, estabilizantes / espessantes, aroma e corante natural. O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. A fermentação deve ser realizada de forma a equilibrar o crescimento das bactérias, resultando em um produto de característica e textura cremosa. Sabor morango.

ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: consistência líquida;
- Cor: característica - de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionada(s);
- Odor: Característico - de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) aromatizante(s) adicionada(s);
- Sabor: Característico - de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) saborizante(s) adicionada(s);
- Textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade de no mínimo 45 dias, a partir da entrega do produto.

EMBALAGEM: A embalagem primária deverá ser garrafa plástica atóxica, com peso líquido aproximadamente de 180 a 200 gramas. A embalagem secundária deverá ser de mercado que preserve a integridade e a qualidade do produto. Serão consideradas impróprias e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Diferentes embalagens poderão ser apresentadas, desde que avaliadas e aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações:

- Identificação do produto e marca;
- Logomarca do assentamento, associação ou do grupo formal;
- Nome e endereço do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos;
- Peso líquido;
- Número do SIF, SISP ou SIM;
- Condições de armazenamento;
- Nº do lote (caso utilizado).

QUANTIDADE ESTIMADA: 456.432 unidades de 180g (peso líquido) por ano.

PREÇO PARA AQUISIÇÃO POR UNIDADE: R\$ 3,07

O grupo formal classificado em 1º lugar deverá:

A- Apresentar amostra na embalagem original;

B- Apresentar ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico;

C- Apresentar cópia autenticada do registro do produto no órgão oficial competente – SIF – Serviço de Inspeção Federal (MAPA), SISP - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM-Serviço de Inspeção Municipal;

D- Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes.

2) ENTREGA

Os produtos deverão ser entregues pelo fornecedor, em veículos fechados/refrigerados de acordo com a legislação e especificação dos produtos, nos estabelecimentos de ensino relacionados no **ANEXO III – Grade de entrega (laticínios)**, na temperatura de conservação e transporte conforme indicada pelo fabricante, 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.

A entrega dos itens manteiga e requeijão serão mensais e o iogurte, trimestral.

Os pedidos levarão em conta os itens em estoque das Unidades Escolares, informados pela Divisão de Alimentação Escolar com o envio prévio do pedido de 10 dias antes da data de entrega nas Escolas.

Antes de iniciar a primeira entrega, a proponente deverá se dirigir a Divisão de Alimentação Escolar - SE-21 sito à Rua Wallace Simonsen, 222 – Nova Petrópolis, às 08h00 horas, no qual os produtos serão avaliados por um responsável do quadro técnico deste município. O responsável pelo pedido determinará qual veículo será vistoriado.

Durante o período de férias e recesso escolar poderá haver suspensão do fornecimento.

A Prefeitura poderá incluir ou excluir Unidades Escolares e/ou Instituições Parceiras constantes no **Anexo III Grade de entrega (laticínios)**.

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.

3) 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.

4) CONTROLE

O Município poderá em qualquer fornecimento, retirar amostra do produto entregue, procedendo à conferência quanto à qualidade e peso.

O Município se reserva o direito de solicitar exames bromatológicos, físico/químico, microbiológicos, histológico, toxicológico, microscópicos e outros eventualmente necessários, a expensas do fornecedor, com vistas à verificação do estado higiênico-sanitário do produto, o qual deverá estar de acordo com a legislação vigente.

A coleta de amostras para exames será efetuada por técnico da Supervisão de Alimentação Escolar, na presença de 02 (duas) testemunhas que assinarão o termo de coleta das amostras, que poderá ser acompanhada pelo fornecedor. 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.

A Prefeitura poderá fiscalizar as condições dos veículos utilizados, na realização das entregas, bem como das instalações da contratada.

5) DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA E AMOSTRAS

Os Grupos Formais classificados em 1º lugar na Chamada Pública deverão apresentar no prazo máximo de até 10 dias úteis contados após a sessão da Chamada Pública:

- 02 (duas) amostras idênticas (igual data de validade e nº lote) do produto em embalagem primária, devidamente identificada, na Divisão de Alimentação Escolar;
- Ficha técnica devidamente atestada por responsável técnico (Modelo Anexo IV);
- Laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico.

6) AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

(Resolução PNAE/FNDE Nº 06/2020 – Seção IV – Do controle de Qualidade Higiênico Sanitário - Art.41)

“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.”

– Caberão à equipe de **Nutricionistas/Quadro Técnico** da Divisão de Alimentação Escolar a análise e julgamento das amostras apresentadas, com relação aos critérios de qualidade da amostra apresentada, referentes:

a) Avaliação Sensorial:

- Aparência;
- Cor;
- Odor;
- Consistência;
- Sabor.

- Avaliação da técnica de preparo e rendimento: será realizada pela equipe técnica de nutricionistas da Divisão de Alimentação Escolar, considerando as técnicas/instruções de preparo descritas pelo fabricante na embalagem, tempo de preparo, facilidades ou dificuldades encontradas e rendimento dos produtos.

- Este procedimento está baseado nas recomendações do **MANUAL PARA APLICAÇÃO DOS TESTES DE ACEITABILIDADE NO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**.

– Na Avaliação Técnica efetuada pela equipe de **Nutricionistas** da Divisão de Alimentação Escolar serão consideradas as condições rotineiras de armazenamento, distribuição e preparo do alimento nas unidades atendidas.

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