



## 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 SUCO

#### 1. SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

##### 1.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Bebida não fermentada, obtida da parte comestível da uva (*Vitis labrusca sp.*), fresca e madura, através de processo tecnológico adequado, ou do mosto sulfitado, em concentração natural, sem qualquer adição de açúcar, pronto para o consumo.

##### 1.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

O produto deve ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais e posteriormente envasado. Deve apresentar cor vermelho-violáceo de grande intensidade, aroma e sabor frutado de uvas frescas e maduras, não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentas de leveduras, fermentações e parasitos, sem corantes e sem conservantes. Deverá conter como ingredientes básicos: uvas e antioxidantes INS300 (Ácido ascórbico, vitamina C) e INS220 (Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso), sem adição de corantes e conservantes. As características e especificações do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente.

##### ORGANOLÉPTICAS

aspecto: característico

cor: característico

odor: característico

sabor: característico

**1.3. PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter 06 a 12 meses de validade após a data de fabricação em condições de armazenamento recomendadas.

**1.4. EMBALAGEM: Embalagem Inicial/primária:** O produto deverá ser acondicionado em embalagem cartonada longa vida (*tetra pak*), individual, contendo orifício tipo palha flexível para canudo, com canudo acoplado embalado, asséptico, com capacidade para 200 (duzentos) ml. **Embalagem secundária:** Deverá ser de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

**1.4.1.** As embalagens, devem obedecer aos critérios de sustentabilidade, os produtos devem conter materiais biodegradáveis, conforme as legislações vigentes.

**1.5. 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 registro no órgão competente
- condições de armazenamento
- nº do lote (caso utilizado)

#### **1.6. QUANTIDADE ESTIMADA: 506.784 unidades de 200ml por ano.**

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 – Registro no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- D- Apresentar laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico conclusivos, comprovando que o produto está dentro dos padrões legais vigentes;
- E- Certificado de produto orgânico, conforme Lei 10.831 de 23 de dezembro de 2003 e suas alterações posteriores.

## **2. SUCO DE LARANJA INTEGRAL**

### **2.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, sem qualquer adição de açúcar, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

### **2.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

O produto deve ser preparado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais e posteriormente envasado. Deve apresentar cor característica, aroma e sabor de fruta, não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentas de leveduras, fermentações e parasitos, sem corantes e sem conservantes. Deverá conter como ingredientes básicos: suco de laranja integral, sem adição de corantes e conservantes. As características e especificações do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente.

#### **ORGANOLÉPTICAS**

aspecto: característico

cor: característico

odor: característico

sabor: característico

**2.3. PRAZO DE VALIDADE:** O produto deverá ter 06 a 12 meses de validade após a data de fabricação em condições de armazenamento recomendadas.

**2.4. EMBALAGEM: Embalagem Inicial/primária:** O produto deverá ser acondicionado em embalagem cartonada longa vida (*tetra pak*), individual, contendo orifício tipo palha flexível para canudo, com canudo acoplado embalado, asséptico, com capacidade para 200 (duzentos) ml. **Embalagem secundária:** Deverá ser de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

**2.4.1.** As embalagens, devem obedecer aos critérios de sustentabilidade, os produtos devem conter materiais biodegradáveis, conforme as legislações vigentes.

**2.5. 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 registro no órgão competente
- condições de armazenamento
- nº do lote (caso utilizado)

## **2.6. QUANTIDADE ESTIMADA: 444.288 unidades de 200ml por ano.**

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 – Registro no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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

E- Certificado de produto orgânico, conforme Lei 10.831 de 23 de dezembro de 2003 e suas alterações posteriores.

## **3. ENTREGA**

**3.1.** Os produtos deverão ser entregues pelo fornecedor, em veículos fechados e limpos, de acordo com a legislação e especificação dos produtos, nos estabelecimentos de ensino relacionados no **Anexo II – GRADE\_ESTIMADA\_SUCO\_INDIVIDUAL** 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.

**3.2.** 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 **07h30 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.

**3.3.** 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.

**3.4.** Antes de iniciar a primeira entrega, a proponente deverá se dirigir a Divisão de Alimentação Escolar - SE-21 sito à **Rua do Cruzeiro nº 350/374, Bairro Vila Duzzi, CEP 09725-310 São Bernardo do Campo – SP, 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.

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

**3.6.** A Prefeitura poderá incluir ou excluir Unidades Escolares e/ou Instituições Parceiras constantes no **Anexo II – GRADE\_ESTIMADA\_SUCO\_INDIVIDUAL**.

**3.7.** 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.

## **4. RESPONSÁVEIS PELOS RECEBIMENTOS**

**4.1.** 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.

## **5. CONTROLE**

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

**5.2.** 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.

**5.3.** 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.

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

## **6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA E AMOSTRAS**

**6.2.** Os Grupos Formais classificados em 1º lugar na Chamada Pública deverão apresentar no prazo máximo de até 15 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 VII);
- Laudos bromatológicos, físico/químico, microbiológico.

## **7. 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.

FABIANA ALMEIDA NASCIMENTO  
Diretora de Seção de Supervisão e Alimentação Escolar – SE.211  
CRN-3: 24.333

CRISTIANA PESSOA FERNANDES  
Diretora da Divisão de Alimentação Escolar – SE.21  
CRN-3: 44.252