**FOLHETO DESCRITIVO**

**BOLINHO DE FUBÁ EM EMBALAGEM INDIVIDUAL**

A estimativa de compras mensal será de 6.200 Kg, totalizando 62.000 Kg ao ano, considerando os 200 dias de período letivo, sendo que as compras ficam vinculadas ao interesse deste órgão.

1. **DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Produto assado, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida de ácido fólico e ferro, fécula ou amido, fubá de milho, farinha de milho ou sêmola de milho enriquecido com ácido fólico, fermento químico, açúcar, ovo integral pasteurizado e óleo e/ou gordura vegetal. O produto poderá conter leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolinho deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC nº 344 de 13/12/2002.

* 1. **REFERÊNCIAS:**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Resolução nº 383 de 05/08/1999 da ANVISA/MS; Resolução RDC nº12 de 02/01/2001 da ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS; Resolução - RDC nº 344 de 13/12/2002 da ANVISA/MS; Lei n° 10.674 de 16/05/2003, Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS; Resolução – RDC nº 14 de 28/03/2014 da ANVISA/MS.

1. **CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS**
	1. **GERAIS**

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 326 de 30/07/1997.

Os produtos deverão ser preparados com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolinhos mal cozidos, queimados, com indícios de fermentação e de caracteres organolépticos anormais. Deverão apresentar-se em perfeito estado de conservação e ter forma e tamanho uniformes. Cada bolinho deverá pesar entre 35 (trinta e cinco) e 40 (quarenta) gramas. Será tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido do produto.

Deverá ser obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, fécula ou amido, fubá de milho, farinha de milho ou sêmola de milho enriquecido com ácido fólico, fermento químico, açúcar, ovo, gordura e/ou óleo vegetal. O produto poderá conter leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, **com exceção dos corantes artificiais**.

A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/2002, da ANVISA/MS. A gordura e/ou óleo vegetal utilizado deverão ser de preferência livre de gorduras trans. Se o produto utilizar a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico pra Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, Portaria nº 31, de 13 de janeiro de 1998.

**2.2.SENSORIAIS (Parâmetros Críticos):**

- Aparência: .......................................................................................................................massa assada

 - Cor : ............................................................................................................................................própria

 - Odor: ...........................................................................................................................................próprio

 - Sabor : ........................................................................................................................................próprio

 - Textura: ...........................................................................................................................macia, própria

**2.3. FÍSICO-QUÍMICAS (Parâmetros Críticos):**

- Substâncias voláteis a 105ºC:............................................................................máximo de 25% em peso

- Carboidratos totais:............................................................................................máximo de 65% em peso

- Proteína:................................................................................................................mínimo de 4% em peso

- Gordura:.............................................................................................................máximo de 20% em peso

- Acidez em solução Normal:..............................................................................ml por 100g - máximo de 3

- Resíduo Mineral Fixo:...........................................................................................máximo de 2% em peso

- Sódio ........................................................................................................................máximo 200mg/100g

**2.4. MICROBIOLÓGICAS (Parâmetros Críticos):**

- Coliformes a 45°C/g..................................................................................................................máximo10

- Estafilococcus Coagulase positiva/g..................................................................................máximo 5 x102

- Bacilus cereus/g ................................................................................................................máximo 5 x 102

- Clostridium Sulfito Redutor a 46°C/g.................................................................................máximo 5 x 102

- Salmonelas, em 25 g ...................................................................................................................ausência

**2.5. MICROSCÓPICAS (Parâmetros Críticos):**

 - Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica...........................................ausência

 - Sujidades, parasitos e larvas ......................................................................................................ausência

 - Elementos histológicos identificadores da composição .............................................................presença

 - Elementos histológicos estranhos ao produto ............................................................................ausência

- Areia.........................................................1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

- Ácaros........................... Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com a RDC n° 14, de 28 de março de 2014.

**Observação**:

* 1. Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados, devendo apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.
	2. Não deverão apresentar elementos histológicos de ingredientes estranhos ao produto e que **NÃO** fazem parte da relação de ingredientes constante no rótulo.
	3. Deverão constar no laudo também as informações de componentes/ingredientes constantes no rótulo do produto entregue pela empresa para análise.

**2.6. PESQUISAS (Parâmetros Críticos):**

 -Corantes artificiais:.......................................................................................................................ausência

**2.7.** **OUTRAS**

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**2.7.1.** As metodologias para amostragem, colheita, acondicionamento, transporte e para análise microbiológica de amostras de produtos alimentícios devem obedecer ao disposto na RDC no 12 de 02/01/2001. Para as demais análises estabelecidas neste folheto descritivo, considerar n igual a 5 (cinco) e c igual a 0 (zero), onde n é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente, e c é o número máximo aceitável de unidades que apresentam não-conformidades. Complementarmente, deverão ser seguidas as demais normas da Portaria CISE no 1 de 18 de junho de 2015.

**2.7.1.1.** Caso sejam utilizados outros métodos laboratoriais, ou suas modificações, que não estejam referendados nos dispostos indicados no item 2.7.1., os mesmos devem ser validados por estudos comparativos intra e inter laboratoriais que certifiquem que os resultados obtidos por seu uso sejam equivalentes aos das metodologias citadas. Os registros dos processos de validação das metodologias também devem estar disponíveis sempre que necessário e devem cumprir com os expostos em 2.7.1.

**2.8. PRAZO DE VALIDADE**

Mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

 **2.9. PRAZO DE FABRICAÇÃO:**

O produto deverá apresentar mínimo de 85% de validade na data de entrega.

**3. EMBALAGEM**

**3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser individual. O material da embalagem deve ser composto de BOPP (polipropileno biorientado) transparente termosselável / BOPP metalizado termosselável e deverá possuir TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máximo individual de 1,2g água/m2/dia @ 38ºC/90% UR, em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova do material da embalagem. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar peso líquido entre 35g (trinta e cinco gramas) e 40g (quarenta gramas). Será tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos no peso líquido do produto. Antes de serem acomodadas nas embalagens secundárias, as embalagens primárias individuais deverão ser acondicionadas em saco de polipropileno (PP) fechado hermeticamente **OU** deverão contar com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.

**3.2.** A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada com divisão interna, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva com identificação da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no mínimo 3,0 kg (três quilogramas) e no máximo, 5,0 kg (cinco quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Deverá contar com uma placa sob as abas inferiores e superiores, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nela contidas durante o procedimento de transporte, manipulação e armazenamento.

**Características:**

**3.2.1.** Modelo: Caixa normal 0201

**3.2.2.** Dimensões internas: dimensionada para não haver sobrepalets nos palets de 1000/1200, de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

**3.2.3.** Resistência à compressão da coluna: de forma a conferir resistência ao empilhamento (sustentação da pilha) para evitar danos nas embalagens (amassamento embalagem secundária; integridade dos produtos acondicionados).

**3.2.4.** Tipo de Onda: C. Deverá ser observada a espessura mínima do papelão ondulado a ser empregado na confecção das embalagens.

**3.3.** Para verificação do conteúdo efetivo das embalagens, será obedecido o critério de amostragem da Portaria CISE no 1 de 18 de junho de 2015, sendo tolerada a variação de 1% (um por cento), para mais ou menos, na quantidade líquida do produto.

**3.4.** Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

**4. ROTULAGEM**

**4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a [**Lei nº 8.078 de 11/09/1990**](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/lei%208.078-1990?OpenDocument), Lei nº 8543 de 23/12/1992 e [**Lei no 10.674, de 16/05/2003**](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/lei%2010.674-2003?OpenDocument), Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003, Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS.

**4.2.** Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

|  |  |
| --- | --- |
| **EMBALAGEM PRIMÁRIA:**1. Identificação do produto, inclusive a marca.
2. Nome e endereço do fabricante.
3. Data de fabricação.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Peso líquido.
6. Componentes do produto.
7. Número do lote.
8. Código de barras modelo EAN/UPC
9. Número de registro do produto no órgão competente.
10. Informação nutricional. (\*\*)
11. Modo de armazenamento antes e após abertura da embalagem.
12. Logos\* do Governo do Estado de São Paulo e da Alimentação Escolar, com os seguintes dizeres:

**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -VENDA PROIBIDA”**Qualquer irregularidade denuncie:DISQUE-MERENDA: 0XX(11)3864.7104OUVIDORIA: 0XX(11) 32182129 ou 32188870 | **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**1. (\*) Identificação do produto, inclusive a marca.
2. Nome e endereço do fabricante.
3. Data de fabricação.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Peso líquido.
6. Peso bruto
7. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.
8. Número do lote.
9. Código de barras modelo EAN-128
10. Número de registro do produto no órgão competente.
11. Logos\* do Governo do Estado de São Paulo e da Alimentação Escolar, com os seguintes dizeres:

**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO** **SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO****“ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -VENDA PROIBIDA”**Qualquer irregularidade denuncie:DISQUE-MERENDA: 0XX(11)3864.7104OUVIDORIA: 0XX(11) 32182129 ou 32188870 |
| OBSERVAÇÃO: PODERÁ SER EXIGIDA NAS EMBALAGENS, A IMPRESSÃO DOS SEGUINTES DIZERES (ou em ink jet ou outra impressão similar e indelével aprovada por este Departamento):* FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE
* (outros) que serão solicitados e especificados por ocasião da aquisição, quando necessário.
* Logomarcas atualizadas

(\*) Deverá constar na embalagem EXCLUSIVAMENTE o nome do objeto licitado assim como o nome do produto que a empresa contratada ofertou.(\*\*) Na informação nutricional deverá constar valor energético, proteínas, carboidratos, gorduras, fibra alimentar, sódio, colesterol, vitaminas, minerais e porção, conforme Resolução RDC 360/03. |

**IMPORTANTE:** A empresa contratada deverá apresentar modelos das impressões das embalagens e da fita adesiva com identificação do fabricante, para aprovação deste Departamento. Os produtos somente serão recebidos se tiverem aprovados oficialmente os modelos de embalagem primária e secundária. Os modelos para aprovação poderão ser enviados via e-mail (daaa.cenut@educacao.sp.gov.br).

**4.3.** Não serão aceitos rótulos destacáveis nas embalagens primárias. Os rótulos das embalagens secundárias deverão ser de material indelével e aprovado por este Departamento.

**4.4.**  O código de barras deverá constar nas embalagens secundárias (ou terciárias) a cada lote de produto adquirido. Deverá seguir o padrão EAN-128, podendo ser confeccionado diretamente sobre a embalagem final do produto (secundária ou terciária) ou em etiqueta indelével conforme especificação abaixo. O código de barras deverá estar localizado na lateral da embalagem final, de modo que não seja recoberto por fita adesiva, o que impossibilitaria sua leitura.

Exemplo de padrão EAN-128 para código de barras

Os dados alfanuméricos do código de barras deverão se apresentar entre asteriscos.

**N2 + N14 = PRODUTO+MARCA+FABRICANTE (Deverá ter 14 dígitos)**

(01)07898357410015

+

**N2 + N6 = Data de Validade (DDMMAA)**

(15)250804

+

**(N2) + N6 – LOTE (Deverá constar 6 caracteres)**

(10) 00015B

O código de barras padrão EAN-128 deverá se apresentar neste formato:



**5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:**

A empresa deverá apresentar:

**5.1.** Cópia reprográfica autenticada de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada. A nomenclatura sob a qual o produto tenha sido registrado, não precisa ser obrigatoriamente igual ao nome do produto objeto desta licitação, porém sua composição deverá contemplar o solicitado, item 1 - Descrição do Objeto e item 2 - Características do Produto, o que será comprovado através do Certificado de análises e ensaios do item 5.2.

**5.2.** Certificado de análises e ensaios bromatológicos **com parecer conclusivo** comprovando os dados do item 2, exceto as “Análises Complementares”, as quais poderão ser solicitadas pela administração quando da contratação. Caso este Certificado de análises e ensaios não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os Certificados de análises e ensaios apresentados não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da data da realização do certame e deverão estar de acordo com a Portaria CISE no 1 de 18 de junho de 2015.

**5.3.** Certificado de análises e ensaios de embalagem, emitido por laboratório da Rede Oficial do Ministério da Saúde, habilitado ou credenciado por este órgão para análise e controle de embalagens.

**5.3.1**. O Certificado de análises e ensaios deverá atestar que o material da embalagem primária utilizada pelo fabricante do produto atende às especificações apresentadas nos itens 3.1. deste Folheto Descritivo.

 **5.3.2.** Os Certificados de análises e ensaios de embalagem apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da data de realização do certame.

**5.4.** Informações Técnicas do produto em papel timbrado do proponente, com todos os itens fielmente preenchidos.

**5.5.** Prova de atendimento pelas empresas fabricantes dos seguintes requisitos previstos em legislação especial:

**5.5.1.**  Comprovação de que a empresa está apta para o seu funcionamento, devendo apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município.

**5.5.2.** Comprovação de que a empresa foi vistoriada em data não anterior a 12 (doze) meses da entrega da documentação técnica. As empresas vistoriadas pelo Ministério da Saúde deverão apresentar Ficha de Inspeção Sanitária.

**5.5.2.1.** Para as empresas vistoriadas pelo Ministério da Saúde, a comprovação de que trata o subitem “5.5.2.”, poderá ser dispensada se a renovação do Alvará Sanitário ou da Licença de Funcionamento tiver ocorrido nos 12 (doze) meses imediatamente anteriores à data da realização do certame.

**5.5.3.** As empresas que possuírem mais de uma unidade fabril deverão apresentar os documentos solicitados nos subitens 5.5.1 e 5.5.2 para cada unidade ou para aquela responsável pela produção destinada aos contratos com esta administração.

**5.5.4.** Os estabelecimentos produtores deverão declarar que elaboraram e implementaram as Boas Práticas de Fabricação, na sua linha de produção, conforme determina a Portaria MS 1.428 de 26/11/1993 e Portaria SVS/MS 326 de 30/07/1997. O Manual de Boas Práticas de Fabricação poderá ser exigido, pelo DAAA, em qualquer fase durante a vigência da Ata de Registro de Preço.

**5.6.** Declaração firmada pelo Representante Legal do fabricante, sob as penas da lei, de que a empresa fabricante possui e manterá responsável técnico pela fabricação do produto**.**

**5.7.** Documento específico expedido pelo Conselho de Classe em que o Responsável Técnico (RT) está registrado, comprovando que o mesmo (RT) está registrado como Responsável Técnico do estabelecimento fabricante.

**5.8.** Em qualquer fase durante a vigência da Ata de Registro de Preço, a empresa fornecerá apoio e/ou conteúdo técnico para confecção de manuais e orientações às unidades escolares, quando e se solicitada pelo DAAA, desde que haja possibilidade e não lhe seja oneroso.

**6. DAS AMOSTRAS**

A empresa vencedora do certame deverá entregar neste órgão amostras e contraprovas do produto licitado para testes internos, a serem realizados no prazo máximo de 50 (cinquenta) dias corridos, de acordo com a especificidade de cada produto, pela equipe técnica do CENUT/DAAA, sendo:

**6.1.** 40 (quarenta) amostras do produto em embalagem original (40 pacotes – embalagem individual) conforme item 3.1 do Folheto descritivo, devidamente identificadas, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em embalagem primária e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues (item 4.2), sendo:

* 10 (dez) amostras para testes internos e
* 30 (trinta) amostras para contraprova.

As contraprovas serão lacradas e armazenadas no DAAA.

**6.2.** A rotulagem da embalagem das amostras e contraprovas entregues poderão, excepcionalmente, ser apresentadas em etiquetas. As etiquetas serão aceitas somente nessa ocasião.

**7. DOS PRAZOS**

**7.1.** A documentação técnica e amostras solicitadas nos itens 5 e 6, respectivamente, deste Folheto deverão ser entregues no prazo de até 15 dias corridos contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data da suspensão da sessão pública, até 17 horas, ao CENUT/DAAA, Rua Treze de Maio, 1.413 – Bela Vista – São Paulo/SP.

**7.2.** O DAAA através da CENUT emitirá recibo de entrega da documentação técnica e efetuará o lacre das amostras, emitindo respectivo comprovante de entrega das mesmas. Será fornecida à empresa 01 (uma) via do comprovante de entrega da documentação técnica e das amostras.

**8. DAS AVALIAÇÕES**

A avaliação técnica do produto será feita através de conferência e análise da documentação técnica e testes da amostra: teste técnico-culinário e sensorial (internos) e teste de aceitabilidade junto aos alunos (externo).

O teste externo de aceitabilidade só deverá ser realizado com produtos novos, nunca antes oferecidos à alimentação escolar no Estado de São Paulo ou que estejam sem ata vigente há mais de 1 ano ou caso a equipe técnica do DAAA julgue necessário.

Para os demais produtos, após a suspensão do pregão, será obrigatório o cumprimento do teste interno, realizado pela equipe de Nutricionistas do DAAA, o qual compreende as avaliações técnico-culinária e sensorial do produto.

**8.1.** **DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

O DAAA através da equipe técnica da CENUT realizará a conferência, análise e aprovação da Documentação Técnica solicitada no item 5, deste Folheto, que comprova o integral atendimento ao folheto descritivo e a proposta da empresa e emitirá parecer conclusivo.

**8.2.**  **TESTES**

Os testes a serem realizados são:

I – INTERNO

**a)** Sensorial

II – EXTERNO

**a)** Aceitabilidade junto aos alunos

**8.2.1.** Os testes das amostras somente serão realizados após a conferência, análise e aprovação da Documentação Técnica comprovando o integral atendimento ao folheto descritivo e a proposta da empresa, com parecer favorável.

**8.3. RESPONSÁVEIS PELOS TESTES**

Os testes serão realizados pela equipe de provadores treinados pelo Centro de Serviços de Nutrição – CENUT, composta por no mínimo 10 integrantes, incluindo membros da equipe de nutrição e nutricionista, que documentarão todas as fases do processo.

**8.4 SISTEMÁTICA PARA REALIZAÇÃO DOS TESTES SENSORIAL (INTERNO) E ACEITABILIDADE JUNTO AOS ALUNOS (EXTERNO).**

Passando pela etapa de aprovação da documentação técnica consoante o subitem 8.2.1, item 8 deste folheto, a empresa será notificada a comparecer no DAAA para a realização do teste interno sensorial.

**8.4.1.** Os testes internos serão realizados com as amostras que foram entregues e lacradas e seus resultados serão registrados e informados ao interessado, através de documento emitido pelo CENUT.

**8.5 DO TESTE E DA AVALIAÇÃO SENSORIAL**

**I -** O DAAA através da equipe técnica do CENUT procederá à avaliação sensorial das amostras, observando rigorosamente as informações contidas na proposta da empresa e embalagem.

**II -** Serão avaliados os atributos de cinco características sensoriais do alimento, aparência, cor, odor, sabor e consistência/textura, de acordo com os adjetivos atribuídos às características esperadas ao produto (conforme modelo a seguir):

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODELO DE AVALIAÇÃO (INDIVIDUAL) SENSORIAL DE BOLINHO DE FUBÁ EM EMBALAGEM INDIVIDUAL**Você esta recebendo uma amostra debolinho de fubá em embalagem individual Considerando as características sensoriais esperadas para este produto:Aspecto: massa assada; Cor: amarronzado/dourado (externo); amarelado (interno);Odor: adocicado, suave de fubá; bolo assado;Sabor: doce, suave de fubá; suave de milho;Textura: macia; úmida; agradável;Como você o classifica, considerando a seguinte escala?1. **7**. Gostei muitíssimo
2. **6**. Gostei muito
3. **5**. Gostei ligeiramente
4. **4.** Não gostei nem desgostei
5. **3**. Desgostei ligeiramente
6. **2**. Desgostei muito
7. **1**. Desgostei muitíssimo

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| AparênciaNota:\_\_\_\_\_\_ | CorNota:\_\_\_\_\_\_ | OdorNota:\_\_\_\_\_\_ | SaborNota:\_\_\_\_\_\_ | TexturaNota:\_\_\_\_\_\_ | **Avaliação Global****Nota:\_\_\_\_\_** |

**Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**III**. Estará aprovado o produto que obtiver nota superior à 4 em todos os atributos. O parecer final da avaliação deverá ser emitido conforme modelo a seguir:

|  |
| --- |
|  **MODELO DO PARECER CONCLUSIVO DO TESTE SENSORIAL DE BOLINHO DE FUBÁ EM EMBALAGEM INDIVIDUAL** |
| Nota da avaliação pelos degustadores | Média das avaliações globais:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Produto aprovado?  |  sim  não  |
| Produto aprovado para teste externo? |  Sim . Providenciar amostras para teste externo junto à rede Não. Reformular amostra no prazo máximo de 5 dias úteis. Não (reformulado). Produto reprovado na analise sensorial por apresentar características divergentes das exigidas pelo edital. Não. Não se trata de produto novo. Produto já consumido pela rede (atas anteriores). |
| **Equipe Técnica (CENUT/DAAA) que realizou o teste:**Nome e Número de Inscrição no CRN: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_RG:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Representante da Empresa que acompanhou o teste:**Nome e número de Inscrição no Conselho Regional da Profissão: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_RG:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Assinatura:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**8.5.2** Caso o produto não seja aprovado nos testes internos (item 8.5), deste Folheto Descritivo, o proponente poderá reapresentar nova amostra do produto, observado o disposto no subitem 6.1 e 6.2, item 6 deste folheto descritivo, uma única vez, em até 5 (cinco) dias, para corrigir os problemas eventualmente detectados e apontados pela equipe técnica do DAAA.

Será então realizada uma nova etapa de testes internos neste período.

**8.5.3** A correção de eventuais problemas referentes ao produto não poderá alterar a composição declarada pelo fabricante no folheto descritivo e na proposta que integraram a documentação do certame licitatório. O DAAA poderá solicitar a revisão do texto referente às informações gravadas na embalagem primária, sempre que estas se mostrarem insuficientes ou inadequadas para a perfeita compreensão dos usuários.

**8.6 DO TESTE E DA AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE JUNTO AOS ALUNOS**

**1.** Se o produto for aprovado nos testes previstos no subitem 8.5, item 8, deste anexo, o DAAA através do CENUT solicitará ao proponente, amostras do produto, empacotadas e separadas de modo a preparar um total de 300 porções, em 3 diferentes escolas a serem sorteadas pelo DAAA, sendo 100 porções preparadas e distribuídas em cada unidade – testes de campo.

As amostras devem estar disponíveis para testes em até cinco dias.

**a.** Os testes de campo do produto serão realizados em datas e horários previamente agendados pelo DAAA e poderão ser acompanhados pelo proponente, que não poderá interferir nem se manifestar durante o processo;

**a.1.** O horário do teste será o mesmo habitualmente utilizado pela escola para servir a refeição (merenda).

**b.** Cada teste será realizado numa escola sorteada e num horário diferente dos demais, buscando-se desse modo atingir diversos grupos etários e tipos de alunado de bairros / municípios variados;

**c.**Todas as etapas do processo de testes de campo serão registradas em ficha própria, e que serão assinadas por um representante da escola, pelo técnico responsável do DAAA e pelo proponente, sempre que este acompanhar o procedimento ou se fizer representar oficialmente, sendo entregue ao proponente uma cópia desde documento;

**MODELO DE IMPRESSO PARA TESTE DE ACEITABILIDADE EM CAMPO**

|  |
| --- |
| Objeto:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Data: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_Produto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Processo: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ Pregão: \_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Proponente: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Escola: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Condições de realização do teste:**Horário do teste: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nº de alunos: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Faixa etária: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Instruções – Escala Hedônica:** 1. Peso “per capita” estabelecido: \_\_\_\_g.
2. Servir 100 alunos com os “per capitas” estabelecidos.
3. Entregar ficha de escala hedônica para os alunos consumidores
4. Calcular a porcentagem de aceitabilidade considerando satisfatório (4 e 5)

**Instruções – Teste de Resto Ingestão:** 1. Porcionar \_\_\_\_\_\_\_\_ unidades para cada aluno, totalizando \_\_\_\_\_\_ unidades/ 100 alunos
2. Calcular unidades que não forem consumidas, após a ingestão pelas 100 crianças.
3. Indicador de aceitação (IA): \_Quantidade consumida X 100

 Quantidade servida |
| **Resultados – Escala Hedônica:****A** Alunos participantes (nº): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **B** Quantidade de satisfatório (nº) - 4 e 5: \_\_\_\_\_ **% = B x 100 = \_\_\_\_ %****C** Porcentagem de aceitabilidade: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **A****Resultados - Resto Ingestão****A** (nº de unidades servidas/aluno) : \_\_\_\_\_ unidades X 100 alunos = \_\_\_\_\_\_\_\_ unidades.**B** (resto): nº de unidades retornadas = \_\_\_\_\_\_\_\_\_ unidades.**C** (consumido): unidades servidas – resto (A-B) = \_\_\_\_\_\_\_\_ unidades. |
| IA= | \_C\_ | **X 100 = \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %** |
|  **A** |

Responsáveis:

Carimbo da U.E.

##### Empresa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

##### DAAA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

##### Escola: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**d.** Para fins de análise da aceitabilidade de um produto, serão considerados:

* Condições gerais do produto;
* Características organolépticas;
* Porcionamento “per capita” oficialmente registrado;
* Quantidade efetivamente consumida pelos alunos;
* Sobras recolhidas, após o consumo.

1. Ficará a critério deste Departamento a definição da metodologia aplicada, de acordo com o público alvo.
2. Será considerado aprovado o produto que obtiver um índice mínimo de 90% no teste de resto ingestão ou mais de aceitabilidade nas três escolas visitadas, medido pelo consumo irrestrito dos escolares participantes do teste, ou ainda, um índice mínimo de 85% no teste de escala hedônica.
3. Caso o produto não atinja o índice mínimo de aceitabilidade determinado por escola, será avaliada a média percentual dos demais testes. Caso a média não atinja o índice mínimo de 90% (nos testes de resto ingestão) ou índice mínimo de 85% (no teste de escala hedônica), será reprovado.

**8.7.** A equipe técnica do CENUT do DAAA, emitirá um parecer conclusivo a cada etapa de teste realizado para o subitens 8.5 e 8.6, item 8 deste Folheto.

**8.8.** O produto ofertado pelo licitante estará apto para ser registrado em Ata de Registro de Preço desde que satisfaça todas as condições constantes da proposta e estabelecidas neste Folheto Descritivo, cuja comprovação será feita através de aprovação em todas as etapas de análises e avaliações, consoante o disposto no item 5 (Documentação Técnica) e subitens 8.5, 8.6 (Testes e Avaliação), do item 8 deste Folheto.

**8.8.1.** Para a aprovação do produto objeto da licitação que trata o subitem 8.8. deste item 8, equipe técnica do CENUT do DAAA emitirá um Parecer Conclusivo Geral com os apontamentos das análises realizadas (documentação técnica em consonância com a proposta apresentada, proposta e amostra - testes e avaliações), em conformidade com os subitens 8.1, 8.5 e 8.6, todos do item 8, deste Folheto.

**8.9.** Caso haja reprovação da Documentação Técnica ou de qualquer das etapas de (Testes e Avaliação da Amostra), a equipe técnica do CENUT do DAAA emitirá um Parecer Conclusivo Motivado sobre a recusa do produto ofertado pelo licitante.

**8.10.** Os testes internos e externosdeverão seracompanhados do proponente ou se fizer representar oficialmente.

**NOTA:** No caso da pessoa que acompanhará os testes não ser representante legal da empresa, esta deverá estar devidamente credenciada mediante documento subscrito pelo representante legal da empresa.

Para todos os testes será preenchida a declaração abaixo:

**DECLARAÇÃO**

Eu, portador do RG representante da empresa estive presente na data participando e acompanhando os testes do produto\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

marca , local .

Empresa:

Nome:

Assinatura:

RG:

**9. DO CONTROLE DE QUALIDADE POSTERIOR À CONTRATAÇÃO**

**9.1.** Para toda contratação, a contratada obrigar-se-á a realizar análise do produto, na origem, de modo a confirmar as exigências do item 2, deste Folheto Descritivo, para Controle de Qualidade do lote a ser entregue, a ser feito através de coleta aleatória de amostras, de acordo com a Portaria CISE no 1 de 18 de junho de 2015.

**9.1.1** Para verificação do atendimento de todas as características dos produtos adquiridos, das embalagens e dos lotes produzidos antes da entrega ao DAAA, há a exigência de laudos dos gêneros alimentícios não perecíveis, através de inspeção e análise desses produtos por Laboratórios Credenciados, de acordo com subitem 9.1. Estas análises laboratoriais solicitadas visam orientar o CENUT com relação ao atendimento das especificações do Folheto Descritivo do Edital, garantindo que o produto licitado seja aquele pretendido pelo DAAA. O laudo deverá ser disponibilizado para análise no prazo mínimo de 24 horas anteriores a entrega do produto.

**9.1.2** O laboratório selecionado pela empresa para o controle de qualidade dos produtos adquiridos pelo DAAA, deverá realizar inspeção, coleta de amostras e análises dos alimentos dos lotes produzidos de acordo com a Portaria CISE no 1 de 18 de junho de 2015.

**9.1.2.1.** No laudo deverá constar o Modelo de Laudo de Inspeção/Reinspeção de acordo com a Portaria CISE no 1 de 18 de junho de 2015.

**9.1.2.2.** Somente serão aceitos em nossa Central de Distribuição os produtos que concluírem com êxito todas as etapas e procedimentos de controle de qualidade preconizados pela Portaria CISE no 1 de 18 de junho de 2015.

**9.2** Após a entrega do produto adquirido, resultante de cada contrato, a equipe técnica do CENUT do DAAA efetuará testes internos com amostras do produto, que deverá apresentar características idênticas às das amostras utilizadas e aprovadas nos testes anteriormente realizados, conforme subitens 8.5 e 8.6, item 8, deste Folheto.

**9.3.** A qualquer tempo, antes do vencimento do prazo de validade do produto, o DAAA através da equipe técnica do CENUT poderá proceder a novos testes do produto, internos ou de campo, utilizando para tanto amostras disponíveis nos estoques da Central de Distribuição ou em qualquer escola da rede. No caso de testes em campo, ou quando a equipe julgar necessário, o proponente será convocado pelo DAAA para acompanhar os procedimentos que serão documentados pela equipe responsável;

**9.3.1.**  Comprovadas alterações técnicas ou sensoriais nas características do produto e/ou embalagem, o proponente será notificado para substituir o produto devendo retirá-lo no local onde se encontrar, no prazo estabelecido em contrato, substituindo-o em parte ou no todo, por outro que atenda inteiramente às exigências contidas no Edital que disciplinou a licitação, não gerando quaisquer ônus para o contratante.

**9.3.2.** Se o prazo estabelecido pela Administração for insuficiente para o atendimento, deverá ser apresentada justificativa pela contratada, que será acolhida ou não pela autoridade competente.

**9.4.** Em decorrência dos procedimentos descritos nos subitens 9.2 e 9.3, fica facultada ao contratante a exigência de laudo técnico nos laboratórios credenciados, sob ônus da contratada.

**9.4.1.** Comprovado o não atendimento integral das especificações constantes no item 2 deste Folheto Descritivo, o contratante poderá solicitar reanálise do produto não gerando quaisquer ônus para o contratante.

**9.5.** Caso julgue necessário, o DAAA através da equipe técnica do CENUT poderá submeter o produto a novo teste de aceitabilidade em campo, nos mesmos moldes dos testes realizados em conformidade com o subitem 8.6, item 8, deste Folheto.

**9.6.** Estando dentro do prazo de validade do produto e/ou embalagem e uma vez verificadas alterações (laudos e/ou testes), que justifiquem o procedimento de controle de qualidade, o DAAA encaminhará amostras do produto para exames nos laboratórios credenciados, observadas as normas da Portaria CISE no 1 de 18 de junho de 2015, correndo por conta da contratada as despesas com todos os laudos.

**9.7.** Caso a data de validade da contra-prova vença durante o período de vigência do Registro de Preços será solicitado ao fornecedor novas amostras as quais serão submetidas a todas etapas de testes internos e se necessário também testes externos.

**9.8**. A qualquer momento, a equipe técnica do Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno poderá realizar uma visita às instalações da fábrica para acompanhar a produção destinada a Alimentação Escolar e averiguar as condições higiênico-sanitária do local, sob ônus da contratada.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Nutricionista – CENUT***

## Papel timbrado do proponente

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**BOLINHO DE FUBÁ EM EMBALAGEM INDIVIDUAL**

|  |
| --- |
| Produto: .............................................................. Marca:...........................................Nome e Endereço do Fabricante:.......................................................................................Proponente:.........................................................................................................................N° de registro no órgão competente:....................................................................................... |
| **Composição centesimal real do produto, expressa em:**

|  |
| --- |
| Nutrientes em 100g |
| Valor Energético, Macronutrientes e Fibras | Minerais | **Vitaminas lipossolúveis** | Vitaminas hidrossolúveis |
| Valor Energético(Kcal): | Fe: | Vit A: | Vit C: | Vit B6: |
| Carboidrato: | Na: | Vit D: | Vit B1: | Folato: |
| Proteína: | Ca: | Vit E: | Vit B2: | Vit B12: |
| Lipídeo: | Mg: | Vit K: | Niacina: |  |
| Fibras: | Zn: |  |  |  |

 |
|  |
| Condições de armazenamento que assegurem as características originais do produto:....................................................................................................................................................Componentes: ........................................................................................................................ Modo de preparo/Instrução de uso.......................................................................................Empilhamento máximo:............................................Prazo de validade..................................Embalagem primária – peso líquido:.........................................................................................Embalagem secundária – peso líquido:........................... peso bruto:......................................Número de Caixas por pallet:............................................. |
| Nome representante legal:........................................................................................................Cargo:.............................................................Telefone: .............................................................RG:............................................................Assinatura:................................................................. |

**MODELO DE PROPOSTA**

Objeto: **BOLINHO DE FUBÁ EM EMBALAGEM INDIVIDUAL**

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº...........................................

PROCESSO LICITATÓRIO N° .....................................................................

1. Dados do objeto em conformidade com as especificações fixadas do Folheto Descritivo deste Edital:

|  |
| --- |
| **Identificação do produto ofertado:**Nome do Produto: ................................................................................................................. Marca:........................................... Procedência:...................................................................N° de registro no órgão competente:....................................................................................... |

**2.** Características do produto:

* Componentes do produto ofertado - lista de ingredientes, inclusive os aditivos -função principal, nome completo ou número INS, tipos e códigos:

......................................................................................................................................................................................................................................................................................

* Instruções de uso/conservação: .....................................................................................................

…......................................................................................................................................

* Prazo de validade mínimo de: ..........................................................................................................

….......................................................................................................................................

* Características de Embalagens:

|  |
| --- |
| **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** |
| Descrição do material e especificações da embalagem:.....................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................TPVA máximo individual: ......................................................................................................... |
| Peso Líquido do produto: |
| **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** |
| Descrição do material e especificações da embalagem:..................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................... |
| Peso Líquido do produto: |
| Peso bruto do produto: |
| Número de Caixas por Pallet: |
| **PREÇO:** |
| Por quilo:  |
| Total: |

**OBSERVAÇÕES GERAIS:**

1. Todas as informações mencionadas na proposta da empresa deverão corresponder ao produto ofertado, à documentação técnica e à amostra a serem apresentadas conforme o Folheto Descritivo, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem.
2. Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos fiel e obrigatoriamente, caso contrário, a proposta da empresa será desclassificada.
3. Esta folha de proposta e especificação deverá ser preenchida pelo licitante para declarar a comprovação da aderência e especificações, **NÃO DEVENDO** conter elementos que permitam a sua identificação, nos termos da alínea “c”, do subitem 2.1, do item V do edital, devendo observar os seguintes procedimentos:

**c.1)** Antes de enviar o anexo, o licitante deverá clicar na aba “Arquivo”, em seguida Clicar na Aba “Propriedades do Arquivo” e apagar todas as informações, a fim de inibir qualquer dado que possa identificá-lo.

**c.2)** Os campos Autor, título, Assunto, palavras chave, categoria, status, gerente, empresa, salvo por, comentários, categoria, nome etc., na propriedade do arquivo não poderão conter caracteres ou qualquer tipo de preenchimento.

1. A administração reserva-se do direito de consultar “Propriedades do Arquivo”, em todas as suas sub abas, inclusive propriedades avançadas a fim de aferir o atendimento do item anterior.
2. A inclusão de qualquer símbolo, sinal e/ou outros elementos indicativos nas propostas ofertadas ou em seus respectivos anexos, que permitam ou possibilitem a identificação do licitante, implicará em desclassificação da proposta, impedindo a continuidade da participação no procedimento licitatório.