



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

DOCUMENTO BASE

1. DO OBJETO

1.1. O presente tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos estudantes das unidades escolares da rede pública estadual de ensino do Estado de São Paulo, caracterizados por carnes bovinas in natura congeladas (IQF): acém moído, coxão mole cubos, patinho iscas e moído; carnes suínas in natura congeladas (IQF): paleta em cubos e pernil em iscas; carnes de aves in natura congeladas (IQF): filé de frango sassami e peito de frango em cubos; e pescado in natura congelado (IQF): polaca do alasca, considerando os 200 dias de período letivo e as compras ficarão vinculadas ao interesse deste órgão.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Secretaria de Estado da Educação (SEDUC), por meio do Departamento de Alimentação Escolar (DAESC), tem como objetivo oferecer aos alunos das escolas estaduais paulistas uma alimentação de qualidade 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.

2.2. As presentes aquisições se justificam uma vez que os produtos são itens para compor as refeições dos cardápios das Unidades Escolares, possuem bom teor de proteínas, responsáveis pelo crescimento e desenvolvimento dos músculos, ótima fonte de vitamina B12 e de grande aceitabilidade pelos escolares. É possível a oferta em diversas preparações com expectativa de maior adesão dos alunos à alimentação escolar. Optamos por cárneos in natura atendendo ao preconizado na Resolução FNDE nº 06/2020, que recomenda priorização da utilização de gêneros in natura ou minimamente processados.

3. QUANTIDADE ESTIMADA

3.1. As quantidades estimadas estão relacionadas no quadro abaixo, estando a aquisição vinculada ao interesse deste órgão.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

Item	Unidade de Medida	Especificação	CÓDIGO BEC	Qtdd. Mensal (kg)	Qtdd. Total 10 meses (kg)
1	Quilos	Carne bovina (acém) moída congelada – Lote 1	364255-0	104.910	1.049.100
		Carne bovina (acém) moída congelada – Lote 2	364256-9	97.425	974.250
2	Quilos	Carne bovina (coxão mole) em cubos congelada – Lote 1	503936-3	104.910	1.049.100
		Carne bovina (coxão mole) em cubos congelada – Lote 2	503936-3	97.426	974.260
3	Quilos	Carne bovina (patinho) em iscas congelada – Lote 1	479909-7	157.364	1.573.640
		Carne bovina (patinho) em iscas congelada – Lote 2	479909-7	146.137	1.461.370
4	Quilos	Carne bovina (patinho) moída congelada – Lote 1	479713-2	104.910	1.049.100
		Carne bovina (patinho) moída congelada – Lote 2	479713-2	97.425	974.250
5	Quilos	Carne suína paleta em cubos congelada – Lote 1	479801-5	104.910	1.049.100
		Carne suína paleta em cubos congelada – Lote 2	479801-5	97.425	974.250
6	Quilos	Carne suína pernil em iscas congelada – Lote 1	499756-5	104.910	1.049.100



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

		Carne suína pernil em iscas congelada – Lote 2	499756-5	97.426	974.260
7	Quilos	Filé de peito de frango (sassami) congelado – Lote 1	364255-0	52.455	524.550
		Filé de peito de frango (sassami) congelado – Lote 2	364256-9	48.713	487.130
8	Quilos	Peito de frango em cubos congelado – Lote 1	479439-7	104.910	1.049.100
		Peito de frango em cubos congelado – Lote 2	479439-7	97.425	974.250
9	Quilos	Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1	571337-4	69.107	691.070
		Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1	571337-4	64.177	641.770

4. DETALHAMENTO DO OBJETO

ITEM 1 – Carne bovina (acém) moída congelada – Lote 1 e 2

Carne obtida da espécie bovina, de animais sadios, humanitariamente abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, obtida a partir da moagem do corte bovino “acém”, manipulada sob rígidas condições de higiene, congelada por meio de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quick-frozen”).

ITEM 2 – Carne bovina (coxão mole) cubos congelada – Lote 1 e 2

Carne proveniente da espécie bovina, de animais, sadios, humanitariamente abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente de quarto traseiro, manipulada sob rígidas condições de higiene, apresentada no corte coxão mole, em cubos, congelada por meio de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quick-frozen”). Os cubos



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

deverão ter tamanho/peso uniformes.

ITEM 3 – Carne bovina (patinho) iscas congelada – Lote 1 e 2

Carne proveniente da espécie bovina, de animais, sadios, humanitariamente abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente de quarto traseiro, manipulada sob rígidas condições de higiene, apresentada no corte patinho, em iscas, congelada por meio de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF ("individual quick-frozen"). As iscas deverão ter tamanho/peso uniformes.

ITEM 4 – Carne bovina (patinho) moído congelada – Lote 1 e 2

Carne obtida da espécie bovina, de animais sadios, humanitariamente abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, obtida a partir da moagem do corte bovino "patinho", manipulada sob rígidas condições de higiene, congelada por meio de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF ("individual quick-frozen").

ITEM 5 – Carne suína paleta em cubos congelada – Lote 1 e 2

Carne proveniente de machos e fêmeas da espécie suína, sadios, humanitariamente abatidos (segundo regulamento técnico vigente de método de insensibilização de animais de açougue) e sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada sob rígidas condições de higiene, aparada, sem pele, cortada em cubos, congelada, e apresentada no corte paleta.

ITEM 6 – Carne suína pernil em iscas congelada – Lote 1 e 2

Carne proveniente de machos e fêmeas da espécie suína, sadios, humanitariamente abatidos (segundo regulamento técnico vigente de método de insensibilização de animais de açougue) e sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada sob rígidas condições de higiene, aparada, sem pele, cortada em iscas, congelada, e apresentada no corte pernil.

ITEM 7 – Filé de peito de frango (sassami) congelado – Lote 1 e 2

O filé de frango (sassami), proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas (segundo regulamento técnico vigente de método de insensibilização de animais de açougue) e sob inspeção veterinária, oriunda do peito de frango, sem ossos e/ou peles, manipulada sob rígidas condições de higiene, deverá se apresentar sob a forma de filés de peito (sassami), de 40g a



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

55g, de tamanho uniforme, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado, congelado por meio de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF ("individual quick-frozen") ou através de túneis de congelamento contínuo.

ITEM 8 – Peito de frango em cubos congelado – Lote 1 e 2

Carne de frango proveniente de aves sadias, abatidas humanitariamente (segundo regulamento técnico vigente de método de insensibilização de animais de açougue) e sob inspeção veterinária, oriunda do peito de frango, cortada em cubos, sem ossos e peles, manipulada sob rígidas condições de higiene, congelada por meio de túneis de congelamento contínuo ou por meio de túneis (ou câmaras) de congelamento rápido pelo processo IQF ("individual quick-frozen").

ITEM 9 – Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2

Produto obtido através da secção longitudinal de peixes da espécie *Theragra chalcogramma* (polaca do Alasca), íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária. Os filés deverão receber rigorosa toalete, para se apresentarem livres de espinhas, escamas, pele ou resíduos de vísceras.

O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos.

5. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 E 9

Durante o processamento para a obtenção do corte deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial, o Decreto nº 9.013, de 29/03/17; Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA; Resolução nº 04/88 de 24/11/88 do CNS/MS; Portaria nº 183, de 09/10/98 – MAPA; Instrução Normativa nº 17, de 29/05/13 – MAPA; RDC nº 42, de 29/08/13; Instrução Normativa nº 03, de 17/01/00 – MAPA; Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03 – MAPA; Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004, MAPA; Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10 – MAPA;



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA, Instrução Normativa nº 01, de 11/01/17 – MAPA, Portaria nº 711, de 01/11/95 – MAPA, Portaria nº 210 de 10/12/1998 – DAS/MAPA, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MAPA, Instrução Normativa 32 de 03/12/2010 - SDA/MAPA.

As carnes bovinas, suínas, de aves e pescados deverão ser congeladas pelo processo IQF, deverá sofrer congelamento rápido através de túnel (ou câmara) de congelamento, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A temperatura de congelamento mínima deve ser de -25°C (ou mais baixa).

A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Deverá ainda permitir retirada de uma porção congelada do produto da embalagem. Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto após a abertura da embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.

Os produtos deverão ser armazenados em temperaturas inferiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) e transportado em veículo fechado em temperatura ao redor de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.

Os produtos devem ser obtidos, manipulados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria nº 368, de 04/09/97, M.A.A.

Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos, aprovado pela Portaria nº 368, de 04/09/97, M.A.A, o Regulamento Técnico sobre as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", Portaria nº 326 de 30/07/1997 e o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimento, Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria nº 46, de 10/02/98, M.A.P.A., incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

6. ANÁLISES LABORATORIAIS

6.1. SENSORIAIS (Parâmetros críticos):



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

ITEM 1 (Carne bovina acém moída congelada – Lote 1 e 2) E ITEM 4 (Carne bovina patinho moído congelada – Lote 1 e 2)

- Aspecto cru: grânulos de carne soltos, próprio da espécie, uniforme, não amolecido, não pegajoso, sem acúmulo sanguíneo;
- Aspecto cozido: grânulos de carne soltos, próprio;
- Cor cru: característica, avermelhada sem manchas esverdeadas ou pardacentas;
- Cor cozido: própria, uniforme;
- Odor cozido: próprio;
- Sabor cozido: próprio;
- Consistência/textura cozido: próprio;

ITEM 2 (Carne bovina coxão mole cubos congelada – Lote 1 e 2)

- Aspecto cru: cubos de carne soltos, próprio da espécie, uniforme, não amolecido, não pegajoso, sem acúmulo sanguíneo;
- Aspecto cozido: cubos de carne soltos, uniforme, próprio;
- Cor cru: característica, avermelhada sem manchas esverdeadas ou pardacentas;
- Cor cozido: própria, uniforme;
- Odor cozido: próprio;
- Sabor cozido: próprio;
- Consistência/textura cozido: próprio;

ITEM 3 (Carne bovina patinho iscas congelada – Lote 1 e 2)

- Aspecto cru: iscas de carne soltas, próprio da espécie, uniforme, não amolecido, não pegajoso, sem acúmulo sanguíneo;
- Aspecto cozido: iscas de carne soltos, uniforme, próprio;
- Cor cru: característica, avermelhada sem manchas esverdeadas ou pardacentas;
- Cor cozido: própria, uniforme;
- Odor cozido: próprio;
- Sabor cozido: próprio;
- Consistência/textura cozido: próprio;

ITEM 5 (Carne suína paleta em cubos congelada – Lote 1 e 2) E ITEM 6 (Carne suína pernil em iscas congelada – Lote 1 e 2)

- Aspecto cru: próprio da espécie, uniforme, não amolecido, não pegajosa, não exsudativa;
- Aspecto cozido: próprio;
- Cor cru: própria da espécie, uniforme;
- Cor cozido: própria, uniforme;



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

- Odor cru: próprio; suave.
- Odor cozido: próprio;
- Sabor cozido: próprio;
- Consistência/textura cozido: própria.

ITEM 7 (Filé de peito de frango sassami congelado – Lote 1 e 2) E ITEM 8 (Peito de frango em cubos congelado – Lote 1 e 2)

- Aspecto cru: próprio da espécie, uniforme, não amolecido, não pegajoso, sem acúmulo sanguíneo;
- Aspecto cozido: carne branca, uniforme, próprio;
- Cor cru: própria da espécie, rosada, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;
- Cor cozido: própria, uniforme;
- Odor cru: próprio; suave; não azedo;
- Odor cozido: próprio;
- Sabor cozido: próprio;
- Consistência/textura cozido: própria.

ITEM 9 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

- Aspecto cru: filé, não amolecido, não pegajoso, com todo o frescor da matéria-prima convenientemente conservada; isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração esverdeada ou anormal, incisões ou rupturas;
- Aspecto cozido: manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento do cheiro estranho ou desagradável;
- Cor cru: própria e uniforme com pigmentação característica da espécie; ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície;
- Cor cozido: branca, característico da espécie;
- Odor: característico, suave, sem desprendimento de cheiro estranho ou desagradável; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;
- Sabor: próprio, suave, sem sabor estranho ou desagradável ao produto;
- Consistência/textura: firme e íntegra, característico da espécie.

6.2. FÍSICO-QUÍMICAS (Parâmetros críticos):

ITEM 1 (Carne bovina acém moída congelada – Lote 1 e 2), ITEM 2 (Carne bovina coxão mole cubos congelada – Lote 1 e 2), ITEM 3 (Carne bovina patinho iscas congelada – Lote 1 e 2), ITEM 4 (Carne bovina patinho moído congelada – Lote 1 e 2), ITEM 5 (Carne suína paleta em cubos congelada – Lote 1 e 2) E ITEM 6 (Carne suína pernil em iscas congelada – Lote 1 e 2)



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

- pH inferior ou igual a 6,0
- Lipídeos máximo 5%

ITEM 7 (Filé de peito de frango sassami congelado – Lote 1 e 2) E ITEM 8 (Peito de frango em cubos congelado – Lote 1 e 2)

- Umidade Limite inferior = 73,36%. Limite Superior: 75,84%
- Proteína Limite inferior = 21,05%. Limite Superior: 24,37%
- Relação umidade/proteína..... Limite inferior = 3,03%. Limite Superior: 3,55%

ITEM 9 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

- Reação de gás sulfídrico(H₂S) Negativa;
- Bases voláteis totais inferiores (BVT) máximo de 35 mg de nitrogênio/100g de tecido muscular;
- pH..... Máximo de 7,20
- Fósforo total máximo 5 g de P₂O₅ de tecido muscular;
- Sódio..... máximo 134 mg de Na/100g de tecido muscular;
- Potássio..... máximo 502 mg de K/100g de tecido muscular;
- Relação entre o teor de umidade e de proteína na porção muscular.....máximo 6,00 (seis inteiros).

6.3. MICROBIOLÓGICAS (Parâmetros críticos):

ITEM 1 (Carne bovina acém moída congelada – Lote 1 e 2), ITEM 2 (Carne bovina coxão mole cubos congelada – Lote 1 e 2), ITEM 3 (Carne bovina patinho iscas congelada – Lote 1 e 2) E ITEM 4 (Carne bovina patinho moído congelada – Lote 1 e 2)

- Salmonela ausência

ITEM 5 (Carne suína paleta em cubos congelada – Lote 1 e 2), ITEM 6 (Carne suína pernil em iscas congelada – Lote 1 e 2), ITEM 7 (Filé de peito de frango sassami congelado – Lote 1 e 2) E ITEM 8 (Peito de frango em cubos congelado – Lote 1 e 2)

- Coliformes a 45°C máximo 5x10³
- Salmonela ausência



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

ITEM 9 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

- Estafilococcus Coagulase positiva/g Máximo 5 x 10²
- Salmonella sp/25g..... Ausência.

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 E 9

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01, conforme grupos e itens relacionados a seguir: Grupo 5, item b.

6.4. MICROSCÓPICAS (Parâmetros críticos):

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 E 9

- Matériais macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana ausência
- Sujidades, parasitos e larvas ausência
- Outras matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas ausência

NOTA:

Matérias estranhas eventualmente detectadas deverão ser claramente descritas no laudo analítico.

Observação:

- a. Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados, devendo apresentar elementos histológicos que compõem o produto. Caso não sejam encontrados, apontar no laudo tal informação.
- b. Não deverão apresentar elementos histológicos de ingredientes estranhos ao produto.
- c. Não deverão apresentar tecidos inferiores e impurezas.

6.5. PESQUISA DE CORANTES E ADITIVOS (Parâmetros Críticos):

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 E 9

- Corantes artificiais ausência



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

- Nitrito..... ausência
- Nitrato..... ausência

ITEM 9 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

- Corantes artificiais ausência
- Dióxido de Enxofre ausência
- Sais de Sulfitos ausência

6.6. COMPLEMENTAR (Contaminantes Inorgânicos):

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 E 8

- Arsênio..... máximo 0,50 mg/kg
- Cádmio..... máximo 0,05 mg/kg
- Chumbo:..... máximo 0,10 mg/kg

ITEM 9 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

- Mercúrio..... máximo 1,0 mg/kg
- Arsênio..... máximo 0,50 mg/kg
- Cádmio..... máximo 0,05 mg/kg
- Chumbo:..... máximo 0,10 mg/kg
- Estanho:..... máximo 250 mg/kg

6.7. PESO LÍQUIDO (Parâmetros críticos):

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 E 8

- Peso descongelado/Peso congelado máximo 6%

ITEM 9 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

Será tolerada a variação de até 12,0% (doze por cento) no peso líquido do produto desglaciado em relação ao peso do produto glaciado.

6.8. PESQUISA DE ESPINHAS

ITEM 9 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

O resultado desta análise deverá constar no laudo de análise laboratorial quando esta for solicitada, o que poderá ocorrer a qualquer tempo, segundo critérios da Coordenadoria de Alimentação Escolar e os critérios da **Portaria CISE nº 1 de 18 de junho de 2015**.

Será realizada em 2.500 gramas de filés procedentes do mesmo lote e data de fabricação, os quais deverão apresentar:

- Isenção de espinhas em no mínimo 95 % dos filés

No laudo deverão constar os seguintes resultados:

- Peso da Amostra
- Nº total de filés
- % de filés com isenção de espinhas

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 E 9

O DAESC poderá, ainda, solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, do material da embalagem, dos resíduos biológicos e/ou de drogas veterinárias, ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, sistema de vedação da embalagem primária, material da embalagem primária, peso do produto nas embalagens primárias, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para quaisquer outras situações em que as análises forem pertinentes.

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 documento, 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.

Caso sejam utilizados outros métodos laboratoriais, ou suas modificações, que não estejam referendados nos dispostos indicados no parágrafo acima, 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 no parágrafo acima.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

O produto, deverá ser produzido em local que possui inscrição no Ministério da Saúde, por meio de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município ou inscrição no Ministério da Agricultura, devendo possuir, neste caso, o Registro do Estabelecimento.

O produto deverá ser produzido mediante o registro ou comunicação sobre o início de fabricação do produto "dispensados de registro", em órgãos competentes.

O produto deverá ser produzido de acordo com o artigo 2º da Portaria Nº 1428, de 26 de novembro de 1993, expedido pelo Ministério da Saúde, em que determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, em consonância com o estabelecido na presente Portaria e Portaria SVS/MS 326 de 30/07/1997 e Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002.

7. PRAZO DE VALIDADE

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 E 9

Mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação do produto.

O produto deverá apresentar mínimo de 85% de sua validade, quando da data de entrega na unidade escolar.

Nos casos em que houver prorrogação ou suspensão de entregas pela Administração, previamente comunicado à Contratada, será admitido o máximo de 40% de validade, quando da entrega.

8. EMBALAGEM

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 E 9

8.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS; Resolução nº 17, de 17/03/08, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto.

A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos).

8.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária do produto deverá seguir as especificações abaixo detalhadas:

Caixa de papelão reforçada ou papelão ondulado reforçado, adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre a embalagem primária e os limites da caixa.

A embalagem secundária deverá conter peso líquido máximo de 6 kg (seis quilos).

As embalagens secundárias deverão ser vedadas de forma a assegurar a inviolabilidade das embalagens primárias contidas no seu interior.

Independentemente do tipo de vedação escolhido pela Contratada, a sua retirada deverá evidenciar a violação das caixas por meio da descaracterização das mesmas.

A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

O sistema de vedação da embalagem secundária será verificado no momento de cada descarga/recebimento, ou a qualquer tempo.

NOTA:

Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria nº 248, de 17/07/2008 do INMETRO.

9. PRODUTO IMPRÓPRIO

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 E 9



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

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

A Contratada ficará obrigada a retirar e substituir os produtos em desconformidade com o Edital quando do recebimento/armazenamento ou qualquer outro motivo que os revelem impróprios ao consumo (artigo 18, §6º, I, II e III da Lei Federal 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor).

A impropriedade para o consumo será considerada inexecução total ou parcial dependendo da parcela contratual que deixou de ser cumprida, caso não sejam substituídos.

A retirada e substituição dos produtos deverão ser realizadas pela Contratada, dentro do prazo de 15 (quinze) dias úteis, após oficialização pelo DAESC. Caso o produto esteja em desconformidade no ato do recebimento, a Contratante recusará a entrega.

O não cumprimento do prazo estabelecido para a retirada e substituição do produto pela Contratada ocasionará as penalidades cabíveis.

10. ROTULAGEM

A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial: Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, MAPA; Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17, MAPA; Portaria nº 167/SEMAP-SEC, de 24/12/99; Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03; Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, ANVISA/MS e Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8078/90 e com as especificações que constam nos subitens 6.1 e 6.2 a seguir

10.1. RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 E 9

Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar impressas de forma clara e indelével, principalmente as seguintes informações:

- Denominação de venda (nome do produto, identificação do corte e marca);
- Identificação da origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
- Data de fabricação (deverá constar dia, mês e ano);
- Data de vencimento ou data de validade (deverá constar dia, mês e ano);
- Identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da RDC nº 259/02);



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

- Declaração de ingredientes alergênicos, se for o caso, conforme estabelecido nos Artigos 4º, 6º, 7º e 9º da RDC 26/15 – ANVISA;
- Declarar: “Contém glúten”/“Não contém glúten”;
- Peso líquido;
- Instruções de utilização do produto;
- Condições de armazenamento;
- Condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;
- Carimbo padronizado do SIF;
- Número de registro do produto/rótulo no Ministério da Agricultura;
- Dizeres: **GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO - SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”**
- Outras informações eventualmente previstas em legislação.

ITEM 9 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

- Nome comum da espécie: Polaca do Alasca
- Nome científico da espécie: *Theragra chalcogramma*
- Quando forem utilizados aditivos na água de glaciamento deverá constar a expressão: “contém (função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número INS do aditivo)”

10.2. RÓTULOS DAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 E 9

No rótulo da embalagem secundária deverão constar, de forma clara e indelével, de tamanho adequado e fácil visualização as seguintes informações:

- Denominação de venda (nome do produto, identificação do corte e marca);
- Identificação da origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
- Peso líquido;
- Data de fabricação/de embalagem do produto (deverá constar dia, mês e ano);
- Data de vencimento ou data de validade (deverá constar dia, mês e ano);
- Identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da RDC nº 259/02);
- Condições de armazenamento;
- Empilhamento máximo;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo padronizado SIF;
- Instruções de utilização do produto;
- Carimbo padronizado do SIF;



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

- Número de registro do produto/rótulo no Ministério da Agricultura;
- Dizeres: **GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO "ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – VENDA PROIBIDA"**
- Outras informações eventualmente previstas em legislação.

Nas embalagens primárias e secundárias as informações referentes à data de fabricação, data de validade ou data de vencimento e identificação do lote, bem como os dizeres *GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO - SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO "ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA"*, poderão ser apresentadas em “ink jet”, “hot stamping” ou carimbo, de forma legível e indelével, em local visível e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e que não prejudique a qualidade do alimento.

À Contratada será facultada a apresentação da opção “rótulo autoadesivo”, nas condições abaixo, desde que possua capacidade de descaracterizar/rasgar nas tentativas de “descolamento” da superfície de contato da embalagem, além da apresentação clara e indelével. O padrão de adesividade deverá ser mantido durante todo o fornecimento, estando a Contratada sujeita às penalidades cabíveis constatadas as irregularidades.

Poderá ser apresentada nas modalidades abaixo relacionadas:

Opção A: Rótulo autoadesivo único contendo todas as informações previstas no subitem 2.6.1 e/ou 2.6.2 ou

Opção B: Rótulo autoadesivo contendo apenas a informação "*GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – VENDA PROIBIDA*".

Nas embalagens secundárias (ou terciárias) de cada lote de produto adquirido deverá constar o código de barras. Deverá seguir o padrão EAN-128, podendo ser confeccionado diretamente sobre a embalagem final do produto (secundária ou terciária) ou em etiqueta indelével conforme 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

+



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

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

(10) 00015B

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

0107898357410015152508041000015B



A Contratada deverá apresentar aos técnicos do DAESC, antes do primeiro fornecimento o *layout* das informações de rotulagem das embalagens primária e secundária, para conferência das informações exigidas neste documento, além daquelas previstas na Ficha Técnica do produto.

A critério do DAESC, a Contratada poderá fazer ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

11. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

A empresa deverá apresentar:

Certificado de Análises e ensaios bromatológicos com parecer conclusivo comprovando os dados do detalhamento e características gerais do produto, exceto as “Análises Complementares”, quando definidas, 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. Deverá constar no laudo o nome, endereço e SIF da unidade fabril.

A critério da licitante, o laudo bromatológico poderá ser entregue diretamente pelo laboratório selecionado pela empresa ofertante da melhor proposta.

O laudo bromatológico deverá ser entregue à CISE/DAESC, em via original e será objeto de verificação de autenticidade.

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

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 DAESC, desde que haja possibilidade e não lhe seja oneroso.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

12. DAS AMOSTRAS

A licitante que ofertou a menor proposta na fase de aceitabilidade do preço deverá entregar as amostras do produto até no máximo 15 (quinze) dias úteis contados a partir do dia seguinte à suspensão do certame (fase de amostras), correspondendo a:

Entrega de 03 (três) amostras do produto objeto do certame, devidamente identificadas, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em embalagem primária e rótulo correspondentes àqueles escolhidos pela licitante a serem entregues quando da execução dos contratos; sendo 01 (uma amostra) para testes internos e 02 (duas) para contraprova. As contraprovas serão lacradas e armazenadas no DAESC.

A amostra deverá ser entregue no DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAESC, na Praça da República, nº 53 - Sala 56 - Andar Térreo, Centro, São Paulo/SP, impreterivelmente das 8:00 às 16:00 horas. A critério do DAESC poderá ser determinado outro local para encaminhamento da amostra.

O DAESC efetuará o lacre da amostra e emitirá o respectivo comprovante de entrega da mesma. A aposição do lacre destina-se apenas à identificação da amostra para posterior encaminhamento da mesma para análise da comissão técnica.

Será fornecida à licitante 01 (uma) via do comprovante de entrega da amostra e 01 (uma) via será encaminhada à Comissão de Licitação, pelo DAESC.

Não serão analisadas amostras em embalagens danificadas ou que não estiverem totalmente vedadas.

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

13. AVALIAÇÕES

A avaliação técnica do produto será feita através de conferência/análise da documentação técnica e testes da amostra: teste técnico culinário – interno, teste sensorial - interno 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, que estejam sem ata vigente há mais de 1 ano, que sejam atípicos ao的习惯o alimentar local, quando ocorrer alterações inovadoras no produto ou caso a equipe técnica do DAESC julgue necessário.

Para os demais produtos, após a suspensão do pregão, será obrigatório o cumprimento do teste



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

interno, realizado pela equipe do DAESC, o qual compreende as avaliações técnico-culinária e sensorial do produto.

O DAESC, através da equipe técnica do CENUT realizará a conferência, análise e aprovação da Documentação Técnica solicitada no item 11 deste documento, que comprova o integral atendimento as especificações técnicas e à proposta da empresa, e emitirá parecer conclusivo.

A licitante deverá apresentar uma via ORIGINAL ou CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA da Ficha Técnica do produto e deverá ser preenchida uma para cada item cotado.

As informações declaradas deverão estar em conformidade com as constantes na rotulagem das embalagens primária e secundária.

O DAESC poderá solicitar a revisão do texto ou esclarecimentos referentes às informações da Ficha Técnica do produto, sempre que estas se mostrarem insuficientes ou inadequadas para a perfeita compreensão dos usuários.

13.1. TESTES

Os testes a serem realizados são:

I – INTERNO

- a)** Técnico-culinário
- b)** Sensorial

II – EXTERNO

- a)** Aceitabilidade junto aos alunos

Os testes das amostras somente serão realizados após a conferência, análise e aprovação da Documentação Técnica comprovando o integral atendimento as especificações técnicas e consoante com a proposta da empresa, com parecer favorável.

Os testes serão realizados pela equipe de provadores treinados por nutricionista do DAESC, composta por 11 (onze) integrantes, incluindo membros da equipe do Departamento de Alimentação e nutricionista, que documentarão todas as fases do processo.

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

Passando pela etapa de aprovação da documentação técnica consoante do item 11, a empresa



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

será notificada a comparecer no DAESC para a realização dos testes internos técnico e sensorial.

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.

14.1. DO TESTE TÉCNICO-CULINÁRIO

Será realizado na Cozinha Experimental do Departamento de Alimentação Escolar com acompanhamento do proponente ou se fizer representar oficialmente através de procuração, por profissionais habilitados, considerando tanto as informações contidas na proposta da empresa e no rótulo dos produtos, como as condições rotineiras de armazenamento e distribuição nas unidades atendidas, para avaliação de:

1. Informações gerais do produto
2. Condições da embalagem
3. Ingredientes
4. Modo de armazenamento do produto
5. Modo de preparo
6. Tempo de cocção
7. Aderência (na panela e entre os macarrões)
8. Decantação
9. Rendimento do produto (per capita/porcionamento)
10. Facilidades ou dificuldades encontradas
11. Resultado final

MODELO BÁSICO DO FORMULÁRIO DE TESTE TÉCNICO-CULINÁRIO

1. Informações gerais do produto	
Objeto:	
Processo:	
Pregão:	
Produto:	
Marca:	
Fabricante:	
Proponente:	



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

Embalagem (Kg) :	
Data de Fabricação:	
Data de Validade:	
Lote:	
2. Condições da Embalagem	
Análise visual das condições da embalagem primária (inclusive a vedação)	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Está adequada?	Obs: _____ _____ _____ _____
3. Ingredientes	
Confere com os ingredientes/componentes informados na proposta?	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Confere com os ingredientes/componentes informados nas especificações técnicas?	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Obs: _____ _____ _____ _____	
4. Modo de armazenamento do produto	
Declarado?	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Obs: _____ _____ _____ _____	
5. Modo de preparo	
Quantidade de água recomendada na embalagem:	_____ Litros



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

Quantidade de água recomendada na embalagem foi suficiente para preparo e obtenção de produto com as características desejadas?	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Modo de preparo realizado pelos técnicos seguiu instrução de embalagem?	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
	Obs: _____ _____
6. Aderência	
Aderente à panela	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Grãos aderentes entre si	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
	Obs: _____ _____
7. Rendimento (Per capita/porcionamento)	
Rendimento	_____ Kg ou _____ %
8. Facilidades e dificuldades encontradas	
_____ _____ _____	
9. Resultado Final	
Produto aprovado?	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Seguirá para teste externo?	<ul style="list-style-type: none">· Sim. Providenciar amostras para teste de aceitabilidade externo junto aos alunos.· Não. Produto reprovado.· Não. Não será realizado teste externo, pois o produto não se enquadra nas condições estabelecidas no item 13 deste documento.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

Motivo: _____

Equipe Técnica (CENUT/DAESC) que realizou o teste:

Nome e Número de Inscrição no CRN: _____

RG: _____

Assinatura: _____

Data: _____

Representante da Empresa que acompanhou o teste:

Nome e número de Inscrição no Conselho Regional da Profissão:

RG: _____

Assinatura: _____

Data: _____

Caso o produto não seja aprovado nos testes internos, deste instrumento, o proponente será desclassificado do certame.

14.2. DO TESTE SENSORIAL

Quando da aprovação do produto no teste técnico-culinário, o DAESC, através da equipe técnica do CENUT, com base no método classificatório, adaptado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, procederá à avaliação sensorial das amostras, observando rigorosamente as informações contidas na proposta da empresa e embalagem. O teste sensorial será realizado através de equipe treinada por nutricionista do DAESC, composta por 11 (onze) pessoas/provadores. Para o teste sensorial não será permitida a presença do proponente.

Serão avaliados os atributos de quatro características sensoriais do alimento: aparência e sabor, odor e consistência/textura, de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos), conforme as especificações de cada item abaixo:



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

MODELO DE AVALIAÇÃO (INDIVIDUAL) SENSORIAL DE CARNE BOVINA (ACÉM) MOÍDA CONGELADA (IQF)
Você está recebendo uma amostra de carne bovina (acém) moída congelada (IQF)

Características sensoriais esperadas para este produto:

Aparência: característica do produto; grânulos de carne soltos.

Sabor: característico do produto; agradável; suave.

Odor: característico do produto; agradável; suave.

Consistência/Textura: própria do produto; cozido; macio.

Como você o classifica, considerando as características sensoriais esperadas do produto?

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura
Bom	Característico	Adequada
Regular	Característico pouco acentuado	Moderadamente adequada
Insatisfatório	Não característico	Inadequada

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura	Avaliação Global
_____	_____	_____	_____

Nome: _____

Data: _____

MODELO DE AVALIAÇÃO (INDIVIDUAL) SENSORIAL DE CARNE BOVINA (COXÃO MOLE) EM CUBOS CONGELADA (IQF)

Você está recebendo uma amostra de carne bovina (coxão mole) em cubos congelada (IQF)

Características sensoriais esperadas para este produto:

Aparência: característica do produto; uniforme.

Sabor: característico do produto; agradável; suave.

Odor: característico do produto; agradável; suave.

Consistência/Textura: própria do produto; cozido; macio.

Como você o classifica, considerando as características sensoriais esperadas do produto?

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura
Bom	Característico	Adequada
Regular	Característico pouco acentuado	Moderadamente adequada
Insatisfatório	Não característico	Inadequada

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura	Avaliação Global
_____	_____	_____	_____

Nome: _____

Data: _____



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

MODELO DE AVALIAÇÃO (INDIVIDUAL) SENSORIAL DE CARNE BOVINA (PATINHO) ISCAS CONGELADA (IQF)
Você está recebendo uma amostra de carne bovina (patinho) em iscas congelada (IQF)

Características sensoriais esperadas para este produto:

Aparência: característica do produto; uniforme.

Sabor: característico do produto; agradável; suave.

Odor: característico do produto; agradável; suave.

Consistência/Textura: própria do produto; cozido; macio.

Como você o classifica, considerando as características sensoriais esperadas do produto?

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura
Bom	Característico	Adequada
Regular	Característico pouco acentuado	Moderadamente adequada
Insatisfatório	Não característico	Inadequada

Aparência e Sabor

Odor

Consistência/Textura

Avaliação Global

Nome: _____

Data: _____

MODELO DE AVALIAÇÃO (INDIVIDUAL) SENSORIAL DE CARNE BOVINA (PATINHO) MOÍDA CONGELADA (IQF)
Você está recebendo uma amostra de carne bovina (patinho) moída congelada (IQF)

Características sensoriais esperadas para este produto:

Aparência: característica do produto; grânulos de carne soltos.

Sabor: característico do produto; agradável; suave.

Odor: característico do produto; agradável; suave.

Consistência/Textura: própria do produto; cozido; macio.

Como você o classifica, considerando as características sensoriais esperadas do produto?

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura
Bom	Característico	Adequada
Regular	Característico pouco acentuado	Moderadamente adequada
Insatisfatório	Não característico	Inadequada

Aparência e Sabor

Odor

Consistência/Textura

Avaliação Global

Nome: _____

Data: _____



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

MODELO DE AVALIAÇÃO (INDIVIDUAL) SENSORIAL DE CARNE SUÍNA PALETA EM CUBOS CONGELADA (IQF)
Você está recebendo uma amostra de carne suína paleta em cubos congelada (IQF)

Características sensoriais esperadas para este produto:

Aparência: característica do produto; carne branca; uniforme.

Sabor: característico do produto; agradável; suave.

Odor: característico do produto; agradável; suave.

Consistência/Textura: própria do produto; cozido; macio.

Como você o classifica, considerando as características sensoriais esperadas do produto?

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura
Bom	Característico	Adequada
Regular	Característico pouco acentuado	Moderadamente adequada
Insatisfatório	Não característico	Inadequada

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura	Avaliação Global
_____	_____	_____	_____

Nome: _____

Data: _____

MODELO DE AVALIAÇÃO (INDIVIDUAL) SENSORIAL DE CARNE SUÍNA PERNIL EM ISCAS CONGELADA (IQF)
Você está recebendo uma amostra de carne suína pernil em iscas congelada (IQF)

Características sensoriais esperadas para este produto:

Aparência: característica do produto; carne branca; uniforme.

Sabor: característico do produto; agradável; suave.

Odor: característico do produto; agradável; suave.

Consistência/Textura: própria do produto; cozido; macio.

Como você o classifica, considerando as características sensoriais esperadas do produto?

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura
Bom	Característico	Adequada
Regular	Característico pouco acentuado	Moderadamente adequada
Insatisfatório	Não característico	Inadequada

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura	Avaliação Global
_____	_____	_____	_____

Nome: _____

Data: _____



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

MODELO DE AVALIAÇÃO (INDIVIDUAL) SENSORIAL DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) CONGELADO (IQF) – EM LOTES

Você está recebendo uma amostra de filé de peito de frango (sassami) congelado (IQF) – em lotes

Características sensoriais esperadas para este produto:

Aparência: característica do produto; carne branca; uniforme.

Sabor: característico do produto; agradável; suave.

Odor: característico do produto; agradável; suave.

Consistência/Textura: própria do produto; cozido; macio.

Como você o classifica, considerando as características sensoriais esperadas do produto?

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura
Bom	Característico	Adequada
Regular	Característico pouco acentuado	Moderadamente adequada
Insatisfatório	Não característico	Inadequada

Aparência e Sabor

Odor

Consistência/Textura

Avaliação Global

Nome: _____

Data: _____

MODELO DE AVALIAÇÃO (INDIVIDUAL) SENSORIAL DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO (IQF) – EM LOTES

Você está recebendo uma amostra de peito de frango em cubos congelado (IQF)

Características sensoriais esperadas para este produto:

Aparência: característica do produto; carne branca; uniforme.

Sabor: característico do produto; agradável; suave.

Odor: característico do produto; agradável; suave.

Consistência/Textura: própria do produto; cozido; macio.

Como você o classifica, considerando as características sensoriais esperadas do produto?

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura
Bom	Característico	Adequada
Regular	Característico pouco acentuado	Moderadamente adequada
Insatisfatório	Não característico	Inadequada

Aparência e Sabor

Odor

Consistência/Textura

Avaliação Global

Nome: _____

Data: _____



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

MODELO DE AVALIAÇÃO (INDIVIDUAL) SENSORIAL DE FILÉ DE POLACA DO ALASCA CONGELADO – EM LOTES
Você está recebendo uma amostra de filé de polaca do Alasca congelado – em lotes

Características sensoriais esperadas para este produto:

Aparência: superfície limpa, sem escamas e espinhos, cor própria e uniforme com características próprias da espécie;

Sabor: próprio, suave, sem sabor estranho ou desagradável ao produto;

Odor: característico, suave, sem desprendimento de cheiro estranho ou desagradável;

Consistência/Textura: firme e íntegra, característico da espécie.

Como você o classifica, considerando as características sensoriais esperadas do produto?

Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura
Bom	Característico	Adequada
Regular	Característico pouco acentuado	Moderadamente adequada
Insatisfatório	Não característico	Inadequada

Aparência e Sabor

Odor

Consistência/Textura

Avaliação Global

Nome: _____

Data: _____

Na avaliação individual, será obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

• **Insatisfatório:** quando houver a presença de um ou mais adjetivos: insatisfatório, não característico, inadequada.

• **Satisfatório:** quando houver predominância dos adjetivos: bom, regular, característico pouco acentuado, adequada, moderadamente adequada.

Na avaliação global que resume as avaliações individuais dos provadores, a amostra que obtiver o resultado “insatisfatório”, pela maioria dos provadores, não será aprovada na Avaliação Sensorial. A empresa licitante somente será aprovada na Avaliação Sensorial, se obtiver o conceito global SATISFATÓRIO.

Referências da metodologia utilizada na avaliação sensorial:

TEIXEIRA, E. et al. Análise Sensorial de Alimentos. UFSC, 1987.

Apostilas de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, EMBRAPA, 1991.

Análise Sensorial dos Alimentos e Bebidas, ABNT, NBR 12806, 1993.

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 2007.

O parecer final do teste sensorial deverá ser emitido conforme modelo a seguir:



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

MODELO DE PARECER CONCLUSIVO DO TESTE SENSORIAL DE _____	
Resultado da avaliação pelos degustadores	Maioria das avaliações globais: _____
Produto aprovado?	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Seguirá para teste externo?	<ul style="list-style-type: none">• Sim. Providenciar amostras para teste externo junto à rede.• Não. Reprovado na análise sensorial por apresentar características divergentes das esperadas para o produto.• Não. Não será realizado teste externo, pois o produto não se enquadra nas condições estabelecidas no item 13 deste documento.
Equipe Técnica (CENUT/DAESC) que realizou o teste:	
Nome e Número de Inscrição no CRN: _____	
RG: _____	
Data: _____	
Representante da Empresa:	
Nome e número de Inscrição no Conselho Regional da Profissão: _____	
RG: _____	
Assinatura: _____	
Data: _____	

14.3. DO TESTE EXTERNO E DA AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE JUNTO AOS ALUNOS

Se o produto for aprovado nos testes internos, o DAESC, através do CENUT solicitará ao proponente amostras do produto empacotadas e separadas de modo a preparar um total de 300 (trezentas) porções, em 3 (três) diferentes escolas a serem sorteadas pelo próprio DAESC, sendo 100 (cem) porções preparadas e distribuídas em cada unidade para testes de campo, buscando-se desse modo atingir diversos grupos etários e tipos de alunado de bairros / municípios variados.

As amostras devem estar disponíveis para testes em até 05 (cinco) dias corridos.

Os testes de campo do produto serão realizados em datas e horários previamente agendados



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

pelo DAESC e poderão ser acompanhados pelo proponente, que não poderá interferir nem se manifestar durante o processo.

O horário do teste será o mesmo habitualmente utilizado pela escola para servir a refeição/lanche (alimentação).

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

MODELO DE IMPRESSO PARA TESTE DE ACEITABILIDADE EM CAMPO



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

Resultados – Escala Hedônica:

A Alunos participantes (nº): _____

B Quantidade de satisfatório (nº) - 4 e 5: _____

C Porcentagem de aceitabilidade: _____

$$\% = \frac{B}{A} \times 100 = \text{_____ \%}$$

Resultados - Resto Ingestão

A (volume servido): _____ g X 100 alunos = _____ g servidos.

B (resto): volume retornado = _____ g.

C (volume consumido): volume servido – resto (A-B) = _____ g.

IA=

$$\frac{C}{A}$$

$$\times 100 = \text{_____ \%}$$

Responsáveis:

EMPRESA: _____

Carimbo da U.E.

DAESC: _____

ESCOLA: _____

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.

Ficará a critério deste Departamento a definição da metodologia aplicada, de acordo com o público alvo.

Será considerado aprovado o produto que obtiver um índice mínimo de 90% (noventa por cento) 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% (oitenta e cinco por cento) no teste de escala hedônica.

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. O produto ofertado pelo licitante estará apto para ser registrado em Ata de Registro de Preço



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

desde que satisfaça todas as condições constantes da proposta e estabelecidas neste documento, cuja comprovação será feita através de aprovação em todas as etapas de análises e avaliações deste documento.

A equipe técnica do CENUT emitirá um parecer conclusivo a cada etapa de teste realizado e para aprovação do produto emitirá um Parecer Conclusivo Geral. Caso haja reprovação em qualquer uma das etapas, a equipe técnica do CENUT emitirá um Parecer Conclusivo Motivado sobre a recusa do produto ofertado pelo licitante.

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:	

15. DO CONTROLE DE QUALIDADE POSTERIOR À CONTRATAÇÃO

15.1. Para toda contratação, a contratada obrigar-se-á a realizar análise do produto, na origem, de modo a confirmar as exigências deste documento, 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.

15.2. Para verificação do atendimento de todas as características dos produtos adquiridos e de suas embalagens, antes da entrega dos produtos perecíveis diretamente às unidades escolares, há a exigência de laudos de inspeção e análise de seus lotes. Os referidos laudos de inspeção e análise dos lotes de produtos deverão ser emitidos por Laboratórios Credenciados, conforme consta neste documento. Estas análises laboratoriais solicitadas visam orientar o CISE/DAESC/CENUT, com relação ao atendimento das especificações técnicas, garantindo que o produto licitado seja aquele pretendido pelo CISE/DAESC/CENUT, e deverão ser apresentadas em até 03 (três) dias úteis antes da primeira entrega, para análise e cadastro no SAESPII.

15.3. O laboratório selecionado pela empresa para o controle de qualidade dos produtos adquiridos pelo CISE/DAESC/CENUT, 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.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

15.4. O laudo deverá contemplar todos os itens do Modelo de Laudo de Inspeção/Reinspeção de acordo com a Portaria CISE nº 1, de 18 de Junho de 2015.

15.5. Somente serão liberados para entrega às unidades escolares 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.

15.6. A critério da detentora, o laudo bromatológico poderá ser entregue diretamente pelo laboratório selecionado pela empresa contratada. O laudo bromatológico deverá ser entregue à CISE/DAESC, em via original e será objeto de verificação de autenticidade, através do email: daesc.cenut@educacao.sp.gov.br, em formato pdf.

15.7. Após a entrega do produto adquirido, resultante de cada contrato, a equipe técnica da CISE/DAESC/CENUT, poderá efetuar testes internos com amostras do produto, que deverá apresentar características sensoriais idênticas às das amostras utilizadas e aprovadas nos testes anteriormente realizados, conforme especificações constantes deste documento.

15.8. A qualquer tempo, antes do vencimento do prazo de validade do produto, a CISE/DAESC/CENUT, poderá proceder a novos testes do produto, internos ou de campo, utilizando para tanto amostras disponíveis em qualquer uma das escolas em que o produto foi distribuído. Nessa ocasião, o contratado poderá ser convocado pela CISE/DAESC/CENUT, para acompanhar os procedimentos que serão documentados pela equipe responsável.

15.9. Comprovadas alterações técnicas ou sensoriais nas características do produto e/ou embalagem, a Contratada será notificada para substituir o produto, devendo retirá-lo do local indicado pela Contratante, mediante a agendamento prévio, tendo ciência que o produto poderá ser distribuído para a rede escolar no âmbito do Estado de São Paulo.

15.10. A contratada deverá substituir o produto em todo ou em parte, por outro que atenda inteiramente às exigências contidas no Edital que disciplinou a licitação, não gerando quaisquer ônus para o contratante, no prazo estabelecido pela CISE/DAESC/CENUT.

15.11. O fornecimento do novo produto deverá ser feito no local indicado pela Contratante, a saber: o núcleo de armazenamento dos gêneros alimentícios da alimentação escolar ou as unidades escolares, a depender da origem da ocorrência.

15.12. 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.

15.13. Em decorrência dos procedimentos descritos nos subitens 15.9 e 15.10, fica facultada ao contratante a exigência de laudo técnico nos laboratórios credenciados, sob ônus da contratada, observados os procedimentos e normas da Portaria CISE nº 1, de 18 de Junho de 2015.

15.14. Comprovado o não atendimento das especificações e características do produto constantes neste documento, o contratante poderá solicitar reanálise do produto não gerando quaisquer ônus para o contratante.

15.15. A reanálise deverá ser realizada a partir de amostra representativa, a ser calculada com base nas metodologias oficiais vigentes.

15.16. Na impossibilidade de coleta de amostras em número suficiente para o plano amostral representativo e/ ou na ocorrência de casos fortuitos que impossibilitem de alguma forma a realização de tais análises, serão tomadas amostras indicativas. Neste caso, os resultados de tais



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

análises serão considerados como representativos da totalidade do lote a que pertence.

15.17. Caso julgue necessário, a CISE/DAESC/CENUT, poderá submeter o produto a novo teste de aceitabilidade em campo, nos mesmos moldes dos testes realizados em conformidade com o item 11, deste documento.

15.18. Caso a data de validade da contraprova 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.

15.19. A qualquer momento, a equipe técnica da CISE/DAESC/CENUT, poderá realizar uma visita às instalações da fábrica para acompanhar a produção destinada a Alimentação Escolar e averiguar as condições higiênico-sanitárias do local, sob ônus da contratada.

15.20. A qualquer momento, a equipe técnica da CISE/DAESC poderá solicitar documentos comprobatórios acerca da qualidade do produto, conforme especificações estabelecidas neste documento.

16. DO FORNECIMENTO

16.1. O Contratante emitirá, no ato da assinatura do Contrato, um cronograma prévio, constando as quantidades a serem entregues por escola, bem como as datas de entrega, previstas para o período proposto.

17. SISTEMA DE GERENCIAMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

17.1. Após a assinatura do primeiro contrato, a Contratada será cadastrada no Sistema de Alimentação Escolar do Estado de São Paulo - SAESPII, para receber os dados de entrega chamados de Guias de Remessa – GR.

17.2. A contratante enviará a contratada a GR, constando basicamente os seguintes dados: número do contrato, número do empenho, quantidades do produto, data de entrega, Diretoria de Ensino, nome e endereço da escola e outros.

17.3. As GR's serão geradas eletronicamente pelo SAESPII e encaminhadas via webservice à contratada em até 20 (vinte) dias úteis antes da primeira entrega de cada ciclo/periódico.

17.4. Após emissão e o envio das GR's, a contratada deverá “executar o método via webservice” constando os dados de lote e validade dos produtos a serem entregues nas escolas.

17.5. Os dados de lote e validade deverão ser vinculados a cada guia de remessa. A contratada deverá efetuar a vinculação dos dados em até 03 (três) dias úteis antes das entregas.

17.6. O procedimento deverá ser efetuado por meio da “comunicação webservice”.

17.7. Compete a contratada o envio efetivo dos dados via webservice, garantindo que o sistema SAESP registre e processe todos os dados enviados com sucesso.

17.8. Para verificar se os dados foram processados com sucesso, a Contratante disponibilizará à Contratada os “métodos de consulta” na comunicação webservice, para verificação dos status de cada guia de remessa.

17.9. A orientação para a utilização dos “métodos de consulta” será informada durante a



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

execução dos contratos.

17.10. É vedada a distribuição dos produtos sem a vinculação de lote e validade às Guias de Remessa no SAESP.

17.11. Se os laudos não forem entregues em tempo hábil, ou seja, até 03 (três) dias úteis antes da primeira entrega, a unidade escolar deverá recusar o produto, uma vez que não poderá dar baixa no recebimento do produto no sistema de gerenciamento SAESPII, constando, assim, que o produto não foi entregue naquela unidade e, portanto, passível de não pagamento pela Contratante.

17.12. Nos casos em que a unidade escolar receber o produto, cujo lote/validade não foram cadastrados no SAESPII, por ausência de laudo, não serão contabilizados no sistema como entrega realizada, e os custos do fornecimento do produto ficará por conta da contratada.

17.13. Os laudos de Análise e Inspeção dos Lotes e a “execução do método via webservice”, deverão ser entregues concomitantemente, para liberação total das entregas nas escolas.

17.14. Nos casos em que a contratada informar os lotes/validades dos produtos que não possuem o Laudo entregue no DAESC/CENUT, as GR's referentes aqueles lotes ficarão suspensas no SAESPII até que a contratada apresente o laudo do referido lote, ou substitua os lotes/validade por outro que tenha o laudo já entregue no DAESC/CENUT, num prazo máximo de 01 (um) dia útil.

17.15. Por conveniência da Administração, fica reservado a CISE/DAESC/CENUT, o direito de alterar a programação (dias, horários, quantidades e unidades escolares) até 03 (três) dias úteis antes do início da entrega do produto, nas datas estipuladas no cronograma.

17.16. Havendo necessidade, a Administração poderá fazer pedido adicional, por meio de geração de Guias de Remessa Suplementar-GRS dentro do quantitativo previsto no contrato, que deverá ser entregue às unidades escolares no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis, independente das quantidades solicitadas por unidade escolar.

17.17. As entregas do produto deverão ser efetuadas nos dias determinados nas Guias de Remessa, podendo ser segunda à sexta-feira, no horário das 07:30h às 17:00h, nas condições exigidas neste documento.

17.18. Se porventura a contratada realizar entrega após o período determinado nas Guias de Remessa, caracterizando em atraso injustificável, a contratante se reserva no direito de advertir/notificar e aplicar multa de mora, em conformidade com o artigo 87 da Lei 8.666/93.

17.19. A contratada deverá entregar os produtos nas unidades escolares localizadas nos municípios listados no ANEXO I (LOTES 1 e 2).

17.20. A lista de unidades escolares poderá sofrer alterações, podendo ser admitida a inclusão e/ou exclusão de unidades escolares estaduais, localizadas ou não nos municípios previstos neste documento, sem contudo, ultrapassar as quantidades estimadas na ata e nos contratos que poderão advir destas.

17.21. No ato da entrega, a contratada fica obrigada a aguardar a conferência do produto e respectiva GR, bem como a entregar/descarregar o produto em qualquer local da unidade escolar, desde que dentro de suas dependências, indicado pelo servidor responsável pelo recebimento dos produtos.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

18. STATUS DAS GUIAS DE REMESSA NO SISTEMA SAESP

18.1. Ao gerar as GUIAS DE REMESSA (cronograma definitivo de entrega), o sistema SAESP atua com status, identificando o andamento de cada guia de remessa, no intuito de controlar todo o produto efetivamente entregue e consumido nas unidades escolares, os status poderão ser verificados por meio dos métodos de consulta disponíveis.

18.2. O sistema SAESP possui os seguintes status:

- EM AGUARDANDO CARREGAMENTO: Ao emitir as guias de remessa e disponibilizar ao fornecedor por meio da ferramenta webservice, as guias ficam com status de aguardando carregamento, neste momento, cabe a Contratada executar o método via webservice para vincular os dados de lote e validade em cada guia emitida para futura distribuição;
- EM TRÂNSITO: Após a execução com êxito das vinculações de lote e validade às guias de remessa, o sistema automaticamente altera o status das guias para “em trânsito”, esse status permite que o fornecedor efetue a distribuição dos produtos nas escolas, e as escolas por sua vez, efetuarião o registro do recebimento do produto no SAESP.
- RECEBIDO TOTAL PELA UNIDADE ESCOLAR: Após o recebimento do produto na escola, o servidor responsável pela unidade efetuará o registro no SAESP, informando que o produto está de acordo com as especificações do edital e na quantidade informada na Guia de Remessa, poderá também informar se o produto foi entregue no prazo ou fora do prazo estabelecido na Guia, após o registro de recebimento a guia automaticamente muda de status para “RECEBIDO TOTAL PELA UNIDADE ESCOLAR”
- CANCELADO: Esse status sugere-se dois tipos de situações:
 - a) Cancelado pela Administração, nos casos em que a escola está impossibilitada de receber o produto, por motivo superveniente.
 - b) O produto não foi entregue na unidade escolar pela Contratada ou por recusa da unidade escolar.

18.3. Esclarece-se que o sistema SAESP possui um fluxo para cumprimento das exigências previstas neste documento, desta forma, se a contratada se recusar a utilizar a ferramenta webservice ou não registrar e processar com êxito as informações aqui requeridas, será inviável execução dos contratos, podendo caracterizar em inexecução contratual ou execução irregular dos contratos.

18.4. A Guia de Remessa cujo status está em AGUARDANDO CARREGAMENTO, ficará bloqueada para registro de recebimento pela unidade escolar, essa pendência impossibilita a geração de Atestados de Recebimento Provisório e Definitivo para pagamento a contratada.

18.5. Para que não haja dúvidas quanto aos procedimentos, após a assinatura da ata de registro de preços e durante toda a execução dos contratos, a Administração orientará a Contratada sobre a utilização da ferramenta webservice.

19. PROCEDIMENTO PARA EFEITO DE PAGAMENTO

19.1. Para as entregas dos produtos, a Contratada deverá emitir **02 (duas)** vias de **Guias de Remessa-GR**, obrigatoriamente emitido pelo SAESPII, conforme o **ADENDO D - GUIA DE REMESSA – GR**, deste documento.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

19.2. A Contratada deverá “*consumir*” o serviço para obter a GR oficial da Secretaria via Contratante “SAESPII”, constando os dados do item 17.4 mais o lote e validade por unidade escolar, sendo que uma via deverá ficar em poder da unidade escolar, a outra em poder da contratada.

19.3. No ato das entregas, a contratada apresentará as 02 (duas) vias da GR para colher os seguintes dados do servidor responsável pelo recebimento dos produtos: data do recebimento, nome legível, assinatura, cargo e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública do servidor, bem como, o carimbo de identificação da unidade escolar receptora.

19.4. Deverão constar nas GR’s, todos os dados constantes no item 19.3, devendo ser preenchido com a mesma caneta (preta ou azul) e sem rasuras. Não devendo apresentar qualquer indício de adulteração.

19.5. Constatado qualquer tipo de adulteração ou falsificação nas GR’s, o caso será passível de apuração, e se verificado a responsabilidade da Contratada, estará sujeita a multas e sanções previstas em lei, bem como a responder processo criminal.

19.6. No caso de qualquer divergência de dados da GR, seja de produtos e/ou quantidades entregues, as anotações deverão ser feitas na própria GR, pelo servidor responsável pelo recebimento dos produtos.

19.7. Para contabilização das GR’s no SAESPII, a contratada deverá “*executar o método via webservice*”, enviando os dados das Notas Fiscais, em formato xml, bem como efetuar a vinculação do número das Notas Fiscais às Guias de Remessa, com até **05 (cinco)** dias úteis, depois das entregas dos produtos nas unidades escolares.

19.8. Os dados das Notas Fiscais de Venda serão necessários para emissão de Atestado de Recebimento Provisório e Definitivo, condicionante à continuidade dos trâmites de pagamento da Contratante.

19.9. Os servidores das unidades escolares serão os responsáveis pelo recebimento dos produtos, devendo lançar as GR’s em até **02 (dois)** dias úteis, após a data final de entrega, as GR’s no SAESPII, observando o tipo de produto, quantidades, lotes e validades que efetivamente foram entregues naquela unidade escolar.

19.10. Caberá as Diretorias de Ensino, fiscalizarem as entregas dos produtos nas unidades escolares, verificando se:

- a) todas as entregas programadas foram efetuadas, conforme as datas estabelecidas nas GR’s;
- b) volume de entregas não realizadas;
- c) entregas realizadas sem lote e validade cadastrado no SAESPII;
- d) recebimento de produtos que não atendam as especificações deste documento.

19.11. As Diretorias de Ensino irão relatar periodicamente ao DAESC/CENUT sobre as ocorrências citadas no subitem 19.10.

19.12. Após o lançamento das GR’s pela unidade escolar, caberá às Diretorias de Ensino emitirem por meio do SAESPII os Atestados de Recebimento Provisório por Nota Fiscal de Venda a ser faturada.

19.13. Para pagamento a Contratada deverá entregar as Notas Fiscais de Venda, no Protocolo na Secretaria da Educação, sito à na Praça da República, 53 – Centro – São Paulo/SP CEP 01045-



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

903.

19.14. O CELOG fará o procedimento de aferição no SAESP para a emissão dos Atestados de Recebimento Definitivo, mediante a confirmação das entregas nas unidades escolares e a emissão eletronicamente dos Atestados de Recebimento Provisório emitido pelas Diretorias de Ensino.

19.15. Só serão aceitas as Notas Fiscais que estiverem devidamente registradas no SAESP, com procedimento de vinculação do número das Notas Fiscais e dados em formato xml, com o respectivo tratamento via webservice por parte da Contratada.

19.16. As Notas Fiscais que não estiverem tratadas no sistema SAESP, serão devolvidas a Contratada para a devida regularização.

19.17. A cada emissão de Nota Fiscal de Venda, a Contratada deverá colocar no campo "Observação" da referida Nota, número da Ata de Registro de Preços e número do Contrato.

19.18. A contratada deverá obedecer aos padrões de documentação e de processos internos da Contratante para controle das entregas, objetivando maior eficiência na apuração da quantidade e qualidade dos produtos entregues.

20. TRANSPORTE

20.1. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, em condições que preservem as características do alimento, sua qualidade quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 5. As demais condições relativas ao veículo e ao transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Portaria nº 368 de 04/09/97, MAPA, Portarias CVS nº 15, de 07/11/91.

20.2. Se porventura os produtos não estiverem acondicionados em conformidade com a Portaria CVS-nº 05, de 09 de abril de 2013, bem como o disposto no item 17.5 deste documento, o responsável pelo recebimento na unidade escolar, poderá recusar o recebimento do produto, e a Contratada deverá refazer a entrega da forma correta em até **02 (dois)** dias úteis após o ocorrido.

20.3. A entrega do produto impróprio para consumo ou fora das condições estabelecidas neste documento, implicará em inexecução contratual, sujeita a aplicações de multas e demais sanções previstas em lei.

21. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA/CONTRATADA

21.1. Responsabilizar-se pelo produto entregue enquanto o seu prazo de validade estiver vigente.

21.2. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante relativamente ao fornecimento dos produtos solicitados.

21.3. Entregar os produtos, objeto do Registro de Preços no local indicado pela Contratante, nas especificações solicitadas por meio de celebração de contrato, assegurando que, no ato da entrega, os produtos estejam de forma adequada e nas quantidades estabelecidas neste documento.

21.4. Submeter-se a fiscalização e acatar as exigências da Contratante quanto ao fornecimento,



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

providenciando a imediata correção das deficiências apontadas.

21.5. Reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verificarem vícios resultantes da produção ou do transporte.

21.6. Comunicar ao Contratante, por escrito, no prazo de 3 (três) dias úteis, quaisquer alterações havidas em seus dados cadastrais, tais como endereço e telefone, bem como no contrato social, devendo apresentar os documentos comprobatórios da nova situação.

21.7. Comunicar, formalmente, com a devida antecedência a ocorrência de condições inadequadas para a entrega dos produtos ou a iminência de fatos que possam prejudicá-los, bem como eventual atraso ou paralisação, apresentando justificativa, que poderá ser aceita ou não pela Contratante.

21.8. Não reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio ou de terceiros quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução do objeto discriminados, sem o consentimento prévio e por escrito. Todos os direitos de imagem e autorais (textos e gráficos) estão reservados à Secretaria de Estado da Educação.

21.9. Não utilizar o nome da Secretaria ou de suas unidades, em quaisquer atividade de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sob pena de cancelamento da ata e outras sanções previstas em lei.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

22.1 Nomear, formalmente, no prazo de 5 (cinco) dias corridos, após a data da assinatura dos contratos advindos do Registro de Preço, o(s) Gestor(es) e Fiscal(is) para fazer a gestão documental e fiscalizar o fornecimento do produto, objeto deste documento.

22.2. A gestão e a fiscalização de que trata o item 22.1, serão realizadas sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas.

22.3. Receber, aprovar, conferir e atestar os produtos, por meio de funcionário especificamente designado.

22.4. Zelar pelo cumprimento dos padrões definidos entre as partes, determinando a substituição dos produtos, sem ônus para a Contratante, tantas vezes quantas forem necessárias.

22.5. Notificar a Contratada acerca de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento ou não dos produtos, em tempo hábil para a solução de falhas porventura encontradas.

22.6. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos ao fornecimento dos produtos, objeto deste documento.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

ADENDO A
RECIBO DE ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

Processo nº	Pregão nº
-------------	-----------

Objeto:

DOCUMENTAÇÃO
(<input type="checkbox"/>) Certificado de análises e ensaios bromatológicos. fls.
(<input type="checkbox"/>) Não entregou documentação técnica para este item.
(<input type="checkbox"/>) Informações Técnicas do produto em papel timbrado do proponente, fls.
(<input type="checkbox"/>) Não entregou documentação técnica para este item.

Data da entrega da documentação técnica:

Empresa:

Responsável CENUT

Carimbo e assinatura

Responsável empresa

Nome: _____

RG: _____

Assinatura



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

ADENDO B

RECIBO DE ENTREGA DA AMOSTRA DE PRODUTO

Processo nº	Pregão nº
-------------	-----------

Objeto:

PREENCHER COM S (SIM) OU N (NÃO)

AMOSTRAS

() 2 (duas) amostras do produto em embalagem original (02 embalagens primárias).

Peso:

() Amostras apresentam mesmo número de lote.

LOTE(S):

() Amostras apresentam mesma data de fabricação.

DATA(S):

() Amostras apresentam rótulo original.

RÓTULOS

() Rótulos foram apresentados em etiquetas

LACRES

Número de lacre da amostra:

Número de lacre das contra provas:

Data da entrega das amostras do produto:

Empresa:

Responsável CENUT

Responsável empresa

Nome: _____

RG: _____

Tel.: _____

E-mail: _____

Carimbo e assinatura

Assinatura



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

ADENDO C

MODELO DE FICHA TÉCNICA

Objeto:

Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº:	Processo Licitatório nº:			
Produto:	Marca:.....			
Nome e Endereço do Fabricante:.....				
Proponente:.....				
Nº de registro no órgão competente:.....				
Composição centesimal real do produto, expressa em:				
Nutrientes em 100g				
Macronutrientes	Minerais	Vitaminas lipossolúveis	Vitaminas hidrossolúveis	
Valor Energético (Kcal):	Fe:	Vit A:	Vit C:	Vit B ₆ :
Carboidrato:	Fe:	Vit A:	Vit C:	Vit B ₆ :
Proteína:	Na:	Vit D:	Vit B ₁ :	Folato:
Lipídeo:	Ca:	Vit E:	Vit B ₂ :	Vit B ₁₂ :
Fibras:	Zn:	Vit K:	Niacina:	
	Mg:			
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:..... RG:.....				
Telefone:..... Assinatura:.....				



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

ADENDO D
GUIA DE REMESSA – GR



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO E ASSISTÊNCIA AO ALUNO - DAAA

GUIA DE REMESSA ENTREGA:	EMISSÃO:				
ESCOLA:	CIE:	CEP:	TEL:		
ENDERECO:					
MUNICÍPIO:					
D.E.:	º CICLO	AGRUP.:	R.A.:		
Produto	Qtds.(cx)	Peso/Un.	Peso/Tot	Lote	Validade

TOTAIS:



DADOS DO TRANSPORTE

Motorista _____ R.G. _____ Fone _____ Placas _____

Modelo _____ Carga _____ Assinatura Motorista _____

RECEBIMENTO NO LOCAL

Não assinar sem ter conferido tudo. Para haver reposição do produto é necessário o apontamento no boleto.

Anotar as ocorrências abaixo:

Data ____ / ____ / ____ Nome legível do responsável:

Hora: ____ : ____ Carimbo e Assinatura do responsável _____

Destino: 2 vias transportadora / 1 via DAAA arquivo / 1 via Unidade escolar

Carimbo da Unidade



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES

ANEXO I – Locais de Entrega

Diretamente nas unidades escolares¹ jurisdicionadas
as Diretorias de Ensino²

LOTE	DIRETORIA DE ENSINO
Região 1	AMERICANA, ARARAQUARA, BARRETOS, BRAGANÇA PAULISTA, CAMPINAS LESTE, CAMPINAS OESTE, CAPIVARI, CARAGUATATUBA, CENTRO, CENTRO SUL, FRANCA, GUARATINGUETÁ, GUARULHOS NORTE, GUARULHOS SUL, ITAQUAQUECETUBA, JACAREÍ, JUNDIAÍ, LESTE 1, LESTE 2, LESTE 3, LESTE 4, LESTE 5, LIMEIRA, MOGI DAS CRUZES, MOGI MIRIM, NORTE 1, NORTE 2, PINDAMONHANGABA, PIRACICABA, PIRASSUNUNGA, RIBEIRAO PRETO, SÃO CARLOS, SÃO JOAO DA BOA VISTA, SÃO JOSE DOS CAMPOS, SERTÃOZINHO, SUMARÉ, SUZANO, TAQUARITINGA, TAUBATÉ, VOTUPORANGA.

LOTE	DIRETORIA DE ENSINO
Região 2	ADAMANTINA, ANDRADINA, APIAÍ, ARAÇATUBA, ASSIS, AVARÉ, BAURU, BIRIGUI, BOTUCATU, CAIEIRAS, CARAPICUIBA, CATANDUVA, CENTRO OESTE, DIADEMA, FERNANDÓPOLIS, ITAPECERICA DA SERRA, ITAPETININGA, ITAPEVA, ITAPEVI, ITARARÉ, ITU, JABOTICABAL, JALES, JAÚ, JOSÉ BONIFÁCIO, LINS, MARILIA, MAUÁ, MIRACATU, MIRANTE DO PARANAPANEMA, OSASCO, OURINHOS, PENAPOLIS, PIRAJU, PRESIDENTE PRUDENTE, REGISTRO, SANTO ANASTÁCIO, SANTO ANDRÉ, SANTOS, SÃO BERNARDO DO CAMPO, SÃO JOAQUIM DA BARRA, SÃO JOSE DO RIO PRETO, SÃO ROQUE, SÃO VICENTE, SOROCABA, SUL 1, SUL 2, SUL 3, TABOÃO DA SERRA, TUPÃ, VOTORANTIM.

¹ Relação completa nos Anexos – Lote/Região 01 e Lote/Região 02

² A relação de escolas e endereços estão disponíveis no site institucional da Secretaria:
http://www.educacao.sp.gov.br/central-de-atendimento/index_escolas.asp