



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; 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 carnes 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.

Item	Unidade de Medida	Especificação	CÓDIGO BEC	Qtdd. Total 10 meses – 2021* (kg)	Qtdd. Total 10 meses – 2022** (kg)
-------------	--------------------------	----------------------	-------------------	--	---



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

1	Quilos	Carne bovina (acém) moída congelada – Lote 1	364255-0	1.049.100	2.059.430
		Carne bovina (acém) moída congelada – Lote 2	364256-9	974.250	2.028.530
2	Quilos	Carne bovina (coxão mole) em cubos congelada – Lote 1	503936-3	1.049.100	1.029.720
		Carne bovina (coxão mole) em cubos congelada – Lote 2	503936-3	974.260	1.014.270
3	Quilos	Carne bovina (patinho) em iscas congelada – Lote 1	479909-7	1.573.640	-
		Carne bovina (patinho) em iscas congelada – Lote 2	479909-7	1.461.370	-
4	Quilos	Carne suína paleta em cubos congelada – Lote 1	479801-5	1.049.100	-
		Carne suína paleta em cubos congelada – Lote 2	479801-5	974.250	-
5	Quilos	Carne suína pernil em iscas congelada – Lote 1	499756-5	1.049.100	-
		Carne suína pernil em iscas congelada – Lote 2	499756-5	974.260	-
6	Quilos	Filé de peito de frango (sassami) congelado – Lote 1	364255-0	524.550	-
		Filé de peito de frango (sassami) congelado – Lote 2	364256-9	487.130	-
7	Quilos	Peito de frango em cubos congelado –	479439-7	1.049.100	1.029.720



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

		Lote 1			
		Peito de frango em cubos congelado – Lote 2	479439-7	974.250	1.014.270
8	Quilos	Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1	571337-4	691.070	-
		Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1	571337-4	641.770	-

* Quantidades estimadas em quilos referente ao ano de 2021, no período de 10 meses;

** As quantidades estimadas para o ano de 2022 de alguns produtos será definido de acordo com os cardápios planejados para cada período letivo, adicionado ao número de alunos comensais de cada período e as vigências das atas de registro de preços.

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”).

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”).



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

ITEM 4 – 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 5 – 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 6 – 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 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 7 – 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 8 – 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 toalette, 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.



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

5. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS

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

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, a Anvisa; Decreto nº 9.013, de 29/03/17; Mapa; Instrução Normativa nº 03, de 17/01/00, Mapa; Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, MAPA; Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA, Anvisa Resolução RDC nº 311, de 23/12/2019, ANVISA/MS, e na Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 RDC nº 487 de 26/03/2021, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 88 de 26/03/2021, ANVISA/MS, Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA; Resolução nº 04/88 de 24/11/88 do CNS/MS; Portaria nº 711, de 01/11/95 – MAPA; Instrução Normativa Nº 34, de 25 de setembro de 2018;— MAPA; RDC nº 42, de 29/08/13; Instrução Normativa nº 03, de 17/01/00 – MAPA; Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10 – MAPA; ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA, Instrução Normativa nº 01, de 11/01/17 – MAPA, e Resolução RDC nº 459, de 21/12/2020, Portaria nº 183, de 09/10/98, MAPA; Regulamento Técnico do Mercosul/GMC/P. RES. nº /00; Instrução Normativa nº 29, de 23/09/15, MAPA; Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, MAPA; Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10, MAPA; Resolução e Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17, 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



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

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):

ITEM 1 (Carne bovina acém moída 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;



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

- 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 4 (Carne suína paleta em cubos congelada – Lote 1 e 2) E ITEM 5 (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;
- Odor cru: próprio; suave.
- Odor cozido: próprio;
- Sabor cozido: próprio;
- Consistência/textura cozido: própria.

ITEM 6 (Filé de peito de frango sassami congelado – Lote 1 e 2) E ITEM 7 (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.



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

ITEM 8 (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),

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

ITEM 4 (Carne suína paleta em cubos congelada – Lote 1 e 2) E ITEM 5 (Carne suína pernil em iscas congelada – Lote 1 e 2)

FÍSICO-QUÍMICA	- pH: entre 5,5 e 6,0. - Lipídios: máximo de 5%.
----------------	---

ITEM 6 (Filé de peito de frango sassami congelado – Lote 1 e 2) E ITEM 7 (Peito de frango em cubos congelado – Lote 1 e 2)

FÍSICO-QUÍMICA	- 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%
----------------	--



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

ITEM 8 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

FÍSICO-QUÍMICA	<ul style="list-style-type: none">- 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),

MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none">- Salmonella/25g: ausência- Escherichia coli/g: 10- Estafilococos coagulase positiva/g: 10²- Aeróbios mesófilos/g: 10⁵
-----------------	---

ITEM 2 (Carne bovina coxão mole cubos congelada – Lote 1 e 2), ITEM 3 (Carne bovina patinho iscas congelada – Lote 1 e 2)

MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none">- Salmonella/25g: ausência;- Escherichia coli/g: máximo de 10;- Aeróbios mesófilos/g: máximo de 10⁵.
-----------------	---

ITEM 4 (Carne suína paleta em cubos congelada – Lote 1 e 2), ITEM 5 (Carne suína pernil em iscas congelada – Lote 1 e 2), ITEM 6 (Filé de peito de frango sassami congelado – Lote 1 e 2) E ITEM 7 (Peito de frango em cubos congelado – Lote 1 e 2)



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

MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none">- Salmonella Enteritidis/25g: ausência- Salmonella typhimurium/25g: ausência- Escherichia coli/g: 102- Aeróbios mesófilos/g: 105
-----------------	---

ITEM 8 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

MICROBIOLÓGICAS	<ul style="list-style-type: none">- Escherichia coli/g, para produtos não consumidos crus: máximo 50- Estafilococcus Coagulase positiva/g: máximo 102- Salmonella/25g: ausência.
-----------------	--

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

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 331 de 23/12/2019, ANVISA/MS, na Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019, e Resolução RDC nº 459, de 21/12/2020 (apenas para carne crua suína e de aves).

6.4. MICROSCÓPICAS (Parâmetros críticos):

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

MICROSCÓPICA	<ul style="list-style-type: none">- Matérias 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
--------------	--

ITEM 8 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

	<ul style="list-style-type: none">- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica: ausência- Sujidades, parasitos e larvas ausência
--	--



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

MICROSCÓPICA	<ul style="list-style-type: none">- Tecidos inferiores (ossos, peles, espinhas, cartilagens, escamas): ausência- Elementos histológicos estranhos ao produto: ausência- Elementos histológicos identificadores da composição: presença- Areia: 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
--------------	---

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 E 7

PESQUISA DE CORANTES E ADITIVOS	<ul style="list-style-type: none">- Corantes artificiais: ausência.- Nitrito: ausência.- Nitrato: ausência.
---------------------------------------	---

ITEM 8 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

PESQUISA DE CORANTES E ADITIVOS	<ul style="list-style-type: none">- Corantes artificiais: ausência- Dióxido de Enxofre: ausência- Sais de Sulfitos: ausência
---------------------------------------	--



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

--	--

6.6. COMPLEMENTAR (Contaminantes Inorgânicos):

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

ANÁLISES COMPLEMENTARES	Conforme parâmetros da Resolução nº 487, de 26 de março de 2021 e Instrução Normativa nº 88, de 26 de março de 2021.
----------------------------	--

6.7. PESO LÍQUIDO (Parâmetros críticos):

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

PESO LÍQUIDO	- Peso descongelado/Peso congelado máximo: 6%
--------------	---

ITEM 8 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

PESO LÍQUIDO	- 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 8 (Filé de polaca do Alasca congelado – Lote 1 e 2)

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 10, de 10 de novembro de 2020**.

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



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

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 E 8

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 331 de 23/12/2019, ANVISA/MS, na Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019, e Resolução RDC nº 459, de 21/12/2020 (apenas para carne crua suína e de aves). 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 10, de 10 de novembro de 2020.

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.

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



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

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% (oitenta e cinco por cento) de sua validade na data de entrega, quando de entrega no Núcleo de Armazenamento da Secretaria.

A critério do Departamento de Alimentação Escolar poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período superior à 85% de sua validade, desde que a Contratada solicite autorização por escrito para o DAESC em até 03 (três) dias úteis antes da entrega. A Administração avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

Nos casos em que houver prorrogação ou suspensão de entregas pela Administração, previamente comunicado à Contratada, será admitido o mínimo de 40% (quarenta por cento) de validade, quando da entrega.

8. EMBALAGEM

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

8.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA

Deverá atender à legislação vigente (e atualizações, quando houver) de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial: 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.

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



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

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 E 8

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.



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

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 29, de 23/09/15, MAPA; Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17, MAPA; Instrução Normativa nº 75*, de 08/10/2020, ANVISA; Portaria nº 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99; Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03; Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, ANVISA/MS; Resolução nº 459, de 21/12/2020; Resolução RDC nº 429*, de 08/10/2020; Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8078/90 e com as especificações que constam a seguir.

***Legislações já publicadas em substituição a outras para adaptações dos produtos dentro do prazo estabelecido.**

10.1. RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS

ITENS 1, 2 E 3

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);
- Declaração de ingredientes alergênicos, se for o caso, conforme estabelecido nos Artigos 4º,



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

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;
- Código de barras do produto
- Dizeres: **GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO - SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO "ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA"**
- Outras informações eventualmente previstas em legislação.

ITEM 4 (Carne suína paleta em cubos congelada – Lote 1 e 2), ITEM 5 (Carne suína pernil em iscas congelada – Lote 1 e 2), ITEM 6 (Filé de peito de frango sassami congelado – Lote 1 e 2) E ITEM 7 (Peito de frango em cubos congelado – Lote 1 e 2)

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);
- 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;

*** Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:** (trecho em negrito, conforme legislação)



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

- Não descongele. Cozinhe a partir de congelado;
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.
- Não lave o produto cru antes do manuseio.
- Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.
- Código de barras do produto;
- 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)

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

- Identificação completa do produto, inclusive nome comum e nome científico da espécie, e a marca:
- Nome comum da espécie: Polaca do Alasca
- Nome científico da espécie: *Theragra chalcogramma*
- A expressão: "sem pele" (conforme art. 12º, §2º da IN 21, de 31/05/17 – MAPA)
- 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)"
- Identificação da origem (nome, razão social, CNPJ e endereço do estabelecimento matadouro ou do entreposto de carnes e derivados), e a expressão "Indústria Brasileira".
- Data de fabricação/de embalagem do produto (deverá constar dia, mês e ano).
- Data de vencimento (deverá constar dia, mês e ano).
- Identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da RDC nº 259/02).
- Dizer: "Não contém glúten"
- Declaração de ingredientes alergênicos, se for o caso, conforme estabelecido nos Artigos 4º, 6º, 7º e 9º da RDC 26/15 – ANVISA.
- Peso líquido.
- Condições de armazenamento.
- Condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.
- Instruções de utilização do produto.
- Carimbo padronizado do SIF.
- Código de barras do produto
- 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.



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

10.2. RÓTULOS DAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS

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

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;
- Peso bruto;
- 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;
- 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 8

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 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 (indicar o peso líquido total, nº de unidades e peso líquido do produto em cada embalagem primária);
- Peso bruto;
- 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);



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

- Identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3 da IN 22/05 – MAPA);
- Condições de armazenamento;
- Empilhamento máximo;
- Carimbo padronizado SIF;
- Número de registro do produto/rótulo no órgão competente;
- 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 10.1 e/ou 10.2 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. O padrão do código de barras a ser utilizado pelas empresas, deverá ser confeccionado diretamente sobre a embalagem final do produto (secundária ou terciária) ou em etiqueta indelével. O código de barras deverá estar localizado na lateral da embalagem final, de



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

modo que não seja recoberto por fita adesiva, o que impossibilitaria sua leitura.

Após assinatura do contrato, a Contratada deverá apresentar aos técnicos do DAESC via correio eletrônico no endereço daesc.cenut@educacao.sp.gov.br, o layout das informações de rotulagem das embalagens primária e secundária, para conferência das informações exigidas neste termo, 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 licitante que ofertar a melhor proposta na fase de aceitabilidade do preço deverá apresentar em até **15 (quinze) dias corridos** contados a partir do dia seguinte à suspensão do certame (fase de amostras):

Certificado de análises e ensaios bromatológicos com parecer conclusivo comprovando os dados do item 6 deste documento, exceto as "Análises Complementares", as quais poderão ser solicitadas pela Administração, a qualquer tempo. 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 entrega da documentação e deverão ser emitidos por laboratórios de análise de alimentos, conforme opções abaixo:

- a. Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;
- b. Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura;
- c. Laboratórios de Ensaio Acreditados pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou ABNT NBR ISO/IEC 17043 (ou outras que vierem a ser aprovadas, válidas e atualizadas), pertencentes à Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaio - RBLE;



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

d. Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais do país.

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

O laudo deve ser correspondente às amostras entregues, de mesmo produto, data de validade e lote, e deverá ser entregue ao DAESC, em via original, pois será objeto de verificação de autenticidade.

As Informações Técnicas do produto em papel timbrado do proponente e /ou fabricante, com todos os itens fielmente preenchidos.

12. DAS AMOSTRAS

Juntamente com a documentação técnica exigida no item, a licitante que ofertou a melhor proposta na fase de aceitabilidade do preço deverá entregar as amostras do produto em até **15 (quinze) dias corridos**, contados a partir do dia seguinte à suspensão do certame (fase de amostras), correspondendo a:

- 03 (três) amostras dos produtos objetos desse 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 54 - 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. A aposição do lacre destina-se apenas à identificação da amostra para posterior encaminhamento para análise da comissão técnica.



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

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 da amostra entregue poderá, excepcionalmente, ser confeccionada em etiquetas com dizeres digitados em computador. No entanto, a contratada deverá apresentar o *layout* e a rotulagem das embalagens primária e secundária antes do primeiro fornecimento, para análise e aprovação pelo DAESC.

13. AVALIAÇÕES

A avaliação técnica do produto será feita através de conferência/análise da documentação técnica e testes da amostra: teste técnico - interno, teste sensorial - interno e teste de aceitabilidade junto aos alunos - externo.

O teste externo de aceitabilidade só será realizado com produtos novos, nunca antes oferecidos à alimentação escolar no Estado de São Paulo, que sejam atípicos ao hábito alimentar local, quando ocorrerem 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 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 ao Termo de Referência 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.



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

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 ao termo de referência 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 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.



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

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. Aderência
7. Rendimento do produto (per capita/porcionamento)
8. Facilidades ou dificuldades encontradas
9. Resultado final

MODELO BÁSICO DO FORMULÁRIO DE TESTE TÉCNICO-CULINÁRIO

1. Informações gerais do produto	
Objeto:	
Processo:	
Pregão:	
Produto:	
Marca:	
Fabricante:	
Proponente:	
Embalagem (Kg) :	
Data de Fabricação:	



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

Data de Validade:	
Lote:	
2. Condições da Embalagem	
Análise visual das condições da embalagem primária (inclusive a vedação) Está adequada?	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não Obs: _____ _____ _____
3. Ingredientes	
Confere com os ingredientes/componentes informados na proposta? Confere com os ingredientes/componentes informados nas especificações técnicas?	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não <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
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



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

Modo de preparo realizado pelos técnicos seguiu instrução de embalagem?	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não Obs: _____ _____ _____
6. Aderência	
Aderente à panela Grãos aderentes entre si	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não <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. Motivo: _____ _____



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

<p>Equipe Técnica (CENUT/DAESC) que realizou o teste:</p> <p>Nome e Número de Inscrição no CRN: _____</p> <p>RG: _____</p> <p>Assinatura: _____</p> <p>Data: _____</p> <p>Representante da Empresa que acompanhou o teste:</p> <p>Nome e número de Inscrição no Conselho Regional da Profissão: _____</p> <p>RG: _____</p> <p>Assinatura: _____</p> <p>Data: _____</p>
--

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 do item 14.1, 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 a seguir:



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 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: _____

MODELO DE AVALIAÇÃO (INDIVIDUAL) SENSORIAL DE FILÉ DE POLACA DO ALASCA CONGELADO – EM LOTES



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

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?	• sim • 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 previstos nos itens 14.1 e 14.2, 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.



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

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

<p>Objeto: _____ Data: ___ / ___ / ___</p> <p>Produto: _____</p> <p>Processo: ____ / ____ / ____ Pregão: ____ / ____</p> <p>Marca: _____ Proponente: _____</p> <p>Escola: _____ DE: _____</p>
Condições de realização do teste:
<p>Horário do teste: _____ Nº de alunos: _____ Faixa etária: _____</p>
Instruções – Escala Hedônica:
<ol style="list-style-type: none">1. Peso "per capita" estabelecido: ____g.2. Porcionar 100 pratos com os "per capita" 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:
<ol style="list-style-type: none">5. Porcionar cada um dos alimentos que compõem o prato, de acordo com o peso "per capita" estabelecido.6. Calcular o percentual de participação no prato do alimento objeto do teste.7. Porcionar 100 pratos com os "per capita" estabelecidos.8. Pesquisar o resto que retornar nos pratos.9. Corrigir o resto, aplicando o percentual de participação do alimento objeto do teste.10. Indicador de aceitação (IA): <u> peso consumido X 100</u>



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

peso servido
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: _____

DAESC: _____

ESCOLA: _____

Carimbo da U.E.

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.



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

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 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 termo.

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 na presente data participando e acompanhando o Teste Técnico Interno do produto: _____, Marca: _____, neste Departamento de Alimentação Escolar - DAESC.
Assinatura:

15. DO CONTROLE DE QUALIDADE POSTERIOR À CONTRATAÇÃO

15.1. Para toda contratação, a contratada obrigará-se 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



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

10, de 10 de novembro de 2020.

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 subitem 15.1. Estas análises laboratoriais solicitadas visam orientar o CISE/DAESC/CENUT, com relação ao atendimento das especificações do Termo de Referência, 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 SAESP II.

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 10, de 10 de novembro de 2020.

15.4. O laudo deverá contemplar todos os itens do Modelo de Laudo de Inspeção/Reinspeção de acordo com a Portaria CISE nº 10, de 10 de novembro de 2020.

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 10, de 10 de novembro de 2020.

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 dos contratos, a equipe técnica do CENUT do DAESC poderá efetuar testes internos com amostras do produto, que deverá apresentar características idênticas às das amostras utilizadas e aprovadas nos testes anteriormente realizados, na fase da licitação, conforme especificações deste termo.

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 as 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



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

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 7.9 e 7.10, 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 10, de 10 de novembro de 2020.

15.14. Comprovado o não atendimento das especificações constantes no item 6 deste 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 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 6, 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



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

comprobatórios acerca da qualidade do produto, conforme especificações estabelecidas neste termo de referência.

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.

16.2. O objeto será recebido provisoriamente em até **02 (dois) dias úteis**, diretamente nas unidades escolares, de acordo com o cronograma de entrega contados da data da entrega dos bens, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura.

16.3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

I. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de substituição, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de **15 (quinze) dias úteis**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

II. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de complementação, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

16.4. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de **até 25 (vinte e cinco) dias úteis** após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante "Termo de Recebimento Definitivo" ou "Recibo", firmado pelo servidor responsável.

17. SISTEMA DE GERENCIAMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

17.1. Após a assinatura do contrato, a Contratada será cadastrada no Sistema de Alimentação Escolar do Estado de São Paulo - SAESP II, 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



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

de Ensino, nome e endereço da escola e outros.

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

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 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, conforme prazo contido no item 15.2 deste termo, a unidade escolar deverá recusar o produto, uma vez que não poderá dar baixa no recebimento do produto no sistema de gerenciamento SAESP II, 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 SAESP II, 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, conforme o item 15.6, as GR's referentes aqueles lotes ficarão suspensas no SAESP II 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



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

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 Termo de Referência.

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 **ADENDO E (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 no Adendo E, 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/d Descarregar o produto em qualquer local da unidade escolar, desde que dentro de suas dependências, indicado pelo servidor responsável pelo recebimento dos produtos.

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;



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

- **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, efetuarão 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 Termo de Referência, 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 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 SAESP II, conforme o **ADENDO D - GUIA DE REMESSA – GR**, deste documento.

19.2. A Contratada deverá “consumir” o serviço para obter a GR oficial da Secretaria via Contratante “SAESP II”, constando os dados do item 17.4 mais o lote e validade por unidade



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

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 SAESP, 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 SAESP, 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 SAESP;
- 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 SAESP 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 01045-903.

19.14. O CELOG fará o procedimento de aferição no SAESP para a emissão dos Atestados de



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

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 6. 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 pela qualidade do produto entregue, enquanto o seu prazo de validade estiver vigente.

21.2. Entregar os produtos, objeto deste termo 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 Termo de Referência.

21.3. Submeter-se a fiscalização e acatar as exigências da Contratante quanto ao fornecimento, providenciando a imediata correção das deficiências apontadas.

21.4. Reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, os



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

produtos em que se verificarem vícios resultantes da produção ou do transporte.

21.5. 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.



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
() Certificado de análises e ensaios bromatológicos. fls.
() Não entregou documentação técnica para este item.
() Informações Técnicas do produto em papel timbrado do proponente, fls.
() 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

Carimbo e assinatura

Responsável empresa

Nome: _____

RG: _____

Tel.: _____

E-mail: _____

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:
Lípido:	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

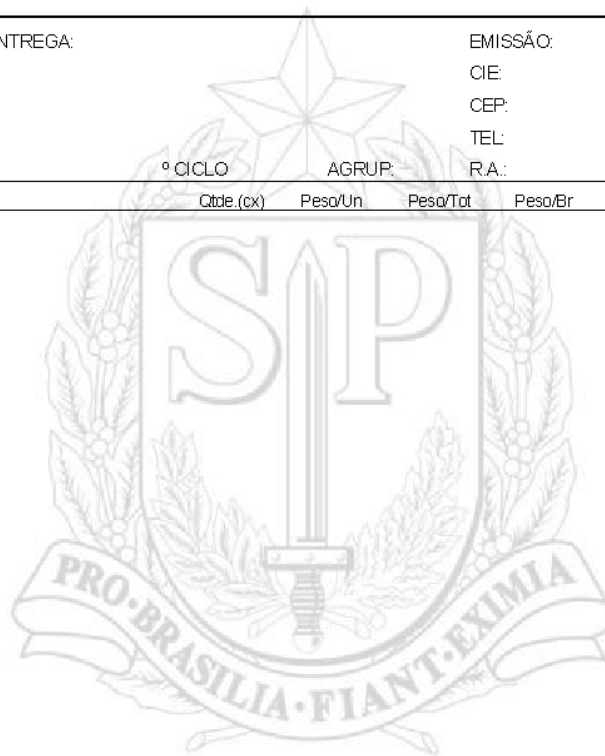


GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO E ASSISTÊNCIA AO ALUNO - DAAA

GUIA DE REMESSA ENTREGA:	EMISSÃO:
ESCOLA:	CIE:
ENDEREÇO:	CEP:
MUNICÍPIO:	TEL:
D.E.:	R.A.:
	° CICLO AGRUP:

Produto	Qtde (cx)	Peso/Un	Peso/Tot	Peso/Br	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

ADENDO E – CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS
Portaria CISE nº 10, de 10 de novembro de 2020

O Coordenador da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares - CISE, no uso de suas atribuições legais, em face do que lhe representou o Centro de Serviços de Nutrição - CENUT, do Departamento de Alimentação Escolar - DAESC, e considerando a necessidade de definir critérios e procedimentos para padronizar a operacionalização do Controle de Qualidade de Alimentos, com vistas à composição de cardápios do Programa de Alimentação Escolar da Secretaria da Educação, assegurando o cumprimento das exigências estabelecidas nos editais de processos licitatórios e nas chamadas públicas, expede a presente Portaria.

Artigo 1º - A definição de critérios e procedimentos, objeto desta Portaria, para operacionalização do Controle de Qualidade de Alimentos, que compõem os cardápios do Programa de Alimentação Escolar da Secretaria da Educação, tendo como base as disposições da Lei federal nº 11.947 de 16/6/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020, que versam sobre o atendimento à Alimentação Escolar, destina-se a orientar as fornecedoras, bem como os laboratórios que procederão à inspeção e à análise dos alimentos a serem adquiridos, visando a conferir legitimidade e eficácia a essa operacionalização.

Artigo 2º - Para fins da operacionalização do **Controle de Qualidade de Alimentos**, de que trata esta Portaria, os fornecedores deverão observar que:

I - Entende-se como lote o conjunto de produtos do mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais, em consonância com o que dispõe a Resolução DC nº 259 de 20/9/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde - MS;

II - Todos os lotes de alimentos deverão ser inspecionados na origem e posteriormente analisados, de forma a assegurar o atendimento das exigências constantes do item 2 do Termo de Referência que integra o Edital de licitação ou de chamada pública do produto, para controle de qualidade do lote a ser entregue;

III - A análise do alimento, na forma prevista no inciso anterior, far-se-á por meio de coleta aleatória de amostras, realizada por uma das seguintes instituições:

a. Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;

b. Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura;

c. Laboratórios de Ensaio Acreditados pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou ABNT NBR ISO/IEC 17043 (ou outras que vierem a ser aprovadas, válidas e atualizadas), pertencentes à Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaio - RBLE;

d. Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais do país.

IV - Os laboratórios deverão emitir Laudo de Conclusão (de Inspeção ou Reinspeção e



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

de Análise ou Reanálise) por lote do alimento a ser adquirido, na conformidade do que estabelece o respectivo Termo de Referência;

V - É facultado à contratada o pedido de Reinspeção ou de Reanálise, em caso de contestação de possíveis resultados condenatórios emitidos pelo laboratório, após a Inspeção ou a Análise dos lotes de alimentos;

VI - Todas as despesas referentes à Inspeção/Reinspeção e à Análise/Reanálise dos lotes de alimentos serão de responsabilidade da fornecedora;

VII - Somente serão adquiridos (recebidos e/ou liberados e pagos) pela CISE, para entrega direta nas escolas, os lotes de alimentos com os respectivos Laudos de Conclusão de Inspeção/Reinspeção e de Análise/Reanálise devidamente aprovados.

Artigo 3º - Para emissão do **Laudo de Conclusão** de Inspeção/Reinspeção ou de Análise/Reanálise, por lote de alimentos, assegurando a regularidade desejada, os laboratórios deverão adotar os seguintes procedimentos:

I - Inspeccionar, na fornecedora, o local de armazenamento do produto, indicando possíveis pontos que se encontrem em desacordo com as "Boas Práticas de Armazenagem", na conformidade do que dispõe a **PORTARIA CVS 5, de 09/4/2013**;

II - Para inspeção dos lotes de alimentos, utilizar o **Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por Atributos - ABNT - NBR 5426/85 e Errata nº 1 OUT/89**, e considerar:

- a) Nível de Inspeção: II (padrão);
- b) Plano de Amostragem: simples, normal;
- c) Nível de Qualidade Aceitável (NQA): 2,5
- d) Unidade: alimento contido na embalagem primária;
- e) Tamanho do Lote: número de unidades que constituem o lote;

III - Verificar o número de unidades que devem ser inspecionadas, conforme dispõe a Tabela 1 do Anexo A do o **Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por Atributos - ABNT - NBR 5426/85 e Errata nº 1 OUT/89**, sendo que, para calcular o número de unidades do lote, deverá ser dividido seu peso/volume total pelo peso ou volume da embalagem primária;

IV - Retirar, aleatoriamente, as embalagens secundárias ou terciárias (caixas ou fardos), se for o caso, do interior, das laterais, da base e do topo da pilha, observando que o número de embalagens a serem retiradas deve ser igual ao número de unidades que se pretende examinar;

V - Abrir as embalagens secundárias ou as terciárias (caixas ou fardos), se for o caso, sem danificar o produto ou a embalagem, e conferir a quantidade de unidades (com base na embalagem primária) que se encontram embaladas na caixa ou fardo;



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

VI - Examinar as unidades e considerar como defeituosa crítica a unidade que apresentar, na embalagem, irregularidades que comprometam a qualidade e/ou a conservação do alimento durante a vigência do seu prazo de validade ou que estejam com prazo de validade vencido;

VII - Verificar e registrar se o rótulo da embalagem secundária, ou da terciária (caixa ou fardo), atende às especificações para o alimento, de acordo com o respectivo Termo de Referência, sendo que, em caso de não atendimento, o produto será considerado com defeito, cabendo ainda observar que o rótulo da embalagem primária deve ser analisado no âmbito do laboratório;

VIII - Somente aprovar na Inspeção o lote de alimento cujo número de unidades defeituosas detectadas seja igual ou inferior ao número máximo indicado na Tabela 2 do Anexo A do o **Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por Atributos - ABNT - NBR 5426/85 e Errata nº 1 OUT/89**;

IX - Emitir o Laudo de Inspeção/Reinspeção, conforme Modelo constante do Subanexo 1 do **ANEXO I**, que integra a presente Portaria, por lote de alimento examinado, preenchendo os campos específicos, de acordo com as instruções para preenchimento constantes do Subanexo 2 do **ANEXO I** desta Portaria, podendo ser utilizado, caso o laboratório possua, impresso próprio de Laudo de Inspeção/Reinspeção, desde que contemple todas as informações contidas no referido Modelo;

X - Enviar o Laudo de Inspeção/Reinspeção ao CENUT/DAESC/CISE.

Artigo 4º - Na **Coleta de Amostras**, para análise dos lotes de alimento aprovados na Inspeção, o laboratório deverá:

I - Visando à análise microbiológica, utilizar plano de amostragem na conformidade do estabelecido no Regulamento Técnico, constante do Anexo que integra a Resolução DC no 12 de 2/1/2001, da ANVISA/MS;

II - Para as demais análises estabelecidas no Anexo I do Edital de licitação/chamada pública do produto, considerar "n" igual a 5 (cinco) e "c" igual a 0 (zero), onde "n" é o número de unidades a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e **analisadas separadamente, uma a uma**, e "c" é o número máximo aceitável de unidades que apresentam não conformidades;

III - Para calcular o número de unidades da amostra, dividir o seu peso ou volume total pelo peso ou volume da embalagem primária;

IV - Coletar, aleatoriamente, das embalagens secundárias ou das terciárias, se for o caso, que foram separadas na Inspeção, unidades que não apresentem defeitos que comprometam a qualidade e a conservação do produto;

V - Realizar coleta em duplicidade para os alimentos não enlatados e em triplicidade para alimentos considerados comercialmente estéreis (enlatados).

VI - Dividir as unidades coletadas em 2 (dois) conjuntos de amostras, acondicionar, lacrar e etiquetar cada conjunto, como **Amostra 1 e Amostra 2**;

VII - Encaminhar a **Amostra 1** para análise no âmbito do laboratório, assegurando que



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

não sofra danos e mantendo condições adequadas à sua conservação;

VIII - Observar que é de responsabilidade da fornecedora, em seu local de armazenamento, a guarda da **Amostra 2** e o lote de alimento correspondente, até sua liberação para consumo, sendo ambos liberados quando o lote for aprovado nas análises laboratoriais.

Artigo 5º - Para proceder à **Análise dos Alimentos**, os laboratórios deverão observar que:

I - Não se efetuará análise em unidades que se encontrem com prazo de validade vencido ou que apresentem condições inadequadas de armazenamento;

II - Os alimentos serão analisados de acordo com os parâmetros indicados nos respectivos Termos de Referência, sendo utilizada metodologia oficial (AOAC, IAL, FDA e LANARA) e demais metodologias previstas na legislação pertinente, devendo ser indicada, no Laudo de Conclusão, a referência específica;

III - deverão ser efetuadas análises mínimas do alimento, conforme o informado no respectivo Termo de Referência, podendo ser solicitadas análises complementares, a pedido do CENUT/DAESC/CISE;

IV - Deverá ser emitido o Laudo Conclusivo de Análise/Reanálise, conforme Modelo constante do Subanexo 1 do **ANEXO II**, que integra esta Portaria, preenchendo-se os campos específicos, de acordo com as instruções constantes do Subanexo 2 do **ANEXO II** desta Portaria, podendo ser utilizado, se o laboratório possuir, impresso próprio de Laudo de Análise/Reanálise, desde que **contemple todas as informações constantes do referido Modelo**, devendo ainda indicar, de forma conclusiva, se o lote do alimento atende ou não às especificações do respectivo Termo de Referência e, em caso de não atendimento, citar os itens que estejam em desacordo e as respectivas unidades;

V - O Laudo Conclusivo de Análise/Reanálise deverá ser enviado ao CENUT/DAESC/CISE.

Artigo 6º - Com relação aos procedimentos de **Reinspeção e Reanálise**, deve-se observar que:

I - Caberá ao CENUT/DAESC/CISE, após o recebimento do Laudo de Conclusão de Inspeção ou de Análise, informar, por escrito, à fornecedora, se for o caso, a recusa do alimento, no prazo máximo de 48 horas;

II - A fornecedora poderá solicitar a Reinspeção e/ou a Reanálise do alimento recusado, no prazo máximo de 48 horas, após tomar conhecimento da reprovação do laudo de inspeção/análise, informando ao CENUT/DAESC/CISE, por escrito, a estimativa de tempo para a realização da Reinspeção e/ou da Reanálise do alimento;

III - A Reinspeção e/ou a Reanálise poderá ser feita no mesmo laboratório que reprovou o alimento ou em qualquer outro laboratório, que também atenda à totalidade das normas estabelecidas nesta Portaria;

IV - Todos os itens que determinaram a recusa do alimento devem ser novamente



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

inspecionados/analizados na Reinspeção/Reanálise;

V - O Laudo de Conclusão da Reinspeção e/ou da Reanálise deve ser encaminhado ao CENUT/DAESC/CISE, no prazo máximo de 24 horas, após a finalização da Reinspeção/Reanálise;

VI - A fornecedora poderá indicar um perito para acompanhar a Reinspeção e/ou a Reanálise, devendo esse perito ser habilitado, possuindo registro no respectivo Conselho Profissional e tendo formação na área pertinente aos resultados que estejam sendo contestados;

VII - O laboratório poderá realizar a Reinspeção e/ou a Reanálise na presença de perito não habilitado, porém não poderá haver contestação dos resultados;

VIII - É facultado ao CENUT/DAESC/CISE indicar um representante para acompanhar a Reinspeção e/ou a Reanálise;

IX - A Reinspeção não será realizada quando o armazenamento do produto apresentar qualquer modificação que altere o Plano de Amostragem ou que caracterize substituição do alimento inspecionado;

X - Após aprovação do produto na Reinspeção, uma nova Coleta de Amostras deve ser realizada, para fins de Análise/Reanálise do alimento;

XI - A Reanálise não será realizada quando a **Amostra 2** apresentar indícios de violação e/ou deterioração;

XII - Nas situações previstas nos incisos IX e X deste artigo, é obrigatória para o laboratório a emissão de Ata de Reinspeção e/ou de Reanálise, relatando as ocorrências e as decisões tomadas, o que se caracteriza condição para que os resultados da Reinspeção ou da Reanálise possam ser considerados definitivos;

XIII - É facultada aos peritos a elaboração de ata sobre as atividades de Reinspeção e/ou Reanálise que poderá acompanhar o Laudo de Reinspeção e/ou Reanálise expedido pelo laboratório;

XIV - O CENUT/DAESC/CISE somente aceitará o alimento inicialmente recusado, quando aprovado na Reanálise;

XV - Os resultados da Reinspeção e/ou da Reanálise são definitivos, não cabendo qualquer contestação posterior;

XVI - Não se realizando Reinspeção e/ou Reanálise, os resultados da Inspeção e/ou Análise serão considerados definitivos.

Artigo 7º - Os critérios e procedimentos para controle de qualidade que se encontram especificados nesta Portaria não se aplicam a alimentos perecíveis panificados e similares, que se submetem a controle de qualidade específico.

Artigo 8º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário, em especial a Portaria DSE - 1 de 4/10/1996, a Portaria DSE - 1 de 13/6/1997, a Instrução CISE - 1 de 25/8/2014, e a Portaria CISE - 1 de 18



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

de junho de 2015.

ANEXO I
Subanexo 1
Modelo de Laudo de Conclusão de Inspeção/Reinspeção

Laboratório: _____

	Laudo: de inspeção <input type="checkbox"/> de reinspeção <input type="checkbox"/>	Nº do Laudo:
DADOS DO ALIMENTO		
1. Natureza / Tipo do Alimento:		2. Marca:
3. Registro:	4. Data de fabricação:	5. Data do vencimento:
6. Nome do fabricante / fornecedor / embalador:		
7. Endereço do fabricante / fornecedor / embalador:		
INSPEÇÃO / COLETA		
8. Local:	9. Data / Hora:	
10. Temperatura local (°C):	11. Temperatura do Alimento (°C) (somente para congelados e refrigerados)	
12. Total do lote / Nº de pilhas:	13. Nº de unidades inspecionadas:	
RESULTADOS		
14. Embalagem primária e secundária:		
15. Rótulo da embalagem secundária:		
16. Condições de Armazenagem:		
17. Conclusão:		
18. Data:	19. Assinatura / Carimbo:	



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

Subanexo 2
Instruções para preenchimento do Laudo de Inspeção/Reinspeção

Campo Nº	Instruções:
	Anotar o laboratório responsável pela inspeção. Assinalar se o Laudo é de Inspeção ou Reinspeção. Anotar o número da Inspeção. Quando se tratar de reinspeção, deverá ser utilizada sequência numérica normal.
1.	DADOS DO ALIMENTO Anotar a natureza do alimento e seu tipo, de acordo com o declarado no rótulo da embalagem primária.
2.	Anotar a marca do alimento.
3.	Anotar a sigla e o número de registro do alimento no órgão competente, ou as expressões “isento de registro” ou “dispensado de registro”.
4.	Anotar a data de fabricação
5.	Anotar a data de vencimento ou a expressão “prazo de validade”.
6. e 7.	Anotar o nome e o endereço do fabricante / fornecedor / embalador.
	INSPEÇÃO / COLETA
8.	Anotar o endereço do local onde o alimento está armazenado.
9.	Anotar a data e a hora da Inspeção / Coleta.
10.	Anotar a temperatura do local no momento da coleta da amostra.
11.	Anotar a temperatura do alimento no momento da coleta da amostra (exclusivamente para congelados e refrigerados).
12.	Anotar a quantidade total do lote e o número de pilhas.
13.	Anotar o número de unidades inspecionadas.
	RESULTADOS
14.	Anotar se as embalagens primária, secundária e até terciária, se houver, são adequadas à natureza, tipo e prazo de validade do produto. Em caso negativo, indicar o tipo e a quantidade com defeitos.
15.	Anotar se os rótulos das embalagens secundárias e também terciárias, se houver, atendem às especificações do Edital. Em caso de não atendimento, indicar as irregularidades.
16.	Anotar a expressão “Condições adequadas de armazenagem” ou “Condições inadequadas de armazenagem”, neste caso indicando as irregularidades.



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

17.	Utilizar a expressão “O alimento atende às especificações do Edital na Inspeção / Reinspeção” ou “O alimento não atende às especificações do Edital na Inspeção / Reinspeção”, neste caso indicando o tipo e a quantidade das irregularidades quanto à embalagem, a rótulo e a características visuais do alimento.
18 e 19.	Datar, assinar e carimbar.

ANEXO II
Subanexo 1

Modelo de Laudo de Conclusão de Análise/Reanálise

	Laudo: de análise <input type="checkbox"/> de reanálise <input type="checkbox"/>	Nº da Análise:	
DADOS DO ALIMENTO			
1. Nº das unidades analisadas:	2. Entrada no laboratório (data / hora)	3. Solicitante	
4. Endereço do solicitante:			
5. Natureza / Tipo do alimento:		6. Marca:	
7. Registro:	8. Data de fabricação:	9. Data de vencimento:	
10. Nome do fabricante / fornecedor / embalador:			
11. Endereço do fabricante / fornecedor / embalador:			
INSPEÇÃO / COLETA			
12. Local:		13. Data / Hora:	
14. Temperatura local (°C):		15. Temperatura do alimento (°C): (somente para congelados e refrigerados)	
16. Unidades coletadas:		17. Peso ou volume por unidade: declarado: encontrado:	
18. Quantidade total do lote:			
RESULTADOS			
19. Embalagem:			
20. Rótulo da embalagem primária:			
21. Características organolépticas:			
Aspecto:	Cor:	Odor:	Sabor:



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

22. Análises Microscópicas:		
23. Análises Microbiológicas:		
24. Análises Físico-químicas:		
25. Observações:		
26. Conclusões:		
27. Data:	28. Assinatura / carimbo	29. Nº do Laudo

Subanexo 2
Instruções para preenchimento do Laudo de Análise/Reanálise

Campo Nº	Instruções:
	<p>Anotar o Laboratório responsável pela análise/reanálise. Assinalar se o laudo é de análise ou reanálise. Anotar o número da análise. Quando se tratar de reanálise, deverá ser utilizada sequência numérica normal.</p>
	<p>DADOS DOS ALIMENTOS</p>
1.	Anotar os números que identificam as unidades analisadas.
2.	Anotar a data e horário da entrada da amostra no laboratório.
3.	Anotar, de forma legível, o nome da empresa solicitante.
4.	Anotar o endereço da empresa solicitante.
5.	Anotar a natureza do alimento e o seu tipo, de acordo com o declarado no rótulo da embalagem primária.
6.	Anotar a marca do alimento.
7.	Anotar a sigla e o número de registro do alimento no órgão competente, ou a expressão "isento de registro" ou "dispensado de registro"
8.	Anotar a data de fabricação do alimento.
9.	Anotar a data de vencimento da validade do alimento ou a expressão "prazo de validade".
10. e 11.	Anotar o nome e o endereço do fabricante e/ou fornecedor e/ou embalador.
	<p>INSPEÇÃO / COLETA</p>
12.	Discriminar o local onde o alimento está armazenado.



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

13.	Anotar a data e a hora da inspeção/coleta.
14.	Anotar a temperatura do local no momento da coleta da amostra.
15.	Anotar a temperatura do alimento no momento da coleta da amostra (exclusivamente para congelados e resfriados).
16.	Anotar o número de unidades separadas para compor a amostra, conforme Plano de Amostragem.
17.	Anotar o peso e o volume líquido, ou peso líquido drenado, declarado no rótulo.
18.	Anotar o peso e o volume líquido, ou peso líquido drenado, encontrado em cada unidade analisada.
19.	Anotar a quantidade total do lote.
20.	RESULTADOS Anotar se a embalagem está de acordo com o Edital. Caso contrário, indicar os defeitos. Anotar se o rótulo atende às exigências do Edital. Caso contrário, indicar as irregularidades.
21, 22 e 23.	Anotar em cada campo as expressões: “próprio” ou “impróprio” e indicar as anormalidades, se houver, ou ainda, a expressão “não analisada” para cada unidade da amostra. Quando mais de uma unidade apresentar o mesmo resultado, usar as expressões “Próprio” ou “Impróprio” nas unidades.
24.	Anotar os resultados dos parâmetros analisados, com as respectivas unidades de medida, para cada uma das unidades da amostra. Os analistas devem assinar e carimbar o próprio nome em cada campo específico.
25.	Anotar as informações complementares, como o número e o órgão emitente do Laudo de Classificação de Grãos, por exemplo.
26 e 27.	Utilizar expressões conclusivas, de acordo com os resultados obtidos, indicando os parâmetros em desacordo com o Edital.
28.	Datar. Assinatura e carimbo do Responsável Anotar o número do laudo.



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, JACARÉ, 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, ITAPEERICA 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