


**PARECER TÉCNICO DAS AMOSTRAS**
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1101.01/2023-SRP-PE**

**OBJETO:** Constitui-se objeto deste pregão a registro de preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para Programa de Alimentação Escolar – PNAE, destinados às unidades escolares deste município.

A avaliação de amostra tem como objetivo verificar a aderência do produto ofertado aos requisitos de qualidade e desempenho estabelecidos no instrumento convocatório.

A EMPRESA ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - LTDA NÃO APRESENTOU AS AMOSTRAS SOLICITADAS EM TEMPO HÁBIL DO LOTE 01 ABAIXO ESPECIFICADOS. SENDO ESTE UM REQUISITO OBRIGATÓRIO

DIANTE DO EXPOSTO A REFERIDA EMPRESA ESTÁ **DESCLASSIFICADA.**


LOTE 01					
Item	Especificação do Produto	Marca	Registro fotográfico	Unidade	Quantidade
01	<p>               AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.             </p>				
02	<p>               ADOÇANTE DIETÉTICO. Adoçante de alimentos e bebidas com baixo teor energético, líquido, a base de edulcorante artificial, stévia, sucralose, acesulfame-K e conservantes tecnicamente aceitos. Não contendo quantidade significativa de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibra alimentar e sódio. Embalagem primária tipo frasco, no mínimo com 80mL, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 10 meses.             </p>				
03	<p>               AMIDO DE MILHO. Caixa ou sachê de 500g. 1ª qualidade, pó fino, branco, com cheiro e sabor característicos, sem quaisquer contaminações ou adulterações nas suas características originais, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de             </p>				



	fabricação, Data de validade mínima de 80% a contar da data de entrega do produto.				
04	ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g de produto.				
05	ATUM EM PEDAÇOS - Especificação: atum em pedaços ao molho de tomate. Embalagem primária: lata fechada hermeticamente com sistema de fechamento abre-fácil contendo de 170 a 250g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
06	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Flocos resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o torne impróprio para o consumo, embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
07	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Empacotado à vácuo puro com selo ABIC. Embalagem de 250g com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
08	COCO RALADO. Polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada, sem adição de nenhum outro ingrediente. Embalagem primária: sachê contendo de 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
09	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA. Seca, média, beneficiada, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos, ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalagem plástica de 01 kg. Apresentar boas condições de armazenamento, data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade no mínimo				





	80% da data de entrega do produto.				
10	FARINHA DE MILHO FLOCADA. Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 80% de sua validade.				
11	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.				
12	FEIJÃO PRETO. Tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.				
13	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6258 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.				



14	FUBÁ DE MILHO. Farinha de milho fina, com alto teor de amido e elevada pureza,, de cor amarela, com odor e sabor característicos do milho. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA..Data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade no mínimo 80% da data de entrega do produto.				
15	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. longo fino de sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico, Embalagem primária plástica de 400 a 500g, inviolada, livre de insetos, Embalagem primária, saco plástico contendo 400 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com ANVISA. Validade no mínimo 80% de sua validade.				
16	MACARRÃO PARAFUSO SÊMOLA. De 1ª qualidade, cor amarela, produzido com farinha de trigo especial de sêmola ou semolina, massa sem ovos, se possuir corantes devem ser naturais, isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500g, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional a data da fabricação, validade e número do lote.				
17	MILHO AMARELO PARA MUNGUZÁ. Grupo: duro. Classe: amarelo Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6258 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.				
18	MILHO BRANCO PARA MUNGUZÁ. Grupo: duro. Classe: branca. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6258 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº.				






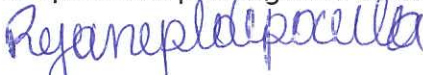
	<p>259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.</p>				
<p>19</p>	<p>MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.</p>				

Baturité, 08 de fevereiro de 2023

  
Maria Edna Duarte Diniz  
Nutricionista - RT

  
Francisca Rannierly Alves Martin  
Nutricionista – QT

  
Regina Claudia Medeiros dos Santos  
Responsável pela logística de entrega

  
Rejane Pereira Lima de Paula  
Presidente do C.A.E


**PARECER TÉCNICO DAS AMOSTRAS**
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1101.01/2023-SRP-PE**


**OBJETO:** Constitui-se objeto deste pregão a registro de preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para Programa de Alimentação Escolar – PNAE, destinados as unidades escolares deste município.

A avaliação de amostra tem como objetivo verificar a aderência do produto ofertado aos requisitos de qualidade e desempenho estabelecidos no instrumento convocatório.


A EMPRESA A. CAVALCANTE DE ASSUNÇÃO ALENCAR EIRELI NÃO APRESENTOU AS AMOSTRAS SOLICITADAS EM TEMPO HABIL DO LOTE 02 ABAIXO ESPECIFICADOS, SENDO ESTE UM REQUISITO OBRIGATÓRIO.


DIANTE DO EXPOSTO A REFERIDA EMPRESA ESTÁ **DESCLASSIFICADA.**

LOTE 02					
Item	Especificação do Produto	Marca	Registro fotográfico	Unidade	Quantidade
01	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar e sal. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.				
02	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR. Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares. Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), mix de castanhas, fibra natural solúvel em pó, milho integral em pó e amido. Embalagem primária plástica contendo 150g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
03	BISCOITO DOCE INTEGRAL SEM LACTOSE SABOR CHOCOLATE. Biscoito ou bolacha doce integral, isento de lactose, sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, gordura vegetal de palma, cacau em pó e sal. Embalagem plástica contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.				
04	BISCOITO DOCE TIPO POPULAR. Principais ingredientes farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar				






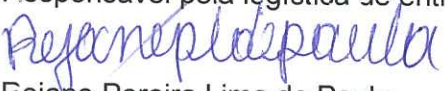
	invertido. Embalagem a transparente de 350 a 400g, com dados de identificação do produto, marca fabricante, data validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.				
05	BISCOITO SALGADO TIPO MINI CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico, contendo de 300, a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
06	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.				
07	BISCOITO, DOCE TIPO MAISENA. Produto contendo os principais ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido de milho. Embalagem plástica transparente, pacotes de 350g a 400g. Valor calórico mínimo de 400kcal/100g (3x1) Livre de gorduras trans e de impurezas ou microorganismos que possa comprometer a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem, de acordo com a Resolução 12/78 da CNPA. O produto, quando da entrega, obriga-se a ter a validade não inferior a 80% de seu prazo.				
08	BISCOITO, SALGADO TIPO CREAM CRACKER. Produto contendo os principais ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal. Embalagem plástica transparente, pacotes de 350g a 400g, (3x1) Livre de gorduras trans e de impurezas ou microorganismos que possa comprometer a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem. O produto, quando da entrega, obriga-se a ter a validade não inferior a 80% de seu prazo.				
09	PÃO FRANCÊS 50G. Ingrediente: farinha de trigo e fermento biológico e sal.				

10	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG. Pão à base de farinha de trigo. Embalagem primária em sacos plásticos invioláveis de 500g). Pacote com 10 unidades. Produto fresco, livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que o tornem impróprio para o consumo humano. Entrega com produção do dia, e validade mínima de 12 dias a partir da entrega.				
----	---	--	--	--	---

Baturité, 08 de fevereiro de 2023

  
Maria Edna Duarte Diniz  
Nutricionista - RT

  
Francisca Ranniely Alves Martin  
Nutricionista - QT

  
Regina Claudia Medeiros dos Santos  
Responsável pela logística de entrega  
  
Rejane Pereira Lima de Paula  
Presidente do C.A.E





PARECER TÉCNICO DAS AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1101.01/2023-SRP-PE



**OBJETO:** Constitui-se objeto deste pregão a registro de preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para Programa de Alimentação Escolar – PNAE, destinados as unidades escolares deste município.

A avaliação de amostra tem como objetivo verificar a aderência do produto ofertado aos requisitos de qualidade e desempenho estabelecidos no instrumento convocatório.

A EMPRESA N.C INDUSTRIA E COMERCIO DE CARNES LTDA NÃO APRESENTOU AS AMOSTRAS SOLICITADAS EM TEMPO HÁBIL DO LOTE 03 ABAIXO ESPECIFICADOS, SENDO ESTE UM REQUISITO OBRIGATÓRIO.

DIANTE DO EXPOSTO A REFERIDA EMPRESA ESTÁ **DESCLASSIFICADA.**

LOTE 03					
Item	Especificação do Produto	Marca	Registro fotográfico	Unidade	Quantidade
01	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada em sacos de polietileno à vácuo em termo formado em pacotes contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexos II de 21/11/03 MAPA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).				
02	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO). Músculo Moído, inserido de cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produzido de acorco com a legislação vigente embalado a vácuo termo formado (PET+PE) em pacotes de 1 kg e impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal (SIF) ou selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acorco com a legislação vigente, validade mínima de 06 meses da data de recebimento.				
03	CARNE DE CHARQUE BOVINA. Dianteira, em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05-MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de				



	20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 1.000g do produto.				
04	CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNÍL). Carne suína processada, congelada, em cubos de aproximadamente 50g. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalagem contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as exigências de registros no Ministério da Saúde/MAPA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.				
05	CCXA E SOBRECOXA DE FRANGO). Sem adição de sal e de temperos. Embalagem saco de polietileno atóxico, e embalagem secundária de caixa de papelão contendo 18 a 20 kg do produto. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, coloração e odor característico. Deve chegar congelado ao local do armazenamento. Não é aceitável frango temperado. Embalagem inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem. O produto, quando da entrega, obriga-se a ter a validade mínima de 06 meses.				
06	FÍGADO BOVINO EM BIFE. Miúdo bovino proveniente da espécie bovina sadia, abatido sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processado, congelado, sem pele e sem gordura. Cor vermelha, sabor e aroma característicos, aspecto não amolecido nem pegajoso. Registro do SIF ou SIE. Embalagem primária: filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, selável à vácuo, contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
07	FILÉ DE FRANGO. Corte de frango em filé tipo "SASSAMI" congelado. Produto deve seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.				
08	FILÉ PEITO DE FRANGO. Congelado, sem tempero, Embalagem saco polietileno atóxico, e embalagem secundária de caixa de papelão				







	contendo 18 a 20 kg dc produto. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, coloração e odor característico. Deve chegar congelado ao local do armazenamento, ausência de microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem. O produto, quando da entrega, obriga-se a ter a validade mínima de 06 meses.				
09	FILE DE PEIXE MERLUZA. Carne de Merluza filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Registro do SIF ou SIE. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 22 de 24/11/05, lei nº 10.674 de 16/05/03). Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade contendo 1000g do produto.				
10	MOELA DE FRANGO. Miúdos de frango tipo moela. Seguir a legislação vigente (Portaria nº 210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico contendo 1000g do produto				

Baturité, 08 de fevereiro de 2023

 Maria Edna Duarte Diniz  
 Nutricionista - RT


 Francisca Ranniely Alves Martin  
 Nutricionista - QT


 Regina Claudia Meeiros dos Santos  
 Responsável pela logística de entrega


 Rejane Pereira Lima de Paula  
 Presidente do C.A.E






**PARECER TÉCNICO DAS AMOSTRAS**
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1101.01/2023-SRP-PE**

**OBJETO:** Constitui-se objeto deste pregão a registro de preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para Programa de Alimentação Escolar – PNAE, destinados as unidades escolares deste município.

A avaliação de amostra tem como objetivo verificar a acurácia do produto ofertado aos requisitos de qualidade e desempenho estabelecidos no instrumento convocatório.


A EMPRESA **PROVIX COMERCIO VAREJISTA DE GENEROS ALIM. E SERVIÇOS-EIRELI** - NÃO APRESENTOU AS AMOSTRAS SOLICITADAS EM TEMPO HÁBIL DO LOTE 04 ABAIXO ESPECIFICADAS, SENDO ESTE UM REQUISITO OBRIGATÓRIO.

DIANTE DO EXPOSTO A REFERIDA EMPRESA ESTÁ **DESCCLASSIFICADA.**

LOTE 04					
Item	Especificação do Produto	Marca	Registro fotográfico	Unidade	Quantidade
01	BATATA INGLESA. Tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.				
02	CEBOLA BRANCA. Fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.				
03	CENOURA. Fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.				
04	MELÃO JAPONÊS. In natura, primeira qualidade, de tamanho médio, em boas condições de consumo, sem bolores ou partes que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas				
05	OVOS DE GALINHA. Coloração branca natural, em bandejas de 30 unidades. A unidade de 50g. Em perfeito estado de conservação, sem rachaduras. O produto quando da entrega obriga-se a ter a validade não inferior 20 dias.				
06	REPOLHO. Com folhas íntegras, arredondadas e cerosas, sem manchas e com grau de maturação para consumo imediato. Isento de sujidades, parasitas ou quaisquer elementos estranhos que possam prejudicar à saúde humana.				

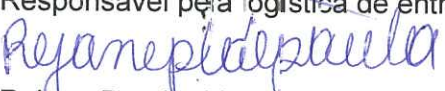


Baturité, 06 de fevereiro de 2023

  
Maria Edna Duarte Diniz  
Nutricionista - RT

  
Francisca Ranniely Alves Martins  
Nutricionista - QT

  
Regina Claudia Medeiros dos Santos  
Responsável pela logística de entrega

  
Rejane Pereira Lima de Paula  
Presidente do C.A.E






**PARECER TÉCNICO DAS AMOSTRAS**
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1101.01/2023-SRP-PE**

**OBJETO:** Constitui-se objeto deste pregão a registro de preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para Programa de Alimentação Escolar – PNAE, destinados as unidades escolares deste município.

Recebemos no Setor da Merenda Escolar da Secretaria de Educação dia 03/02/2023 (sexta-feira) período da tarde. Situada a Rua Francisco Braga Filho nº 894- Conselheiro Estelita – Baturité / CE, as amostras abaixo especificadas da EMPRESA APAF (ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DA AGRICULTURA FAMILIAR) CNPJ 43.458.048/0001-50

A avaliação de amostra tem como objetivo verificar a aderência do produto ofertado aos requisitos de qualidade e desempenho estabelecidos no instrumento convocatório.

As amostras foram avaliadas quanto aos requisitos de qualidade e compatibilidade com as especificações estabelecidas no Edital.

LOTE 05					
Item	Especificação do Produto	Marca	Registro fotográfico	Unidade	Quantidade
01	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA. Natural sem conservantes congelada -produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Embalagem de plástico inviolada de 01 kg. Livre de impurezas ou microrganismos que possa comprometer a saúde humana. Embalagem com especificação do produto, marca, fabricante data de validade, deverá ter registro do MAPA, e este deverá ser apresentado no ato da entrega. Deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado. No ato da entrega o produto não deverá ter validade inferior a 06 meses.	ITAFRUIT		KG	02
02	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA. Natural sem conservantes congelada -produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Embalagem de plástico inviolada de 01 kg. Livre de impurezas ou microrganismos que possa comprometer a saúde humana. Embalagem com especificação do produto, marca, fabricante data de validade, deverá ter registro do MAPA, e este deverá ser apresentado no ato da entrega. Deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado. No ato da entrega o produto não deverá ter validade inferior a 06 meses.	ITAFRUIT		KG	02
03	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA. Natural sem conservantes congelada -produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Embalagem de plástico inviolada de 01 kg. Livre de impurezas ou microrganismos que possa comprometer a saúde humana. Embalagem com especificação do produto, marca, fabricante data de validade, deverá ter registro do MAPA, e este deverá ser apresentado no ato da entrega. Deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado. No ato da entrega o produto não deverá ter validade inferior a 06 meses.	ITAFRUIT		KG	02

Conclui-se que os produtos mencionados anteriormente estão aptos a garantirem a eficácia da contratação, uma vez que atendem a todos os requisitos de qualidade solicitados no edital.

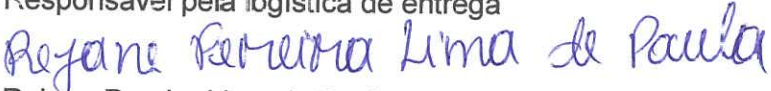
Pelas razões expostas, decide esta comissão pela APROVAÇÃO dos produtos anteriormente descritos.

Baturité, 06 de fevereiro de 2023

  
Maria Edna Duarte Diniz  
Nutricionista - RT

  
Francisca Ranniely Alves Martins  
Nutricionista - QT

Regina Claudia Medeiros dos Santos  
Responsável pela logística de entrega

  
Rejane Pereira Lima de Paula  
Presidente do C.A.E

