



RELATÓRIO DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DO PROCESSO LICITATÓRIO DA MERENDA ESCOLAR

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2024

Encaminhamos a Secretaria Municipal de Licitações, Contrato e Convênios, o parecer técnico sobre a análise das amostras relacionadas abaixo, referente ao Pregão Eletrônico nº 90003/2024, realizado às 10h30 do dia 03 de abril de 2024.

Foram averiguadas diversas características, tais como: atendimento ao solicitado no Edital, conformidade da marca declarada pela empresa classificada, aparência, cor, odor, textura, sabor característico, teste de cocção quando necessário, informações do produto na embalagem, verificando-se assim, se os itens são apropriados ao preparo da merenda escolar nas unidades escolares da Educação Pública Municipal. Foram usadas para testes as amostras cotadas provisoriamente em 1º lugar.

As amostras entregues foram analisadas conforme critérios de avaliação, elaborados pelos responsáveis técnicos do município de São Pedro da Aldeia, conforme legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnicas vigentes no país.

As amostras foram analisadas na Secretaria Municipal de Educação, localizada à Rua Francisco Santos Silva, nº 479 – Nova São Pedro – São Pedro da Aldeia/RJ. Não houve o comparecimento de representantes das empresas classificadas. Sendo assim, segue abaixo o resultado das análises:

Os itens 07, 17, 27, 30, 31, 32, 59, 65, 66 e 110 foram **APROVADOS**.

Os itens 57 e 70 foram **REPROVADOS**.

- **Item 57 – EXTRATO DE TOMATE. Marca: Só Fruta.**

Motivo da reprovação: Foi entregue pela empresa molho de tomate. O item licitado é extrato de tomate. As características dos dois produtos são diferentes.

- **Item 70 – FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO. Marca: Nova Pesca.**

Motivo da reprovação: Conforme IN nº 21, de 31 de maio de 2017, do MAPA, Art. 4º. “É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado.

Parágrafo 1º O glaciamento referido no caput consiste na aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície do peixe congelado, formando-se uma camada protetora de gelo para evitar a oxidação e a desidratação.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DA ALDEIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Parágrafo 2º A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto.”

Conforme fotos apresentadas abaixo, o percentual de água utilizado no congelamento do filé de tilápia foi de 51,07%.

- Item 07 – Aprovado.
- Item 17 – Aprovado.
- Item 27 – Aprovado.
- Item 30 – Aprovado.
- Item 31 – Aprovado.
- Item 32 – Aprovado.
- Item 57 – Reprovado.
- Item 59 – Aprovado.
- Item 65 – Aprovado.
- Item 66 – Aprovado.
- Item 70 – Reprovado.
- Item 110 – Aprovado.

São Pedro da Aldeia, 03 de abril de 2024.

Gitana Maria Albuquerque de Almeida
GITANA MARIA ALBUQUERQUE DE ALMEIDA
Mat. 39625
Nutricionista

Livia da Silva Carvalho Araujo
LÍVIA DA SILVA CARVALHO ARAUJO
Mat. 34342
Nutricionista Responsável Técnica

Rafael Fagundes de Araujo
RAFAEL FAGUNDES DE ARAUJO
Mat. 38794
Diretor de Nutrição



Figura 1 - Item 07 – Aprovado.



Figura 2 - Item 17 – Aprovado.



Figura 3 - Item 27 – Aprovado.



Figura 4 - Item 30 – Aprovado.



Figura 5 - Item 31 – Aprovado.



Figura 6 - Item 32 – Aprovado.



Figura 7 – Extrato de tomate – Reprovado.



Figura 8 – Farinha de aveia em flocos finos – Aprovado.



Figura 9 – Feijão carioca – Aprovado.



Figura 10 – Feijão preto – Aprovado.



Figuras 11 e 12 – Filé de tilápia congelado – Reprovado.



Figura 13 – Pão de forma – Aprovado.