

GRUPO INFORMAL AVANTE AMONTADA
ARILDO CESAR TEIXEIRA DE SOUSA FILHO
CPF: 060.679.493-00
ENDERECO: SÍTIO GAVIÃO
BAIRRO: ZONA RURAL
CIDADE: AMONTADA-CE
CEP: 62580-000



EXCELENTÍSSIMO Sr. ^a (a). PRESIDENTE DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE AMONTADA

Ref.: Edital CP Nº 02.01.01 /2023.04,

ATO ADMINISTRATIVO PASSÍVEL DE REVISÃO EM JULGAMENTO DOS LAUDOS DAS AMOSTRAS DE GENEROS ALIMENTICIOS.

GRUPO INFORMAL AVANTE AMONTADA, pessoa física de direito privado, inscrita no CPF do seu representante legal sob Nº 025.529.213-96, com sede no sítio Gavião, s/n, bairro zona rural, cidade Amontada- Ce, CEP 62500-000, vem, tempestivamente, por seu representante legal formalmente constituído perante V. Sr. ^a, apresentar

RECURSO ADMINISTRATIVO

Com as inclusas razões com fulcro no art. 3º da Lei nº 8.666/1993, exercendo seu **DIREITO DE PETIÇÃO**, assegurado no artigo 5º, inciso XXXIV, alínea a, da Constituição Federal, expor e requerer o que segue:

1 - PRELIMINARMENTE

Em primeiro plano, sobre o direito de petição, o RECORRENTE transcreve ensinamento do professor José Afonso da Silva, em sua obra "Direito Constitucional Positivo", ed. 1.989, página 382:

"É importante frisar que o direito de petição não pode ser destituído de eficácia. Não pode a autoridade a que é dirigido escusar-se de pronunciar sobre a petição, quer para acolhê-la quer para desacolhê-la com a devida motivação".

Também o renomado Mestre Marçal Justen filho, "in" Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 8ª ed., pág. 647 assim assevera:

"A Constituição Federal assegura, de modo genérico, o direito de petição (art. 5º, XXXIV, a), como instrumento de defesa dos direitos pessoais, especialmente contra atos administrativos inválidos. Além disso, a Constituição assegura a publicidade dos atos administrativos (art. 37) e o direito ao contraditório e à ampla defesa (art. 5º, inc. LV)."

Assim, requer o RECORRENTE que as razões aqui formuladas sejam devidamente autuadas e, se não acolhidas, o que se admite apenas e tão somente "ad argumentandum", que haja uma decisão motivada sobre o pedido formulado.

2 - DOS FATOS E DO DIREITO

GRUPO INFORMAL AVANTE AMONTADA
ARILDO CESAR TEIXEIRA DE SOUSA FILHO
CPF: 060.679.493-00
ENDEREÇO: SÍTIO GAVIÃO
BAIRRO: ZONA RURAL
CIDADE: AMONTADA-CE
CEP: 62580-000



DOS FATOS

Atendendo ao chamamento da Prefeitura Municipal de Amontada, para o certame de Chamada Pública, O RECORRENTE inscreveu-se para participar do ato, oriundo do Edital nº CP 02.01.01. /2023.04

Devidamente representado, o **Grupo Informal Avante Amontada**, apresentou toda documentação necessária e exigida pelo edital.

Ocorre que, em relatório de apreciação das amostras dos gêneros alimentícios publicada em meios oficiais o **Grupo Avante Amontada** acabou sendo desclassificado para o fornecimento dos produtos cotados em seu projeto de venda, conforme as informações transcritas em seu relatório de decisão.

A comissão de licitação da Prefeitura de Amontada no uso de suas atribuições legais, buscou alinhar seu entendimento as normas editalícias, que regem o certame de chamada publica, 02.01.01. /2023.04, concluindo pela desaprovação dos itens, justificando a desconformidade ao item (10.0), **DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

O Grupo Informal Avante Amontada, rigorosamente habilitado no processo de dispensa licitatória de chamada publica nº 02.01.01. /2023.04, conforme o subitem 7.2, cumprindo todos os prazos legais estipulados pelo o edital, procedeu as entregas das amostras na data de 24/02/2023 dos itens 1. banana prata, 2. jerimum, 3. laranja, 4. manga espada, 5. polpa de caju, 6. polpa de goiaba, ao almoxarifado central da prefeitura municipal de Amontada. Sendo recebidas pelo o seu responsável técnico a Sr.ª nutricionista que, após testa-las e analisa-las equivocadamente emitiu parecer não favorável a qualidade e a conformidade com a legislação sanitária equivalente em vigência dos produtos apresentados.

Ocorre que, em laudo de apreciação a Sr.ª nutricionista transcreve a seguinte redação:

1. **Por ocasião das amostras não foi apresentado os registros no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (MAPA), exigidos obrigatoriamente para o estabelecimento onde é produzida,**

Evidentemente que o fato reportado referem-se aos itens polpas de fruta. toda via, o item 10.0 do edital que rege sobre apresentação de amostras não estabelece a obrigatoriedade do licitante habilitado para o fornecimento de gêneros alimentícios apresentação dos registros de certificação sanitária no MAPA, SIE ou SIM, sendo documentos exigidos no rol de documentos habilitatorios. No entanto, as informações referentes a registro e suas series numéricas automaticamente estão descritas no rotulo dos produtos sendo que a mesma incorreu na inobservância das informações fornecidas pelo o sistema do (MAPA) conforme demonstraremos em **anexo...**

2. **Não foi apresentado nenhum documento que comprovasse o vínculo das amostras ao informal avante Amontada**

Nesse segundo ponto descrito em seu laudo a Sr.ª nutricionista refere-se ao item 7.2 inciso IV, que trata da apresentação da prova de requisitos higiênicos sanitários previstos em normativas especificas, onde, na fase de habilitação do grupo Avante Amontada fora apresentado um documento **acessório** denominado

GRUPO INFORMAL AVANTE AMONTADA
ARILDO CESAR TEIXEIRA DE SOUSA FILHO

CPF: 060.679.493-00

ENDEREÇO: SÍTIO GAVIÃO

BAIRRO: ZONA RURAL

CIDADE: AMONTADA-CE

CEP: 62580-000



LEI Nº 11.326, DE 24 DE JULHO DE 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais

Resolução/cd/fnde nº 06 de 08 de maio de 2020

Obs: referida resolução rege esse certame

CAPÍTULO
DO PROCESSO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo (**município de amontada**) em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer

I - Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

Art. 29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

CRITERIOS DE SELEÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA

Art. 35 Para seleção, os projetos de venda (modelos no Anexo VII) habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

§ 1º Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

§ 2º Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

§ 3º Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II - o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre

GRUPO INFORMAL AVANTE AMONTADA
ARILDO CESAR TEIXEIRA DE SOUSA FILHO

CPF: 060.679.493-00

ENDERECO: SITIO GAVIÃO

BAIRRO: ZONA RURAL

CIDADE: AMONTADA-CE

CEP: 62580-000



o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
III - o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
IV - o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.
§ 4º Em cada grupo de projetos, deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para seleção:
I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s)

Tal instrumento jurídico regulamenta e da outras providencias ao certame.

Em virtude do exposto, o grupo informal avante Amontada recorrente deverá ser classificada como vencedor para o fornecimento de todos itens cotados uma vez que, goza de prerrogativa legal, trata-se de um coletivo de produtores do municipio considerado como grupo informal de projetos locais, detentor de dap física.

E por tudo já exposto temos que a obrigação da Administração é garantir a lisura e o cumprimento em todos os termos constantes no edital, pois conforme se verifica no artigo 3º, *caput*, da Lei nº 8.666/1993 preleciona que tanto a Administração Pública como os interessados ficam obrigados à observância dos termos e condições previstos no Edital.

Art. 3º. A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

3 – DO PEDIDO

Assim, diante de tudo ora exposto, o RECORRENTE requer digne-se V. S^a. Conhecer as razões do presente **RECURSO ADMINISTRATIVO**, dando-lhe provimento, culminando assim como adjudicatário de todos os itens cotados apresentados em seu projeto de venda

GRUPO INFORMAL AVANTE AMONTADA
ARILDO CESAR TEIXEIRA DE SOUSA FILHO

CPF: 060.679.493-00

ENDEREÇO: SÍTIO GAVIÃO

BAIRRO: ZONA RURAL

CIDADE: AMONTADA-CE

CEP: 62580-000



Outrossim, lastreada nas razões recursais, requer-se que a Comissão de Licitações reconsidere sua decisão e, não sendo este o entendimento, faça este recurso subir, devidamente informando, à autoridade superior, em conformidade com o parágrafo 4º, do artigo 109, da Lei nº 8.666/1993.

Nesses termos,

Pede deferimento.

Amontada, 3 de março de 2023.

Jose Odecio de Freitas

Jose Odecio de Freitas

CP/MF: 025.529.213-96

Representante legal



LAUDO DAS AMOSTRAS

Parecer de apreciação de amostras de gêneros alimentícios provenientes da AGRICULTURA FAMILIAR de acordo com CHAMADA PÚBLICA Nº 02.01.01/2023.04 para atender ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, junto a SECRETARIA DE ENSINO E CULTURA DE AMONTADA durante o ano letivo 2023.

Empresa: GRUPO INFORMAL AVANTE AMONTADA

Endereço: Sítio Gavião, s/n – Ce 285 – Amontada – Ce

CNPJ: Não existe CAF: Não existe

Representante: Arildo Cesar Teixeira de Sousa Filho (Sr. Cesar Vaz)

Endereço: Sítio Gavião, s/n Ce 285 – Amontada – Ce

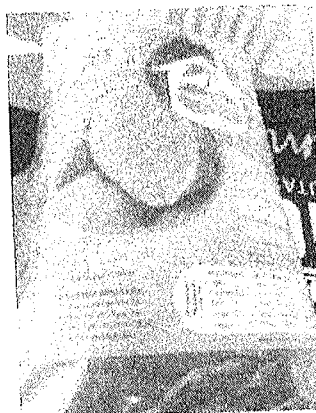
CPF: 060.679.493-00



ORDEM	GÊNEROS	UNIDADE	QTD	PARECER
1	BANANA PRATA	Kg	1	NÃO FAVORAVEL
2	JERIMUM	Kg	1	NÃO FAVORAVEL
3	LARANJA	Kg	1	NÃO FAVORAVEL
4	MANGA ESPADA	Kg	1	NÃO FAVORAVEL
5	POLPA DE CAJÚ	Kg	0,5	NÃO FAVORAVEL
6	POLPA DE GOIABA	Kg	0,5	NÃO FAVORAVEL

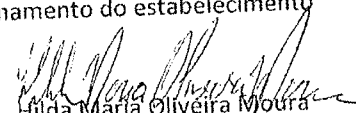
Justificativas:

- 1 - Por ocasião da entrega as amostras, não foi apresentado registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), exigidos obrigatoriamente para o estabelecimento onde é produzida - Itapajé.
- 2- Não foi apresentado nenhum documento que comprovasse o vínculo das amostras ao Grupo Informal Avante Amontada
- 3-Submetido à degustação, o sabor não cumpre a qualidade esperada com rendimento mínimo de uma parte de polpa por doze partes de água.



- 4- Nenhum produto foi acompanhado de cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento do estabelecimento em Amontada.

Amontada-Ce, 28 de fevereiro de 2023


Hilda Maria Oliveira Moura
Nutricionista CRN11º 1383
PNAE/Amontada



Prefeitura de
Amontada

Secretaria Municipal de Ensino e Cultura
Alimentação Escolar 2023
AGRICULTURA FAMILIAR 2023



LAUDO DAS AMOSTRAS

Parecer de apreciação de amostras de gêneros alimentícios provenientes da AGRICULTURA FAMILIAR de acordo com CHAMADA PÚBLICA Nº 02.01.01/2023.04 para atender ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, junto a SECRETARIA DE ENSINO E CULTURA DE AMONTADA durante o ano letivo 2023.

Empresa: COOPERATIVA DE AGRICULTORES FAMILIAR DE ITAPIPOCA - COOPEAGRI

Endereço: SÍTIO LAGOINHA 2, S/N, DESERTO – ITAPIPOCA - CEARÁ


CNPJ: 29.270.418/0001-09

CAF: CE122022.02.000001258CAF

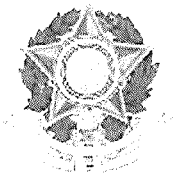


ORDEM	GÊNEROS	UNIDADE	QTD	PARECER
1	BANANA PRATA	Kg	1	FAVORÁVEL
2	JERIMUM	Kg	1	FAVORÁVEL
3	LARANJA	Kg	1	FAVORÁVEL
4	MANGA ESPADA	Kg	1	FAVORÁVEL
5	POLPA DE CAJÚ	Kg	1	FAVORÁVEL
6	POLPA DE GOIABA	Kg	1	FAVORÁVEL

Amontada-Ce, 24 de fevereiro de 2023


Hilda Maria Oliveira Moura
Nutricionista CRN11º 1383
PNAE/Amontada

HILDA MARIA OLIVEIRA MOURA
NUTRICIONISTA
CRN 11º REGIÃO N° 1383



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO/CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: CE 001216-5



O estabelecimento:	P.D.C.I. LTDA		
De Solicitação Eletrônica Nº.	00083073/2021		
CPF/CNPJ Nº	43.099.570/0001-93		
Localizado a:	M Itapajé, Nº Nº 685-B, Rua Teixeira Pinto, Padre Lima.		
Bairro:		Município:	Itapajé
UF:	CE	CEP:	62600-000

Atividade	Classificação	Característica Adicional	Denominações	Classificação Concedida em
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	POLPA DE FRUTA	09/09/2021
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	POLPA DE FRUTA	09/09/2021

Concedido em: 09/09/2021

VALIDO ATÉ: 09/09/2031

Renovado em:

Fortaleza-CE, 14 de Fevereiro de 2023



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: CE 001216-5.000033



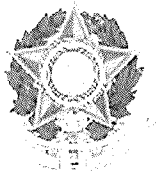
O Produto:	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA				
De Marca Comercial:	AVANTE AMONTADA				
De Solicitação Eletrônica:	00157788/2023				
De propriedade do Estabelecimento:	P.D.C.I. LTDA				
CPF/CNPJ Nº.	43.099.570/0001-93				
Localizado a:	M Itapajé 685-B Rua Teixeira Pinto, Padre Lima				
Bairro:		Município:	Itapajé	UF:	CE

Concedido em: 01/02/2023

VALIDO ATÉ: 01/02/2033

Renovado em:

Documento gerado eletronicamente, em 06/03/2023, às 09:21, conforme horário oficial de



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o N°.: CE 001216-5.000032



O Produto:	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU				
De Marca Comercial:	AVANTE AMONTADA				
De Solicitação Eletrônica:	00157786/2023				
De propriedade do Estabelecimento:	P.D.C.I. LTDA				
CPF/CNPJ N°:	43.099.570/0001-93				
Localizado a:	M Itapajé 685-B Rua Teixeira Pinto, Padre Lima				
Bairro:		Município:	Itapajé	UF:	CE

Concedido em: 01/02/2023

VALIDO ATÉ: 01/02/2033

Renovado em:

Documento gerado eletronicamente, em 06/03/2023, às 09:25, conforme horário oficial de



POLPA DE GOIABA



PESO LÍQUIDO

1000g 500g

DATA DE FABRICAÇÃO

[Blank box for manufacturing date]

VÁLIDO 10 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO

MANTENHA CONGELADO -18°C

MODO DE PREPARO

Coloque 100g de polpa no liquidificador, adicione 200ml de água ou leite e bata. Pronto! Agora é só servir. Adicione açúcar se desejar.

INGREDIENTES:
POLPA DE GOIABA

M.A.P.A.: 001216-5 000007

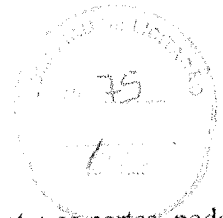
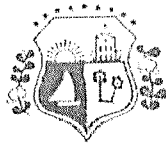
INDÚSTRIA BRASILEIRA

Produzido e Emvasado por P.D.C.I. LTDA
Rua Teixeira Pinto, 685-B, Itapajé-Ceará
C.N.P.J.: 43.099.570/0001-93 C.G.E.: 07.010071-3
CONTATO: (85) 9-9224-2484

Composição
Nutricional
média 100g

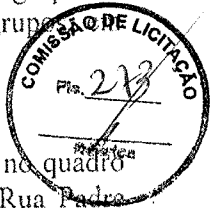
Valor Energético	69 cal	Fósforo	26 mg
Cálcio	22 mg	Proteínas	0,9 g
Carboidratos	17,3 g	Vitamina A	26 mg
Ferro	0,7 g	Vitamina B1	0,04 mg
Fibras	5,3 g	Vitamina B2	0,04 mg
Lipídios	0,4 g	Vitamina C	218 mg

Responsável Técnico: Agnora Albano dos Santos C.R.E.A. - CE: 06928347249



b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

9.4 Caso a Entidade Executora não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos de acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 9.1 e 9.2.



10.0. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

10.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro anexo a esse edital no Almoarifado Central da Prefeitura Municipal de Amontada, com sede à Rua Padre Manoel Primo de Sousa, 0714, Centro, Amontada, Ceará até 02 (dois) dias úteis nos horários de 08:00h às 12:00h, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

10.1.1. - As amostras serão apresentadas contendo 01 (uma) amostra de cada item cotado, caso o item ofertado faça parte da lista de itens que deveram passar por análises.

10.2. As embalagens das amostras deverão ser idênticas às embalagens nas quais os produtos serão fornecidos;

10.3. Deverão ser apresentada amostra de cada item cotado, caso o item ofertado faça parte da lista de itens que deveram passar por análises.

10.4. A análise das amostras tem o objetivo de verificar a equivalência do item ofertado ao solicitado em edital.

10.5. As amostras serão submetidas à análise visual e a testes feitos por técnicos designados pelo titular do órgão, (nutricionais), que verificarão a conformidade da amostra com as especificações técnicas constantes neste edital e com a legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, conforme o caso, devendo emitir parecer técnico devidamente datado e assinado pela comissão;

10.6. Não será feito qualquer pagamento ou indenização referente às amostras, independentemente de aceitar ou não a proposta. Caso a proposta seja aceita, a amostra ficará retida na Secretaria Municipal da Educação e Cultura para comparação de qualidade com as demais unidades a serem adquiridas.

10.7. Para aquelas amostras, cuja a devolução seja possível, ficarão as mesmas disponíveis até o 5º (quinto) dia útil após a divulgação do resultado do processo licitatório, e, não sendo retiradas até esta data, serão consideradas doadas a Prefeitura Municipal.

10.8. Poderá ainda a Secretaria Municipal da Educação e Cultura solicitar, a qualquer momento durante a execução do objeto contratado, novas amostras, para o fim de comparar com os produtos que serão entregues, podendo estas amostras serem sujeitas às mesmas análises acima já especificadas.

10.9. O resultado da análise será publicado em 01 (um) dias após o prazo da apresentação das amostras.

8.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer das amostras constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise do responsável pela análise.

11.0. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

11.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma:

a) A entrega dos produtos será realizada no Almoarifado Central da Prefeitura Municipal de Amontada, situado na Rua Padre Manoel Primo de Sousa, 0714, Centro, Amontada, quinzenalmente de acordo com a ordem de compra respectiva;

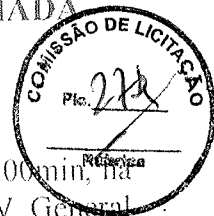
12.0. PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, através de Nota Fiscal e Fatura, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

13.0. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1. Das decisões proferidas pela Comissão, decorrentes do presente, caberão os recursos previstos no art. 109, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

ATA DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS REFERENTE A CHAMADA PÚBLICA DE Nº 001/2023.



Ao 24 (Vigésimo quarto) dia do mês de Fevereiro do ano de 2023 (dois mil e vinte e três), às 09h:00min, na sala do assessor financeiro da EEM RITA ESTELITA DOS SANTOS RODRIGUES, situada à AV. General Alípio dos Santos, 1026 em Amontada-CE, reuniu-se membros da Comissão de Licitação da referida unidade escolar, abaixo assinados, encarregados de avaliar/analisar as amostras dos produtos objeto da Chamada Pública 001/2023, destinado a aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Merenda Escolar, Após esclarecido os fatos, e tendo o fornecedor entregue as amostras dentro do prazo estabelecido, passou-se para análise de cada produto, conforme segue abaixo resultado da análise das amostras:

Nº	Produto	Favorável / Desfavorável
01	BANANA, PRATA, FRESCA, INTEGRAL E FIRME, ISENTA DE SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, TAMANHO MEDIO, COM GRAU DE MATURACAO ADEQUADO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	Favorável
02	BOLO, SIMPLES, INGREDIENTES LEITE INTEGRAL, ACUCAR, FARINHA DE TRIGO REFINADA OU FARINHA DE MILHO, OVOS, MARGARINA, FERMENTO EM PO, EMBALAGEM PLASTICA RESISTENTE, INFORMACOES NUTRICIONAIS, DATAS DE FABRICACAO E VALIDADE, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	Favorável
03	CENOURA, SEM FOLHAS, TAMANHO MEDIO, 1ª QUALIDADE, SEM RUPTURAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS, ETIQUETA DE PESAGEM, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	Favorável
04	CHEIRO VERDE, 1ª QUALIDADE, COENTRO E CEBOLINHA PROPORCOES IGUAIS, COR VERDE ESCURO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, ACONDICIONADOS EM SACOS PLASTICOS, ETIQUETA DE PESAGEM, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	Favorável
06	LARANJA, FRESCA, SELECIONADA, INTEGRAL E FIRME, PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE SUJIDADES, COM GRAU DE EVOLUCAO COMPLETA DO TAMANHO, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	Favorável
07	MELANCIA, 1ª QUALIDADE, GRAU DE MATURACAO ADEQUADO, ISENTO DE SUBSTANCIAS TERROSAS, SUJIDADES, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS, ETIQUETA DE PESAGEM, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	Favorável
08	PIMENTAO, VERDE, 1ª QUALIDADE, INTEGROS, FRESCOS, SEM RUPTURAS, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO, ETIQUETA DE PESAGEM, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	Favorável
09	POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS, CONGELADA, EMBALAGEM PLÁSTICA 1.0 QUILOGRAMAS	Favorável
10	TOMATE, 1ª QUALIDADE, TAMANHO MEDIO, APROXIMADAMENTE 80% DE MATURACAO, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS, ETIQUETA DE PESAGEM, INTEGROS, TENROS, SEM MANCHAS, COLORACAO UNIFORME E BRILHO, EMBALAGEM 1.0 QUILOGRAMAS	Favorável

Nada mais havendo a declarar, foi lavrada a presente ata que após lida será assinada por todos os presentes.
Amontada, 24 de Fevereiro de 2023.



COMISSÃO DE LICITAÇÃO:

Pedro de Sousa Viana
Pedro de Sousa Viana
Presidente

Thiago Vinicius de Lima
Thiago Vinicius de Lima
Secretário

Francisca Janaila Alves dos Santos
Francisca Janaila Alves dos Santos
Membro

Grecyana Marques Rodrigues Uchôa
Grecyana Marques Rodrigues Uchôa
Membro

Albenice Oliveira Meneses
Albenice Oliveira Meneses
Diretora Escolar

Albenice Oliveira Meneses
DIRETORA ESCOLAR
D.O.E 04/05/2021



Laudo Nº: 763.2022.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: P. D. C. I. LTDA

CNPJ/CPF: 43.099.570/0001-93

Contato: JOSE JAILSON MARTINS PINTO E-mail: polpadocampus@gmail.com Fone: (85) 99224-2484

Proposta Comercial: 48.2022.V1

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: POLPA DE CAJU

Endereço Amostragem: RUA TEIXEIRA PINTO,685 PADRE MANOEL LIMA Cidade ITAPAJE/CE CEP: 62600000

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 14/01/2022

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: JOSE JAILSON MARTINS PINTO; MARCA: POLPA DE FRUTA DO CAMPUS, DF 03.JAN.22; DV: 10MESES; PESO: 500G. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA; LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 14/01/2022 15:53:00

Data Conferência: 01/02/2022 14:21:33

Responsável pela Conferência: pscila.braga

Data Início Amostra: 14/01/2022 15:53:00

Data Conclusão Amostra: 25/01/2022 11:08:06

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
BOLORES E LEVEDURAS	6,6 x 10 ²	10 ⁴	UFC/g	-	CMMEF	14/01/2022
ESCHERICHIA COLI	<3	10 ²	NMP/g	-	CMMEF	14/01/2022
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	14/01/2022

Interpretações e Opiniões: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed.

Este relatório substitui integralmente o relatório 763.2022.B- V.0

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama, em 25g - em 25 gramas.

04. Informações Importantes:

A informação descrita no resultado <3 equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado. O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas. Código de Verificação: 0005000043936013346950202200001

LABOR SAUDE SERV. DE ANAL. E CONT. LTDA EPP
CNPJ: 11.078.928/0001-01

Priscila Braga Martins
Téc. em Microbiologia
CRP 01/17024
EPP 01/01/2017

LAUDO Nº: 763.2022.B- V.1

DATA: 01/02/2022 14:21:33

RESPONSÁVEL: PSCILA BRAGA

CODIGO DE VERIFICACAO: 0005000043936013346950202200001



EMPRESA	P.D.C.I. LTDA
MARCA	Polpa do Campus
FRUTA	Caju



ACONDICIONAMENTO E ENVASE


- A polpa é acondicionada, manualmente, em sacos plásticos num equipamento chamado dosadora, que serve para encher a embalagem em quantidades previamente definidas;
- São utilizadas embalagens em saco plástico de polietileno, com capacidade variando entre 100 mL a 1.000 mL;
- Após o envase, os sacos são fechados a quente, com seladora manual a pedal;
- Em seguida, é colocado o rótulo* e, sobre o rótulo é posto outro saco de plástico de polietileno para que não haja a perda do rótulo em contato com água e/ou durante o congelamento;
- Fecham-se novamente os sacos a quente na seladora a pedal.

* Informações contidas nos rótulos:

- Nome Polpa, seguida com o nome da fruta. Ex: Polpa de Caju;
- Quantidade de gramas. Ex: 100g;
- Data de fabricação;
- Prazo de validade;
- Denominação: Indústria Brasileira e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- Nome e endereço da empresa, C.N.P.J. e inscrição estadual;
- Número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CONGELAMENTO

- O congelamento é feito, imediatamente, após o envase da polpa (a rapidez na execução dessa etapa favorece a preservação das características originais da fruta);
- O acondicionamento é feito em câmara fria:
 - A polpa é mantida congelada (-18°C) até o momento do consumo ou transporte;
 - É tido como capacidade limite de armazenamento da câmara fria o valor de 75% da mesma, permitindo assim a boa circulação do ar entre compartimentos e embalagens, não prejudicando a qualidade do produto.

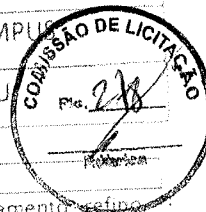

Denis Muller Rios Gomes
Nutricionista - C.R.N11: 3208

Itapaje, 04 de Janeiro de 2022.



FICHA TÉCNICA Nº 001
POLPA DE FRUTAS

UNIDADE P.D.C.I. LTDA
MARCA POLPA DO CAMPUS
DESCRIÇÃO POLPA DE CAJU



PROCESSO

O processo produtivo constitui-se basicamente em oito etapas: recepção, lavagem, seleção, preparo, despulpamento, refino, envase e congelamento.

1- RECEPÇÃO

Na recepção as frutas devem ser pesadas, e selecionadas quanto ao seu ponto de maturação. Frutas sem condição de despulpamento devem ser dispensadas neste momento.

2- LAVAGEM

Deve ser feita em duas etapas: **Banho por imersão** - etapa da lavagem onde as frutas (caju) são submetidas a imersão em água com concentração de cloro, por determinado tempo. As concentrações de cloro variam de 10 a 70 ppm, e o tempo de imersão de 20 a 30 minutos. O caju que é colhido, ao invés de catado no chão, e que as incrustações em sua superfície são leves, deve ser submetido a baixas concentrações de cloro e um tempo reduzido. Em contra partida, o caju em condições de recepção muito ruins, é submetido ao valor máximo de concentração de cloro, por tempo maior. **Aspersão (ou jateamento de água)** - etapa da lavagem para remoção das impurezas remanescentes, além da retirada do excesso de cloro. Este banho deve ser feito com água tratada (5 a 10 ppm).

3- SELEÇÃO

Após a operação de lavagem, a seleção é uma etapa muito importante, pois é ela a responsável pela classificação final da fruta (caju) que será processada. Nesta seção as frutas são expostas sobre mesas, onde são avaliadas quanto à maturação, firmeza, machucaduras, defeitos causados por fungos, roedores e insetos. São retiradas todas as frutas (caju) que venham comprometer a qualidade do produto final

4- PREPARO

Algumas frutas exigem uma preparação prévia ao despulpamento (descasque, retirada de talos, retirada de sementes). A castanha deve ser retirada neste ponto. Após a retirada da castanha, o caju deve ser cortado em pedaços para facilitar o despulpamento. A mesa de preparo deve ser construída em aço inoxidável e atender às normas do Ministério da Agricultura, além de permitir o preparo das frutas de forma cômoda. Após o preparo, as frutas são levadas ao despulpamento ou prensagem.

5- DESPULPAMENTO

É a retirada da polpa da fruta através do esmagamento de suas partes comestíveis, processada em despulpadeira. Para despolpar utiliza-se peneiras com furos a partir de 1,0 mm. Deve ser feito em equipamentos fabricados e aço inox, e materiais apropriados ao trabalho com alimentos.

6- REFINO

A polpa, após sua extração, pode requerer um refinamento para melhorar o seu aspecto visual. O refinamento pode ser feito utilizando-se a mesma despulpadeira com peneiras de furos pequenos (1,0 mm ou menor), onde serão retidas as impurezas da polpa (fibras, pedaços de semente, etc.). Além da substituição da peneira, troca-se as palhetas de borracha por escovas de cerdas. Nesta etapa a redução de massa não deve ultrapassar os 3%.

7- ENVASE

A polpa é acondicionada, manualmente, em sacos plásticos num equipamento chamado dosadora, que serve para encher a embalagem em quantidades previamente definidas. Deve ser utilizadas embalagens em saco plástico de polietileno, com capacidade variando entre 100 mL a 1.000 mL. Após o envase, os sacos são fechados a quente, com seladora manual a pedal. Em seguida, deve ser colocado o rótulo e, sobre o rótulo é posto outro saco de plástico de polietileno para que não haja a perda do rótulo em contato com água e/ou durante o congelamento. Fecham-se novamente os sacos a quente na seladora a pedal.

8- CONGELAMENTO


O congelamento deve ser feito, imediatamente, após o envase da polpa (a rapidez na execução dessa etapa favorece a preservação das características originais da fruta). O acondicionamento deve ser feito em câmara fria, onde a polpa deve ser mantida congelada (-18°C) até o momento do consumo ou transporte.

OBS: É tido como capacidade limite de armazenamento da câmara fria o valor de 75% da mesma, permitindo assim a boa circulação do ar entre compartimentos e embalagens, não prejudicando a qualidade do produto.

Composição Nutricional (média em 100g)

Cálcio	4,0 mg	Fósforo	18 mg
Calorias	46,0 cal	Proteínas	0,8 g
Carboidratos	11,6 g	Vitamina A	40,0 mg
Ferro	1,0 g	Vitamina B1	0,03 mg
Fibras	1,5 g	Vitamina B2	0,03 mg
Lípidios	0,2 g	Vitamina C	219 mg

Itapaje, 04 de Janeiro de 2022.


Denis Müller Rios Gomes
Nutricionista - C.R.N. 11: 3208

Laudo Nº: 769.2022.B- V.1

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: P. O. S. I. LTDA

CNPJ/CPF: 43.099.570/0001-03

Contato: JOSE JAILSON MARTINS PINTO E-mail: pubad@campus.com.br Fone: (85) 99224-2484

Proposta Comercial: 48.2022 V1

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: POLPA DE GOIABA

Endereço Amostragem: RUA TEIXEIRA PINTO, 285 - PADRE MANOEL LIMA E.INDS - ITAPAJÉ - CE CEP: 62600000

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 14/01/2022

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL: JOSE JAILSON MARTINS PINTO, MARCA: POLPA DE FRUTA DO CAMPUS, UF: 06/JAN/22, DV: 10MESES, PESQ: 500G, APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM PRÓPRIA, LAUDO MICROBIOLÓGICO.

Data Recebimento: 14/01/2022 15:53:00

Data Conferência: 21/02/2022 16:49:50

Responsável pela Conferência: pmc@labinsa.com.br

Data Início Amostra: 14/01/2022 15:53:00

Data Conclusão Amostra: 25/02/2022 11:09:36

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 60/2019	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
BACTÉRIAS E LEVEDURAS	<3 x 10	1000	UFC/g	-	CMMEF	14/01/2022
ESCHERICHIA COLI	<3	10	UIMP/g	-	CMMEF	14/01/2022
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	14/01/2022

Interpretações e Opiniões: Produto de acordo com os padrões NBR 5.100/2010.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2014 ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food, 4 Ed

Este relatório substitui integralmente o relatório 769.2022.B- V.0

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por grama, NMP/g - Número Mais Provável por grama - em 25g - em 25 gramas.

04. Informações importantes:

A informação descrita no resultado <3 equivale na metodologia utilizada a ausência de crescimento do parâmetro analisado.

O presente resultado restringe-se à amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade. Pág 1 de 1.

Código de Verificação: 10015000143956013347010202200001

LABORSAUDE LTDA - CNPJ: 43.099.570/0001-03
RUA TEIXEIRA PINTO, 285 - ITAPAJÉ - CE

Dr. José Jilson Martins
Procurador



EMPRESA	P.D.C.I. LTDA
MARCA	Polpa do Campus
FRUTA	Goiaba



ACONDICIONAMENTO E ENVASE

- A polpa é acondicionada, manualmente, em sacos plásticos num equipamento chamado dosadora, que serve para encher a embalagem em quantidades previamente definidas;
- São utilizadas embalagens em saco plástico de polietileno, com capacidade variando entre 100 mL a 1.000 mL;
- Após o envase, os sacos são fechados a quente, com seladora manual a pedal;
- Em seguida, é colocado o rótulo* e, sobre o rótulo é posto outro saco de plástico de polietileno para que não haja a perda do rótulo em contato com água e/ou durante o congelamento;
- Fecham-se novamente os sacos a quente na seladora a pedal.


* Informações contidas nos rótulos:

- Nome Polpa, seguida com o nome da fruta. Ex: Polpa de Goiaba;
- Quantidade de gramas. Ex: 100g;
- Data de fabricação;
- Prazo de validade;
- Denominação: Indústria Brasileira e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- Nome e endereço da empresa, C.N.P.J. e inscrição estadual;
- Número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CONGELAMENTO

- O congelamento é feito, imediatamente, após o envase da polpa (a rapidez na execução dessa etapa favorece a preservação das características originais da fruta);
- O acondicionamento é feito em câmara fria:
 - A polpa é mantida congelada (-18°C) até o momento do consumo ou transporte;
 - É tido como capacidade limite de armazenamento da câmara fria o valor de 75% da mesma, permitindo assim a boa circulação do ar entre compartimentos e embalagens, não prejudicando a qualidade do produto.

Itapaje, 04 de Janeiro de 2022.


Denis Müller Rios Gomes
Nutricionista – C.R.N.11: 3208



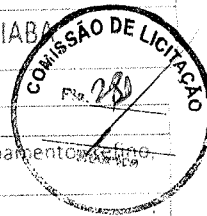
FICHA TÉCNICA Nº 002

POLPA DE FRUTAS

UNIDADE P.D.C.I. LTDA

MARCA POLPA DO CAMPUS

DESCRIÇÃO POLPA DE GOIABA



PROCESSO

O processo produtivo constitui-se basicamente em oito etapas: recepção, lavagem, seleção, preparo, despulpamento, envase e congelamento.

1- RECEPÇÃO

Na recepção as frutas devem ser pesadas, e selecionadas quanto ao seu ponto de maturação. Frutas sem condição de despulpamento devem ser dispensadas neste momento.

2- LAVAGEM

Deve ser feita em duas etapas: **Banho por imersão** - etapa da lavagem onde as frutas (goiaba) são submetidas a imersão em água com concentração de cloro, por determinado tempo. As concentrações de cloro variam de 10 a 70 ppm, e o tempo de imersão de 20 a 30 minutos. A goiaba que é colhida, ao invés de catado no chão, e que as incrustações em sua superfície são leves, deve ser submetida a baixas concentrações de cloro e um tempo reduzido. Em contra partida, a goiaba em condições de recepção muito ruins, é submetido ao valor máximo de concentração de cloro, por tempo maior. **Aspersão (ou jateamento de água)** - etapa da lavagem para remoção das impurezas remanescentes, além da retirada do excesso de cloro. Este banho deve ser feito com água tratada (5 a 10 ppm).

3- SELEÇÃO

Após a operação de lavagem, a seleção é uma etapa muito importante, pois é ela a responsável pela classificação final da fruta (goiaba) que será processada. Nesta seção as frutas são expostas sobre mesas, onde são avaliadas quanto à maturação, firmeza, machucaduras, defeitos causados por fungos, roedores e insetos. São retiradas todas as frutas (goiaba) que venham comprometer a qualidade do produto final.

4- PREPARO

Algumas frutas exigem uma preparação prévia ao despulpamento (descasque, retirada de talos, retirada de sementes). Dependendo do estado de maturação, a goiaba poderá ser encaminhada ao despulpamento sem ser necessário o corte em pedaços menores. Frutas mais maduras seguem direto para despulpamento, já as menos maduras passam por corte em pedaços menores. A mesa de preparo deve ser construída em aço inoxidável e atender às normas do Ministério da Agricultura, além de permitir o preparo das frutas de forma cômoda. Após o preparo, as frutas são levadas ao despulpamento ou prensagem.

5- DESPULPAMENTO

É a retirada da polpa da fruta através do esmagamento de suas partes comestíveis, processada em despulpadeira. Para despulpar utiliza-se peneiras com furos a partir de 1,0 mm. Deve ser feito em equipamentos fabricados em aço inox, e materiais apropriados ao trabalho com alimentos.

6- REFINO

A polpa, após sua extração, pode requerer um refinamento para melhorar o seu aspecto visual. O refinamento pode ser feito utilizando-se a mesma despulpadeira com peneiras de furos pequenos (1,0 mm ou menor), onde serão retidas as impurezas da polpa (fibras, pedaços de semente, etc.). Além da substituição da peneira, troca-se as palhetas de borracha por escovas de cerdas. Nesta etapa a redução de massa não deve ultrapassar os 3%.

7- ENVASE

A polpa é acondicionada, manualmente, em sacos plásticos num equipamento chamado dosadora, que serve para encher a embalagem em quantidades previamente definidas. Deve ser utilizadas embalagens em saco plástico de polietileno, com capacidade variando entre 100 mL a 1.000 mL. Após o envase, os sacos são fechados a quente, com seladora manual a pedal. Em seguida, deve ser colocado o rótulo e, sobre o rótulo é posto outro saco de plástico de polietileno para que não haja a perda do rótulo em contato com água e/ou durante o congelamento. Fecham-se novamente os sacos a quente na seladora a pedal.

8- CONGELAMENTO


O congelamento deve ser feito, imediatamente, após o envase da polpa (a rapidez na execução dessa etapa favorece a preservação das características originais da fruta). O acondicionamento deve ser feito em câmara fria, onde: a polpa deve ser mantida congelada (-18°C) até o momento do consumo ou transporte.

OBS: É tido como capacidade limite de armazenamento da câmara fria o valor de 75% da mesma, permitindo assim a boa circulação do ar entre compartimentos e embalagens, não prejudicando a qualidade do produto.

Composição Nutricional (média em 100g)

Calcio	22,0 mg	Fósforo	26 mg
Calorias	69,0 cal	Proteínas	0,9 g
Carboidratos	17,3 g	Vitamina A	26,0 mg
Ferro	0,7 g	Vitamina B1	0,04 mg
Fibras	5,3 g	Vitamina B2	0,04 mg
Lipídeos	0,4 g	Vitamina C	218 mg

Itapajé, 04 de Janeiro de 2022.


Denis Müller Rios Gomes

Nutricionista - C.R.N.11: 3208