



Saboeiro

GOV. DO PIAUÍ

Secretaria Municipal
de Educação



RELATÓRIO TÉCNICO CIRCUNSTANCIADO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº PE2302.01SEDUC/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº V2XIQMAY0UPA6W

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, perecíveis e não perecíveis da educação infantil (creche), pré-escola, ensino fundamental, atendimento educacional especializado (AEE) e educação de jovens e adultos (EJA), de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Saboeiro/CE.

Aos 31 dias do mês de março de 2026, às 11h 30 min, na sala de licitações da Prefeitura Municipal de Saboeiro/CE, em atendimento ao quanto estabelecido no Edital e no Termo de Referência, especialmente no Apêndice A, reuniu-se a Comissão/Equipe Técnica designada, com apoio técnico obrigatório da Nutricionista Responsável Técnica da Alimentação Escolar do Município, para proceder à análise das amostras apresentadas pela licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar para o **Lote I – Hortifruti**, em observância ao procedimento de verificação de conformidade do objeto licitado.

Registra-se que a exigência de amostras encontra amparo no edital, que prevê sua apresentação pelo licitante classificado em primeiro lugar, conforme disciplinado no Termo de Referência, bem como a divulgação prévia, por meio do sistema, do local e horário da avaliação, facultando-se o acompanhamento pelos interessados.

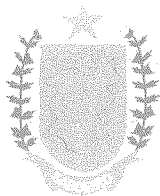
Consta do Termo de Referência que o **Lote I – Hortifruti** é composto pelos seguintes itens: **1. Maçã Fuji ou Nacional; 2. Laranja; 3. Alho; 4. Batata Inglesa; 5. Beterraba; 6. Cebola; 7. Cenoura; 8. Repolho Branco; 9. Tomate; 10. Abóbora Moranga; 11. Melão; 12. Mamão; 13. Banana Prata; 14. Goiaba.**

Nos termos do Apêndice A do Termo de Referência, para os gêneros alimentícios perecíveis do grupo hortifrutigranjeiro, a Administração poderá exigir amostra correspondente a aproximadamente **1 (um) quilograma ou 03 (três) unidades de cada item**, conforme o padrão usual de comercialização.

A análise foi realizada com base nos critérios objetivos previamente definidos no Apêndice A e no próprio Termo de Referência, especialmente: conformidade com as especificações técnicas; atendimento às normas sanitárias vigentes; integridade; prazo de validade, quando aplicável; condições adequadas de acondicionamento e transporte; e características sensoriais tecnicamente aferíveis, tais como cor, odor, textura, aspecto, frescor, maturação e ausência de sujidades, lesões, pragas ou sinais de deterioração.

Além disso, considerou-se que o próprio Termo de Referência estabelece, para os produtos hortifrutigranjeiros, a necessidade de apresentação de padrões adequados de qualidade, frescor, integridade física, maturação apropriada e ausência de sujidades, pragas ou sinais de deterioração, em consonância com as normas sanitárias aplicáveis.

1. IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE



Licitante avaliada: FRANCISCO ROZILDO DOS SANTOS

CNPJ/CPF: 48.177.456/0001-58

Representante presente, se houve: _____

Data da entrega das amostras: 27/03/2026

Protocolo de recebimento nº: Nº PE2302.01SEDUC/2026

2. COMISSÃO/EQUIPE TÉCNICA

- I- MARIA RUTH DE OLIVEIRA SILVA - NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA (CRN 10012)
- II- PEDRO LUIS BRITO DE OLIVEIRA – GERENTE SETOR MERENDA ESCOLAR
- III- ANA LOUISE SAMPAIO SOUSA - NUTRICIONISTA QUADRO TÉCNICO (CRN 21006)

3. DA FINALIDADE DO RELATÓRIO

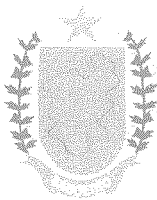
O presente relatório técnico circunstanciado tem por finalidade registrar, de forma objetiva, fundamentada e detalhada, a análise das amostras apresentadas pela licitante acima identificada, em atendimento à convocação realizada no âmbito do Pregão Eletrônico nº PE2302.01SEDUC/2026.

A avaliação foi realizada em conformidade com o edital, com o Termo de Referência e, especialmente, com o Apêndice A, que prevê que as amostras serão entregues na sala de licitações para avaliação por comissão/equipe designada, com emissão de relatório circunstanciado, e que a análise observará critérios objetivos previamente definidos.

4. RELAÇÃO DAS AMOSTRAS ANALISADAS

Foram submetidas à análise as amostras referentes aos itens do **Lote I – Hortifruti**, conforme abaixo:

1. Maçã Fuji ou Nacional
2. Laranja
3. Alho
4. Batata Inglesa
5. Beterraba
6. Cebola
7. Cenoura
8. Repolho Branco
9. Tomate
10. Abóbora Moranga
11. Melão



Saboeiro

15 de Novembro de 1976

Secretaria Municipal
de Educação



12. Mamão

13. Banana Prata

14. Goiaba

5. METODOLOGIA DE ANÁLISE

A avaliação foi realizada mediante inspeção visual direta e análise técnica objetiva das amostras apresentadas, considerando, para cada item:

- a) correspondência com a especificação do Termo de Referência;
- b) integridade física do produto;
- c) grau de maturação compatível com o exigido;
- d) ausência de sujidades, materiais estranhos, pragas, parasitas, fungos, larvas, lesões, rachaduras, perfurações, cortes, amassamentos ou sinais de deterioração;
- e) cor, odor, textura e aspecto próprios da espécie, quando aplicável;
- f) adequação das condições aparentes de acondicionamento e transporte;
- g) aptidão para consumo humano, conforme os padrões mínimos descritos no Termo de Referência.

6. DA ADEQUAÇÃO QUANTITATIVA DAS AMOSTRAS APRESENTADAS

Nos termos do Apêndice A do Termo de Referência, para os gêneros alimentícios perecíveis do grupo hortifrutigranjeiro, a Administração poderá exigir a apresentação de amostras em quantitativo correspondente a aproximadamente **1 (um) quilograma ou 03 (três) unidades** de cada item, conforme o padrão usual de comercialização, parâmetro este que visa garantir a adequada aferição das características físicas, sensoriais e sanitárias dos produtos ofertados, assegurando uma análise técnica fidedigna e compatível com a futura execução contratual.

No caso concreto, verificou-se que a licitante (x) cumpriu integralmente / () não cumpriu integralmente o quantitativo mínimo exigido, () em conformidade com o padrão estabelecido / () em desconformidade, na medida em que _____

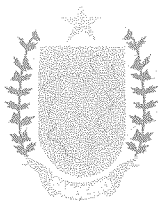
_____ (descrever, se necessário, eventuais insuficiências, como quantidade inferior, ausência de itens ou apresentação inadequada).

Dessa forma, conclui-se que o requisito quantitativo das amostras foi (x) atendido / () não atendido, sendo tal aspecto considerado na análise global de aceitabilidade da proposta, nos termos do Edital e do Termo de Referência.

7. ANÁLISE TÉCNICA POR ITEM

Item 1 – Maçã Fuji ou Nacional

Especificação exigida: maçã de cor avermelhada, tamanho médio, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, sã, sem rupturas, sem pancadas na casca, com cor e odor característicos.



Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

Item 2 – Laranja

Especificação exigida: de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes na casca, com cor e odor característicos.

Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

Item 3 – Alho

Especificação exigida: grupo roxo ou branco, subgrupo nobre, coloração uniforme, isento de terra e material estranho, sujidades, pragas, insetos, lesões, odores estranhos e estado de decomposição, produto padronizado.

Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

Item 4 – Batata Inglesa

Especificação exigida: tipo in natura, de primeira qualidade, tamanho grande, casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, isenta de sujidades, adequada ao consumo humano.

Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

Item 5 – Beterraba

Especificação exigida: fresca, compacta e firme, livre de fungos, sem indícios de germinação, isenta de sujidades, adequada ao consumo humano.

Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

Item 6 – Cebola

Especificação exigida: cebola branca, tamanho médio, sem rupturas, 1ª qualidade.

Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

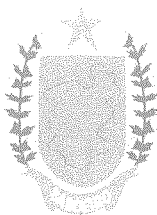
Item 7 – Cenoura

Especificação exigida: cenoura fresca, tamanho médio, 1ª qualidade, sem rupturas.

Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

Item 8 – Repolho Branco



Saboeiro
Município do Rio Grande do Sul

Secretaria Municipal
de Educação



Especificação exigida: in natura, fresco, firme, odor característico, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, fungos, insetos, parasitas e larvas.

Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

Item 9 – Tomate

Especificação exigida: de 1ª qualidade, aspecto firme e íntegro, com 50% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra, cor, sabor e aroma característicos, isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranhos.

Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

Item 10 – Abóbora Moranga

Especificação exigida: de primeira, in natura, com grau de maturação apto a suportar transporte, conservação e manipulação, em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

Item 11 – Melão

Especificação exigida: in natura, de primeira qualidade, fresco, com maturação adequada ao consumo, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com polpa firme e intacta, bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.

Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

Item 12 – Mamão

Especificação exigida: tipo formosa, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra, cor, sabor e aroma característicos, isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranhos.

Resultado da análise: _____

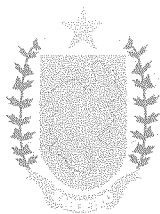
Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

Item 13 – Banana Prata

Especificação exigida: íntegra, sadia, sem imperfeições, livre de impurezas, sujidades, parasitas e outras substâncias que a tornem imprópria para consumo e estoque, em estado de maturação intermediário.

Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende



Saboeiro
Município

Secretaria Municipal
de Educação



Item 14 – Goiaba

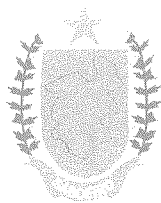
Especificação exigida: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, com grau médio de maturação de 70%, apta a suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Resultado da análise: _____

Conclusão do item: (x) Atende () Não atende

8. REGISTRO FOTOGRÁFICO

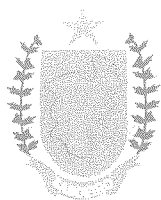
Foram realizados registros fotográficos das amostras apresentadas, os quais passam a integrar o presente relatório para fins de comprovação, rastreabilidade e eventual reanálise administrativa, conforme autorizado pelo Apêndice A do Termo de Referência.



Saboeiro
MUNICÍPIO

Secretaria Municipal
de Educação



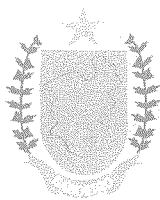


Saboeiro

1911 - 2011

Secretaria Municipal
de Educação



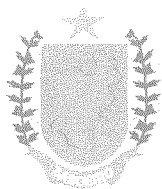


Saboeiro

2011-2015

Secretaria Municipal
de Educação



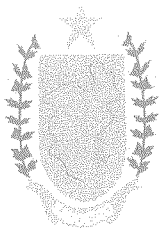


Saboeiro

CEARÁ

Secretaria Municipal
de Educação





Saboeiro

Secretaria Municipal
de Educação



() as amostras apresentadas não atendem integralmente às especificações técnicas e sanitárias previstas no Edital e no Termo de Referência, pelos motivos consignados neste relatório, razão pela qual a proposta fica REPROVADA quanto ao Lote I.

Sendo hipótese de reprovação, registra-se que, nos termos do Apêndice A do Termo de Referência, é facultada ao licitante a apresentação, uma única vez, de nova amostra do mesmo produto ofertado, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, mantidas as especificações originalmente propostas; persistindo a desconformidade, haverá desclassificação definitiva do respectivo item/lote, com convocação do licitante subsequente.

Sem mais para o momento, lavra-se o presente relatório técnico circunstanciado para que produza seus jurídicos e administrativos efeitos no âmbito do certame.

Saboeiro/CE, 31 de Março de 2026.

Maria Ruth Oliveira da Silva
MARIA RUTH DE OLIVEIRA SILVA
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 10012

Pedro Luis Brito de Oliveira
PEDRO LUIS BRITO DE OLIVEIRA
GERENTE SETOR MERENDA ESCOLAR
PORTARIA

Ana Louise Sampaio Sousa
ANA LOUISE SAMPAIO SOUSA
NUTRICIONISTA QUADRO TÉCNICO
CRN 21006