

PARECER TÉCNICO DE CONFORMIDADE DA PROPOSTA

ÁREA DEMANDANTE: Fundo Municipal de Educação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 260305PE00001

LICITAÇÃO Nº: 00001/2026 – Pregão Eletrônico

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE JATAÚBA-PE.

1. OBJETO DA ANÁLISE

Trata-se de análise técnica da proposta e documentos complementares apresentados pelos licitantes classificados em primeiro lugar, visando verificar o atendimento às especificações detalhadas no Termo de Referência (Anexo I) do Edital.

2. QUADRO DE CONFORMIDADE DOS ITENS

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	O ITEM ATENDE AS EXIGÊNCIAS	EMPRESA
1	AÇAFRÃO, EM PÓ, embalagem com 50g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da anvisa/ms		
2	AÇÚCAR CRISTAL refinado de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%p/p e umidade máxima de 0,3%p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 1 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.		
3	AMIDO DE MILHO – produto amiláceo extraído do milho, para o preparo de mingau, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, sabor: tradicional, com umidade Max 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco de papel impermeável, fechado, etc., ré embalado em caixa de papel caixa, vedado, etc., com peso líquido de 500 gramas.		
4	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos,		

	embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
5	ARROZ INTEGRAL – Características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não leve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Com validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega. fardo com 30 pacotes de 1 Kg. (EXCLUSIVA ME/EPP).		
6	AVEIA – integral, em flocos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em caixa de papelão com 200g, embalada em apropriado.		
7	BOLO BACIA – tipo bacia, sabor trigo ou baunilha. produto obtido da massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina, ovos e essência de baunilha. não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. o bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. não apresentar odores de fermentação, fumaça ou ovo. o produto deverá estar acondicionado em filme de polipropileno atóxico, fechado, embalado por unidade. embalagem com 80 gramas por unidade. a embalagem deverá constar data de fabricação e data de validade. a entrega deverá ser efetuada com no máximo 01 (um) dia contado a partir da data de fabricação.		
8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06		

	meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
9	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
10	CAFÉ TORRADO E MOÍDO E PÓ – torrado/moído, almofada sem vácuo, devendo conter até 30% grãos conillon, 20% preto/verdes/ardidos; isento de grãos preto-verdes ou fermentados grãos crus, são e limpos; na cor castanho claro a moderado escuros/amargor em pó homogêneo, torrado e moído; aroma e sabor característicos de regular a intenso bebida mole a rio, isento de gosto riozona; com qualidade mínima aceitável de 4,5 pontos na escala sensorial de zero a dez do lote entregue; contendo impurezas máximo de 1%, outros produtos 0% e umidade até 5%; acondicionado em embalagem almofada(sem vácuo), pacote de 250 gramas e selo da abic.		
11	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU– Conter: Cacau em pó natural ou alcalino solúvel, açúcar e aromatizante. Não conter Gluten. Aparência, sabor e cheiros próprios. Com embalagem resistente e atóxica contendo 200g gramas, A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.		
12	COCO RALADO – amêndoas de coco puro, em flocos parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, isento de impurezas, sujidades e ranço, acondicionado em embalagem apropriada, embalado em caixa papelão reforçado.		
13	COLORÍFICO – em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e		

	resistente, embalado em embalado individualmente com 1 kg		
14	COMINHO – condimento misto em pó, destinado a temperar alimentos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, moído, acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, contendo 1kg		
15	CREME DE LEITE 200g – com prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega. Referência: Italc ou equivalente.		
16	EXTRATO DE TOMATE – simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em lata fechada com 340g.		
17	FARINHA DE MANDIOCA – tipo 1, fina, branca, acondicionadas em embalagem primária plástica, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem de 1kg. Com prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses, a partir da entrega.		
18	FARINHA DE TRIGO – especial, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, livre de com fermento, acondicionado em embalagem com 1 kg		
19	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1, de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, sem a presença de grãos mofados, carunchados, material terroso, sujidades e mistura. Embalagem plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso.		
20	FEIJÃO MACASSAR – seco de 1ª qualidade, de bom cozimento, grãos novos, embalado em pacote de 1kg, com prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega.		
21	FEIJÃO PRETO – tipo 1, de 1ª qualidade, constituído no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos registrado no ministério da agricultura, empacotado com prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega.		
22	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO – amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a		

	integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
23	FARINHA DE MILHO - TIPO XERÉM, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500g		
24	LEITE DE COCO - natural, concentrado, açucarado, obtido de endosperma de coco, precedente de frutos maduros, isento de sujidade, parasitas e larvas com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, condicionado em garrafa de vidro apropriada, contendo 500ml, com prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega.		
25	LEITE EM PÓ INTEGRAL - com teor de matéria gorda mínimo de 26%, integral, envasado em recipientes herméticos em saco aluminizado com 200g.		
26	LEITE EM PÓ DESNATADO - INSTANTÂNEO, tipo rico em vitaminas A e D, teor de gordura desnatado, características adicionais, envasado em recipientes herméticos em saco aluminizado com 200g prazo de validade: mínimo de 10 (dez) meses .		
27	LEITE EM PÓ NINHO ZERO LACTOSE 380G - leite integral da Nestlé, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (a, d, e c), minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten.		
28	LOURO - especificação: em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 4 gramas.		
29	MACARRÃO - vitaminado espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, embalagem de 400g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de		

	identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
30	MARGARINA produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
31	MAIONESE – emulsão cremosa obtida com ovos e óleo vegetal, sem adição de condimentos, substancias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes em perfeito estado de conservação, acondicionada em embalagem com 200 g, em depósito plástico		
32	MILHO PARA MUNGUNZÁ – obtido de grãos de milho, de cor branca, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, deverá estar acondicionada em embalagens de 500g. As embalagens devem conter informações de data de fabricação e validade. Com prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega.		
33	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Embalado em garrafas tipo pet, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
34	OVO – de galinha, branco, grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em embalagem apropriada bandeja com 30 unidades		
35	PIMENTA DO REINO – Condimento e pó fino, homogêneo, destinado a temperar alimentos, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios. Moído, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico, transparente,		

	atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 100g e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses, a partir da data de entrega.		
36	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – Produzidas a partir da soja descascada, desengordurada através da remoção parcial dos carboidratos. As proteínas de soja concentradas mantêm a maior parte das fibras originalmente presentes nos grãos de soja e devem conter pelo menos 65% de proteína em peso seco. Embalagem contendo 400g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.		
37	SAL REFINADO IODADO – 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, mistura inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.		
38	SARDINHA FRESCA ENLATADA IMERSA EM MOLHO COMESTÍVEL –Em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (molho de tomate) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78) a partir de matérias primas sãs e limpas, de boa qualidade produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça com aspecto característico do produto não deverá ter cheiro ardido ou rançoso, acondicionado em latas de 125 gramas, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
39	SELETA DE LEGUMES – composta de grãos inteiros de milho e ervilha, selecionada, higienizada, grãos inteiros de milho e ervilha, pesando aproximadamente 200g, firme e intacta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, embalado em saco de polietileno esterilizado, acondicionado em caixa de papelão reforçado.		
40	VINAGRE Ácido acético obtido – Mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refutado, pasteurizado e envasado par distribuição no comércio em geral com acidez		

	de 4.15%. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes sem essências e sem adição de açúcares. De acordo com a RDC nº 276/2005. Embalagens contendo 750 ml		
41	CARNE BOVINA TIPO COSTELA - com osso, resfriada cortada e serrada de 1ª qualidade embalagem de 1kg com registro no SIE ou SIF. Transportado e conservado em temperatura não superior a 8º C. com data de validade de no mínimo 3 meses, a partir da data de entrega.		
42	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO OU ALCATRA - 1ª qualidade, com no máximo 10% de sebo e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, peça inteira embalada em saco plástico transparente e resfriada, com data de validade, registro no SIE ou SIF.		
43	CARNE BOVINA MOÍDA - 1ª qualidade, contendo no máximo 10% de sebo, congelada e embalada em saco transparente atóxico, com data de validade, registro do SIE, ou SIF, pacote com 1Kg.		
44	CARNE BOVINA - TIPO SALGADA - 1ª qualidade, preparado com carne bovina tipo charque dianteira de primeira qualidade, dessecada de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria fardo com 30 Kg, com data de validade, registro no SIE ou SIF.		
45	FÍGADO BOVINO - resfriado com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. As embalagens devem conter especificações do produto conforme a legislação vigente e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. 1kg SIE ou SIF. Transportado e conservado em temperatura não superior a 8º C. Com data de validade de no mínimo 3 meses, a partir da data de entrega.		
46	FRANGO - coxa e sobrecoxa de frango congelada, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro. Apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. O produto deverá estar congelado e embalado com plástico flexível, atóxico, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. O produto a ser		

	entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. O transporte do produto deverá ser feito em veículo refrigerado.		
47	FRANGO – INTEIRO – 1ª qualidade, congelado de primeira qualidade, isento de materiais estranhos e embalado em saco transparente próprio atóxico, com data de validade, registro no SIE ou SIF, pacote 1Kg.		
48	FILE DE PEITO DE FRANGO: sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção do MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIM, SIE, SIF ou outros afins. Empresa com Alvará da Vigilância Sanitária Municipal Atualizado. Apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade Mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.		
49	PEITO DE FRANGO, COM OSSO – Aparência, cheiro e cor característicos. Sem manchas e alteração de cor acondicionado em bandeja plástica com parte superior transparente possibilitando visualização do produto. Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega.		
50	POLPA DE FRUTA – congelada, sem açúcar, sabor caju, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas à sua composição, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.		
51	POLPA DE FRUTA – congelada, sem açúcar, sabor goiaba, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas à sua composição, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.		
52	POLPA DE FRUTA – congelada, sem açúcar, sabor acerola, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas à sua composição, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.		
53	POLPA DE FRUTA – congelada, sem açúcar, sabor Maracujá, com aspecto, cor cheiro próprio. O		

	produto deverá apresentar em sua embalagem o prazo de validade e o nome do produto PCT de 1KG. SIE ou SIF. Transportado e conservado em Temperatura não superior a 8º C. Com data de validade de no mínimo 3 meses, a partir da data da entrega.		
54	IOGURTE SABOR MORANGO – Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. reconstituído, açúcar, preparado de morango (morango, água, açúcar, espessante goma guar INS 412, corante vermelho misto INS 123, aromatizante idêntico ao natural de morango e conservante sorbato de potássio INS 202), fermento lácteo, espessante amido modificado, estabilizante gelatina, aroma idêntico ao natural de morango e corante natural carmim de cochonilha INS 120. NÃO CONTÉM GLÚTEN.		
55	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO, o produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, bandeja com 06 und de 90g. Prazo dentro da validade mínima de 45 dias a contar a partir da data de fabricação.		
56	Linguiça calabresa suína resfriada. 1 kg, embalagem a vácuo com rótulo, com data de validade de no mínimo 3 meses, a partir da data de entrega.		
57	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
58	CARNE BOVINA – TIPO PATINHO OU ALCATRA – 1ª qualidade, com no máximo 10% de sebo e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, peça inteira embalada em saco plástico transparente e resfriada, com data de validade, registro no SIE ou SIF.		
59	CARNE BOVINA MOÍDA – 1ª qualidade, contendo no máximo 10% de sebo, congelada e embalada em		

	saco transparente atóxico, com data de validade, registro do SIE, ou SIF, pacote com 1Kg.		
60	PEITO DE FRANGO, COM OSSO – Aparência, cheiro e cor característicos. Sem manchas e alteração de cor acondicionado em bandeja plástica com parte superior transparente possibilitando visualização do produto. Validade de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega.		

4. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após a análise criteriosa das especificações técnicas e das marcas ofertadas, esta área demandante conclui que as propostas:

ATENDE INTEGRALMENTE aos requisitos técnicos e descritivos estabelecidos no Edital e no Termo de Referência, sendo considerada apta para a contratação.

Os itens analisados atendem aos requisitos solicitados exceto item 0010.

NÃO ATENDE às exigências do instrumento convocatório, recomendando-se a **desclassificação** do item nº0010 do Edital, pelos seguintes motivos: O produto café torrado e moído, não atende as exigências pela ausência de grãos conilon, não contém a qualidade mínima aceitável de 4,5 pontos na escala sensorial de zero a dez do lote, tendo perfil de sabor arábica divergindo ao solicitado.

Jatáuba/PE, 30 de março de 2026.

Liviane Brito

Nutricionista