



**PREFEITURA MUNICIPAL DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BATATAIS**

ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Dr. Paulo de Lima Corrêa, 01 – Centro - 14300-000 – (16) 3761-2999



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Av. Moacir Dias de Moraes, 1.690 – Fone: 3662.6061 – Fax: 3662-7837

Batatais, 04 de dezembro de 2024.

PARECER TÉCNICO PREGÃO ELETRÔNICO - Nº100/2024

ORD	PRODUTO	QTE	EMPRESA	PARECER
2	ALMÔNDEGA BOVINA ASSADA EM CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF). COMPOSIÇÃO: CARNE BOVINA, ÁGUA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, SAL, E OUTROS ALIMENTOS NATURAIS QUE DEVERÃO SER CITADOS. UNIDADES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 20 G. EMBALAGEM PRIMÁRIA 2KG: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE TRANSLUCIDO E RESISTENTE, APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SELAGEM A QUENTE NA BASE E NA BOCA, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA COM TODAS INFORMAÇÕES DO PRODUTO. ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES E NA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	2.400 Kg	Distribuidora Nancy Ltda	Aprovado
4	ARROZ LONGO FINO BENEFICIADO, POLIDO AGULHINHA TIPO I, DE SAFRA CORRENTE - O PRODUTO DEVERÁ DISPENSAR ESCOLHA E LAVAGEM DOS GRÃOS E NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DIZERES “DISPENSA LAVAGEM E ESCOLHA DOS GRÃOS” - EMBALADO EM PACOTES DE 5 KG EM PLÁSTICO ATÓXICO - EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADA - A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER FARDO TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 6 EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 30 KG. NA DATA DE ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 6 MESES.	9.000 Pacotes 5 kg	Alimentar Distribuidora de Carnes e Frios Eireli	Aprovado
6	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO NATURAL. PRODUTO ARTESANAL, ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES	12.000 Pacotes 25 g	Panificadora e Confeitaria R. S. Ltda	Aprovado



**PREFEITURA MUNICIPAL DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BATATAIS**

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Dr. Paulo de Lima Corrêa, 01 – Centro - 14300-000 – (16) 3761-2999



	E OUTROS ADITIVOS QUÍMICOS. EMBALAGEM: EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS EM FORMATO PALITO DE 7 CM DE COMPRIMENTO. NO RÓTULO DEVERÃO ESTAR DESCRITAS TODAS AS INFORMAÇÕES DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ESTAS INFORMAÇÕES DEVERÃO SER VISÍVEIS NO RÓTULO E NÃO ATRAVÉS DE TERMOSSOLDAGEM. VALIDADE: MÍNIMA DE 15 DIAS E A DATA DE PRODUÇÃO NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A DOIS DIAS NA DATA DE ENTREGA.			
9	BISCOITO SALGADO - SABOR ORIGINAL. PORÇÃO INDIVIDUAL DE 30G APROXIMADAMENTE – PACOTES COM 6 UNIDADES.	20.000 pacotes com 6 unidades de 30g	Danutri Consultoria e Comércio Ltda	Aprovado
16	CHOCOLATE EM PÓ 35% CACAU. SEM CONSERVANTES, AROMATIZANTES E OUTROS ADITIVOS QUÍMICOS. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 200G, CONTENDO O NOME DO PRODUTO, MARCA, PESO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E TODAS AS OUTRAS INFORMAÇÕES DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DO PRODUTO DE 12 MESES, SENDO QUE NA DATA DE ENTREGA DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES.	10.000 Pacotes 200 g	Alimentar Distribuidora de Carnes e Frios Eireli	Aprovado
19	COXÃO MOLE EM CUBOS EM CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) NAS DIMENSÕES PADRONIZADAS DE 2X2X2CM. CARNE BOVINA DE 1º CATEGORIA, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS DE OSSOS, CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES (COMPARAÇÃO COM AS AMOSTRAS). EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTES, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A	10.000 Kg	J&A Comercial do Brasil Ltda	Reprovada durante teste culinário e características organolépticas insatisfatórias. Carne com pontos escurecidos, excesso de gordura aparente, carnes com nervos descaracterísticos do coxão mole, além de estar com cortes despadronizados diferente do solicitado em edital



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BATATAIS

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Dr. Paulo de Lima Corrêa, 01 – Centro - 14300-000 – (16) 3761-2999



Nutrição

	LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA COM TODAS INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES E NA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.			
20	COXÃO MOLE EM TIRAS EM CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) NAS DIMENSÕES PADRONIZADAS DE 4X1X1CM. CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS DE OSSOS, CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONERVROSE (COMPARAÇÃO COM AS AMOSTRAS). EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTES, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA COM TODAS INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES E NA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	10.000 Kg	J&A Comercial do Brasil Ltda	Reprovada durante teste culinário e características organolépticas insatisfatórias. Carne com pontos escurecidos, excesso de gordura aparente, carnes com nervos descaracterísticos do coxão mole, além de estar com cortes despadronizados diferente do solicitado em edital
25	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA EM PACOTES DE 500 G. PRAZO DE VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A SEIS MESES.	1.500 Pacotes 500 g	Nutricionale Comércio de Alimentos Ltda	Aprovado
43	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA. ELABORADA COM INGREDIENTES SELECIONADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN, EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, RESISTENTE E,	500 Kg	Nutricionale Comércio de Alimentos Ltda	Aprovado



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BATATAIS

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Dr. Paulo de Lima Corrêa, 01 – Centro - 14300-000 – (16) 3761-2999



Nutrição

	TRANSPARENTE, À VÁCUO EM PACOTES DE 2,5 KG.			
44	MACARRÃO DE SEMOLA - TIPO PARAFUSO - MASSA SECA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9) CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). VALOR ENERGÉTICO: 277 KCAL APROXIMADAMENTE; CARBOIDRATOS: 59G APROXIMADAMENTE; PROTEÍNAS: 8.2G APROXIMADAMENTE; GORDURAS TOTAIS: 0.9G APROXIMADAMENTE; GORDURAS SATURADAS: 0.4G APROXIMADAMENTE; GORDURAS TRANS: 0G; FIBRA ALIMENTAR: 2.2G APROXIMADAMENTE; SÓDIO: 20MG APROXIMADAMENTE; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO DE 500 GRAMAS, INTACTA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICOS. DATA DE FABRICAÇÃO VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DE FORMA INDELÉVEL. EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERÁ SER DE FILME PLÁSTICO (PE), REFORÇADAS E RESISTENTES, HERMETICAMENTE SELADO, PESANDO ATÉ 10 KG. APÓS O COZIMENTO O PRODUTO DEVERÁ MANTER A INTEGRIDADE DO CORTE SOLICITADO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUEBRADO OU COM ALTERAÇÕES EM SUAS CARACTERÍSTICAS. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR DE NO MÍNIMO 6 MESES DE VALIDADE.	10.000 Pacotes 500 g	P&V Alimentos Ltda	Reprovado no teste culinário e organoléptico e não apresentou documentação específica.
47	MORTADELA BOLONHA (FATIADO). PRODUTO CÁRNEO. INDUSTRIALIZADO. COMPOSTO DE PORÇÕES MUSCULARES DE CARNES BOVINA E/OU SUÍNA E TOUCINHO EMBUTIDA. NA FORMA ARREDONDADA. NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE AMIDO. PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. PRODUTO FATIADO NA DATA DA ENTREGA. ETIQUETA CONTENDO MARCA DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE. EMBALAGENS EM BANDEJAS OU SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, A VÁCUO COM PESO MÁXIMO DE 500 GRAMAS. OBS: ENTREGAS PONTO A PONTO NAS ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO DE BATATAIS. CONFORME RELAÇÃO DE ENDEREÇO A SER FORNECIDA PELA DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR.	800 Kg	Alimentar Distribuidora de Carnes e Frios Eireli	Aprovado



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BATATAIS

ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Dr. Paulo de Lima Corrêa, 01 – Centro - 14300-000 – (16) 3761-2999



51	PATINHO MOÍDO CONGELADO S/OSSO EM CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF). PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS DE OSSOS, CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES (COMPARAÇÃO COM AS AMOSTRAS). EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSLUCIDO E RESISTENTES, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA COM TODAS INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES E NA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	15.000 Kg	Alimentar Distribuidora de Carnes e Frios Eireli	Reprovada durante teste culinário por apresentar características organolépticas insatisfatórias, além de apresentar excesso de gordura aparente
53	PRE MISTURA NEUTRA PARA PÃES (HAMBÚRGUER, HOT DOG). IDEAL PARA PRODUÇÃO DE PÃES SUAVES EM GERAL, TIPO HAMBÚRGUER, HOT DOG, ENTRE OUTROS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, GORDURA VEGETAL E OUTROS INGREDIENTES QUE SE FIZEREM NECESSÁRIOS E APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. É NECESSÁRIO ADICIONAR APENAS ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO NO SEU PREPARO. PRATICIDADE E AGILIDADE NO PREPARO, REDUZ PROBABILIDADE DE ERROS, REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS NA PRODUÇÃO, OTIMIZAÇÃO DE COMPRA DE INSUMOS. EMBALAGEM DE 25KG. VALIDADE: MÍNIMA DE 4 MESES.	18.000 Kg	Nutricionale Comércio de Alimentos Ltda	Aprovado
54	PRESUNTO COZIDO (FATIADO). PRODUTO Cárneo sem capa de gordura industrializado obtido dos cortes do membro posterior do suíno adicionados de ingredientes e submetido a um	800 Kg	Alimentar Distribuidora de Carnes e Frios Eireli	Aprovado



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BATATAIS

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Dr. Paulo de Lima Corrêa, 01 – Centro - 14300-000 – (16) 3761-2999



Nutrição

	PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO - O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. PRODUTO FATIADO NA DATA DA ENTREGA. ETIQUETA CONTENDO MARCA DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, PESO E VALIDADE. EMBALAGENS EM BANDEJAS OU SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, A VÁCUO, COM PESO MÁXIMO DE 500 GRAMAS. OBS: ENTREGAS PONTO A PONTO NAS ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO DE BATATAIS. CONFORME RELAÇÃO DE ENDEREÇO A SER FORNECIDA PELA DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR.			
56	QUEIJO TIPO MUÇARELA (FATIADO). PRODUTO COM MASSA AMARELA ESBRANQUIÇADA, FIRME, COMPACTA E DE SABOR LIGEIRAMENTE ÁCIDO - FORMATO RETANGULAR E QUANDO AQUECIDO DERRETER, DESIGNANDO UMA CARACTERÍSTICA ELÁSTICA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E FERMENTO LÁCTEO. PRODUTO FATIADO NA DATA DA ENTREGA. ETIQUETA CONTENDO MARCA DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, PESO E VALIDADE. EMBALAGENS EM BANDEJAS OU SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, A VÁCUO, COM PESO MÁXIMO DE 500 GRAMAS. OBS: ENTREGAS PONTO A PONTO NAS ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO DE BATATAIS. CONFORME RELAÇÃO DE ENDEREÇO A SER FORNECIDA PELA DIVISÃO DE MERENDA ESCOLAR.	3.000 Kg	Alimentar Distribuidora de Carnes e Frios Eireli	Aprovado
58	SAL REFINADO E IODADO DE PRIMEIRA QUALIDADE EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, COM RÓTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO DEVERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES.	2.800 Kg	Nutricionale Comércio de Alimentos Ltda	Aprovado

Nutricionista,

Livia T. Arantes Tomazeli - CRN₃ 19429