



FOLHA DE INFORMAÇÃO

Ata de reunião para análise de amostras do processo nº 798/2023 – **CONTRATAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PANIFICADOS PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO E DEMAIS SECRETARIAS**, realizada em 19/04/23, nas dependências da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional / Divisão de Alimentação Escolar.

Esta análise técnica é realizada conforme item 5.4, a qual indicamos os avaliadores que compõem a equipe:

1. Aline Pezzo – nutricionista responsável técnica CRN3 12390
2. Carmen Cinthia Marini da Silva – nutricionista CRN3 19511
3. Bruna da Silva Leite – nutricionista CRN3 50327

Em 12/04/23, a empresa classificada em primeiro lugar dos lotes 01 a 04 – Comercial Corindiba Ltda e neste momento habilitada como vencedora dos lotes 01 a 04, apresentou as amostras e demais documentações de todos os itens dos lotes 01 a 04, conforme solicitado no item 5.2.1, 6.1.2, 7.4.1 e 7.4.2.

Em 19/04/23, procedeu-se as análises pelas avaliadoras 1, 2 e 3 conforme segue:

A empresa vencedora dos lotes 01 a 04 apresentou cópia autenticada do Alvará sanitário em nome da empresa vencedora (item 7.4.1), apresentou as fichas técnicas de todos os itens dos lotes 01 a 04 (item 6.1.2), apresentou declaração expressa de que os produtos ofertados manterão suas características durante a vigência do contrato (item 7.4.2), apresentou recibo de entrega de amostras na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (item 5.2.2) e apresentou amostra original de todos os produtos ofertados (item 5.2.1).

ANÁLISE DE AMOSTRAS E FICHAS TÉCNICAS

LOTES 01 e 02

Quanto a todos aos itens do lote 01 e 02, itens 01 a 04, de acordo com tópico 5.5 do termo de referência “Critérios para análise das amostras”, informamos:

5.5.1 Embalagem: para todas as avaliadoras, todas as amostras dos lotes 01 e 02 foram consideradas satisfatórias.

5.5.2 Rotulagem: para todas as avaliadoras, todas as amostras dos lotes 01 e 02 foram consideradas satisfatórias.

5.5.3 Análise sensorial: aparência (aspecto e cor), sabor, textura/consistência e odor.

Para os itens 01 a 04, lotes 01 e 02, as amostras apresentadas são citadas como marcas de referência, conforme item 5.5.3.8.1, mantendo-se no entanto os demais critérios de análise (rotulagem, embalagem), ficando dispensada a análise sensorial.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

6.5 Critério para análise das fichas técnicas: quanto aos itens 01 a 04 dos lotes 01 e 02, de acordo com tópico 6.5 do termo de referência, informamos:

6.5.1 Análise comparativa da ficha técnica com a amostra:

- Item 01 – A embalagem cita o ingrediente emulsificante (ácidos graxos e lecitina de soja) e a ficha técnica não cita esse ingrediente. O melhorador de farinha citado na embalagem contém os seguintes ingredientes amido de milho, fécula de mandioca, carbonato de cálcio, açúcar refinado, estabilizante-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato e enzima alfa amilase, porém o edital permite o uso de melhorador de farinha de ácido ascórbico. A embalagem cita os alergênicos contém derivados de soja e pode conter ovo e a ficha técnica não cita esses alergênicos. A informação nutricional está divergente da ficha técnica para a embalagem para os nutrientes: açúcares totais – embalagem 100 g = 10 e 50 g = 5 e ficha técnica 100 g = 3 e 50 g = 1,5; para açúcares adicionados – embalagem 100 g = 9,8 e 50 g = 4,9 e ficha técnica 100 g = 2,8 e 50 g = 1,4; gorduras totais – embalagem 100 g = 3,8 e ficha técnica 100 g = 4. Por esse motivo, foi considerada insatisfatória por todas as avaliadoras.

- Itens 02, 03 e 04 – neste critério de análise, as fichas foram consideradas satisfatórias.

6.5.2 Análise comparativa da ficha técnica com as especificações detalhadas do produto:

- Item 01 – O edital cita que podem conter açúcar em quantidades reduzidas para função de fermentação. O edital pede o prazo de validade de 10 dias e a ficha técnica aponta o prazo de validade de 12 dias, porém isso não altera as características do alimento. A ficha técnica foi considerada satisfatória por todas as avaliadoras.

- Item 02 – O edital pede o prazo de validade de 10 dias e a ficha técnica aponta o prazo de validade de 12 dias, porém isso não altera as características do alimento. A ficha técnica foi considerada satisfatória por todas as avaliadoras.

- Demais itens: a análise das fichas técnicas com as especificações dos itens 03 e 04 foram consideradas satisfatórias neste critério de análise.

LOTES 03 e 04

Quanto a todos aos itens dos lotes 03 e 04, item 1, de acordo com tópico 5.5 do termo de referência “Critérios para análise das amostras”, informamos:

5.5.1 Embalagem: para todas as avaliadoras, todas as amostras dos lotes 03 e 04 foram consideradas satisfatórias.

5.5.2 Rotulagem: ara todas as avaliadoras, todas as amostras dos lotes 03 e 04 foram consideradas satisfatórias.

5.5.3 Análise sensorial: aparência (aspecto e cor), sabor, textura/consistência e odor.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

Para o item 01, lotes 03 e 04, as amostras apresentadas são citadas como marcas de referência, conforme item 5.5.3.8.2, ficando dispensada a análise.

6.5 Critério para análise das fichas técnicas: quanto ao item 01 dos lotes 03 e 04, de acordo com tópico 6.5 do termo de referência, informamos:

6.5.1 Análise comparativa da ficha técnica com a amostra:

Item 01: Para todas as avaliadoras, as fichas técnicas foram consideradas satisfatórias.

6.5.2 Análise comparativa da ficha técnica com as especificações detalhadas do produto:

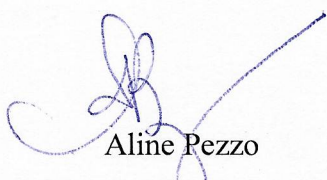
- Item 01: Bolo sabor banana, cacau e uva-passa: na ficha técnica constam os ingredientes: farinha de arroz, farinha de aveia, farinha de soja, farinha de banana, suco de limão e frutose que não constam no edital, e os ingredientes leite e sal, que não estão presentes na embalagem e na ficha técnica. Bolo sabor banana com maçã e canela: na ficha técnica constam os ingredientes uva-passa, farinha de arroz, farinha de aveia, farinha de soja, farinha de banana, farinha de maçã, suco de limão e frutose que não constam no edital, e os ingredientes leite e sal, que não estão presentes na embalagem e na ficha técnica. Como não alteram as características sensoriais do produto e agregam o valor nutricional do alimento, as fichas técnicas foram consideradas satisfatórias.

Sem mais, nos colocamos à disposição para eventuais esclarecimentos.

Mauá, 19 de abril de 2023.


Carmen Cinthia Marini da Silva
Nutricionista CRN3 19511
Divisão de Alimentação Escolar


Bruna da Silva Leite
Nutricionista CRN3 50327
Divisão de Alimentação Escolar


Aline Pezzo
Nutricionista Responsável Técnica CRN3 12390
Divisão de Alimentação Escolar



FOLHA DE INFORMAÇÃO

À

Secretaria de Segurança Alimentar
A/C Sr. Secretário Hélio Tomaz Rocha

Prezado,

Encaminho o presente Processo nº 798/2023 – **CONTRATAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PANIFICADOS PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO E DEMAIS SECRETARIAS**, com considerações quanto ao parecer da análise técnica realizada pela equipe da Divisão de Alimentação Escolar, de acordo com os critérios estabelecidos no Anexo I, Termo de Referência do referido processo, conforme segue:

Lotes 1 e 2: empresa classificada – Comercial Corindiba Eireli:

1. Quanto às documentações: foram consideradas satisfatórias.

2. Quanto aos itens 5.5.1 Embalagem e 5.5.2 Rotulagem: foram consideradas satisfatórias.

3. Quanto ao item 5.5.3 Análise sensorial: para os itens 1 a 4, as marcas apresentadas são citadas como marcas de referência, conforme item 5.5.3.8.1, ficando dispensada a análise, e foram considerados satisfatórios.

4. Quanto a 6.5 “Critério para análise das fichas técnicas”:

6.5.1 Análise comparativa da ficha técnica com a amostra:

1. Para os itens 2, 3 e 4, todas as fichas técnicas foram consideradas satisfatórias.

2. Item 01: ficha técnica estão divergentes os ingredientes, alergênicos e a informação nutricional (embalagem x ficha técnica), termo de referência, sendo portanto considerada insatisfatória.

Para este caso, é aplicável o tópico “6.7.1 Caso algum documento estiver com falta de informações referente as amostras, desde que não descaracterizado o objeto (amostra), a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá notificar a licitante para a devida correção no prazo de 72 horas, sob pena de desclassificação”.

Nesse sentido, sugiro que a empresa seja notificada a apresentar a ficha técnica com as devidas correções. **Encaminhar para o licitante todas as informações detalhadas contidas na ata da análise técnica (cota fls. 247 a 249)**

6.5.2 Análise comparativa da ficha técnica com as especificações detalhadas do produto: todas as fichas técnicas foram consideradas satisfatórias.

Lotes 3 e 4: empresa classificada – Comercial Corindiba Eireli:

1. Quanto às documentações: foram consideradas satisfatórias.

2. Quanto aos itens 5.5.1 Embalagem e 5.5.2 Rotulagem: foram consideradas satisfatórias.

3. Quanto ao item 5.5.3 Análise sensorial: para os itens 1 a 4, as marcas apresentadas são citadas como marcas de referência, conforme item 5.5.3.8.1, ficando dispensada a análise, e foram considerados satisfatórios.

4. Quanto a 6.5 “Critério para análise das fichas técnicas”:

6.5.1 Análise comparativa da ficha técnica com a amostra: todas as fichas técnicas foram consideradas satisfatórias.

6.5.2 Análise comparativa da ficha técnica com as especificações detalhadas do produto: todas as fichas técnicas foram consideradas satisfatórias.

Sem mais, fico à disposição para eventuais esclarecimentos.

Aline Pezzo
Nutricionista Resp. Técn. CRN3 12390
Divisão de Alimentação Escolar

Mauá, 19 de abril de 2023