



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

PARECER DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Conforme convocação para apresentação das amostras, referente ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2023, oriundo do PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 2023.02.13.0014/2023, cujo objeto reside no registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e hortifrúti, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde Anajatuba/MA. após recebimento das amostras, TEMPESTIVAMENTE, nas datas de 26 a 30 de junho de 2023, encaminhamos a equipe técnica para análise, avaliação e parecer conforme item 05 do termo de referência, em resposta foi encaminhado a avaliação das amostras, aprovando todas as amostras apresentadas.

1. DA DECISÃO

Destarte as análises e observações descritas nos laudos apresentados pela equipe técnica responsável, decide:

1) **ACATAR** os laudos de análise das amostras da Equipe Técnica, tendo em vista que são as detentoras de conhecimento técnico da área e responsáveis pela elaboração do termo de referência.

2) **DECLARAR APROVADA** as amostras apresentadas pela empresa **DISTRIBUIDORA DOM DUAN LTDA, inscrito no CNPJ 44.516.281/0001-05**, momento em que **OPINAMOS** pela classificação da empresa, conforme o **item 5 do termo de referência**, para os seguintes itens:

ITEM 6 - CARNE BOVINA IN NATURA TIPO PAULISTA, Especificação: deve apresentar se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. (COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% AMPLA PARTICIPAÇÃO).

ITEM 11 - ADOÇANTE, Especificação: Adoçante Dietético Líquido com stévia pura. Contendo: Água, Sorbitol, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, Conservantes Benzoato de Sódio, Sorbato de Potássio e Acidulante Ácido Cítrico. Embalagem: frascos



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

de 100ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

ITEM 20 - CARNE DE SOJA, Especificações: É feito de farinha de soja (grãos de soja desengordurados), e tem uma granulometria máxima de 3 mm. Tem potencial nutricional, com cerca de 50% de proteína, e é indicado para ser um excelente fornecedor de proteína como substituto de carnes ou como fonte de proteína para veganos/vegetarianos. Quando a proteína texturizada de soja é aplicada aos alimentos aumenta, enriquece o valor nutricional devido à quantidade de produto, adiciona água, dá textura semelhante à carne, proporciona características desejáveis ao final e reduz os custos. Embalagem: pacote de 1 kg.

ITEM 24 - FARINHA DE ARROZ, Especificação: tipo farinha de arroz flocada, tipo branca, aspecto físico levemente torrada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacote 500 gramas, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 09 (meses), a partir da data de entrega na unidade requisitante.

ITEM 25 - FARINHA DE MILHO, Especificação: tipo flocão, apresentação flocos de milho, amarelo, pré-cozida. Embalagem: pacote plástico com 500 gramas, transparentes, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade 9 meses. Característica adicionais: determinado/macerado/socado.

ITEM 26 - FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, Especificação: com fermento, apresentação pó, com ferro e ácido fólico Embalagem: em pacote de 1 Kg, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

ITEM 27 - FARINHA DÁGUA AMARELA Especificação: farinha de mandioca processada, pacote de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.

ITEM 30 - FECULA DE MANDIOCA, Especificação: fécula de mandioca é um carboidrato do tipo amiláceo, pó fino, de cor branca, cheiro e sabor inodoros. Embalagem: em pacote de 1 Kg, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.

ITEM 31 - FEIJÃO TIPO 1 PRETO, Especificação: classe preto. Embalagem: pacote de 1kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Obrigatório conter a data de fabricação e validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega expressas na embalagem, bem como o número do lote, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.

ITEM 34 - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, Especificação: fermento químico contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten, conforme legislação vigente. Embalagem: de 100 gramas. Prazo mínimo de validade de seis (06) meses.

ITEM 39 - LEITE CONDENSADO, Especificações: Leite integral, açúcar e lactose. Alérgicos: Contém leite e derivados. Não contém glúten. Embalagem: caixinha com 395g.

ITEM 40 - LOURO, Descrição: folhas de Louro, condimento, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação alimentar. Embalagem: Pacote com 5g.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

ITEM 43 - MARGARINA, Especificações: produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Embalagem: compota 500g.

ITEM 45 - MILHO PARA MINGAU, Especificações: milho branco para mingau. Embalagem: pacote com 500g.

ITEM 49 - SARDINHA ENLATADA, Especificação: Elaborado com pescado íntegro, fresco limpo, eviscerado, previamente submetido à inspeção sanitária, sem escamas, conservadas em óleo comestível, com sal. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos vegetais. Não apresentando cheiro ardido ou rançoso. Embalagem: latas de 125g, de folha flanders, com verniz sanitário, fechada e esterilizada. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação.

ITEM 51 - SUPLEMENTO ALIMENTAR NUTRICIONAL, Especificação: Farinha Láctea em flocos de cereais. Embalagem: lata com 400g.

ITEM 56 - OVOS BRANCOS, Especificação: ovos brancos tipo médio, frescos, selecionados, isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades, casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. Embalagem: Cartela com 30 unidades, atóxica, em embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizadas. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.

ITEM 57 - PÃO FRANCÊS, Características: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

ITEM 60 - QUEIJO MUSSARELA FATIADO, Descrição: Produzida a partir de leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento láctico, coalho bovino e cloreto de sódio (sal). Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mussarela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerada e transportada à temperatura de 6° C a 10° C ou congelada. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com capacidade de até 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.

ITEM 64 - FRANGO FILÉ DE PEITO, Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: pacotes com peso de 1kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos.

ITEM 65 - PEIXE IN NATURA, Especificações: de água salgada, refrigerado, limpos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas organolépticas), O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Embalagem: de 05 a 10 Kg.

ITEM 68 - ALHO IN NATURA, Especificações: isento de sujidades ou danos físicos. Deve apresentar Dentes firmes e não murchos. Embalagem: de 100g a 500 kg.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

ITEM 69 - BATATA DOCE IN NATURA, Especificações: média, lavada, inteira, não amassada, com cor e odor característicos. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.

ITEM 70 - BATATA INGLESA IN NATURA, Especificação: média, lavada, inteira, não amassada, com cor e odor característicos. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.

ITEM 71 - CEBOLA BRANCA DE CABEÇA CRUA IN NATURA, Especificação: inteira, tamanho média, não amassada, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.

ITEM 72 - CHEIRO VERDE CRU IN NATURA, Especificação: O cheiro verde precisa ser fresco, com uma cor verde profundo e aparência viçosa, inteiro, não amassado, livre de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, os maços não podem ter folhas que estão murchas ou amarelas. Composição: coentro e cebolinha. Em maço com no mínimo 300g.

ITEM 74 - FRUTA IN NATURA TIPO ABACAXI, Especificação: tipo pérola ou graúdo, aplicação alimentar (maduro), características adicionais: Originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Peso mínimo de 1.300 gramas por unidade. Não serão aceitos produtos estragados, murchos com odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. Sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.

ITEM 76 - FRUTA IN NATURA TIPO CHUCHU, Especificação: espécie nacional, os chuchus devem ser de cor viva, novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

murcha nem amassada, firmes e pesadas em relação ao tamanho. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.

ITEM 77 - FRUTA IN NATURA TIPO LARANJA, Especificação: tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes.

ITEM 80 - FRUTA IN NATURA TIPO MELANCIA, Especificação: espécie redonda, tamanho grande ou medio, classificação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.

ITEM 81 - FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.

ITEM 82 - LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.

ITEM 84 - LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.

ITEM 85 - LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.

ITEM 87 - LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTÃO, Especificação: lavado, inteiro, verde, 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio e grande, não amassado, com cor e odor característicos. Não serão aceitos pimentões estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.

ITEM 96 - VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO VERDE, Especificação: espécie comum. De primeira qualidade, fresco, aparado, lavado, inteiro, não amassada, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitos repolhos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.

3) **DECLARAR REPROVADA** a empresa **L C A SILVA LTDA**, inscrito no **CNPJ 48.774.203/0001-61**, momento em que **OPINAMOS** pela desclassificação da empresa, conforme o **item 5 do termo de referência**, por não apresentar os seguintes itens:

ITEM 5 - CARNE BOVINA IN NATURA TIPO PAULISTA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. (COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% AMPLA PARTICIPAÇÃO).



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

ITEM 19 - CAFÉ TIPO TORRADO, Especificação: apresentação moída, com selo de pureza ABIC. Embalagem: pacote com 500 gramas, alto vácuo, tipo tijolinho, livre de parasitas, odores estranhos e substâncias nocivas. Prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.

ITEM 42 - MACARRÃO TIPO PARAFUSO, Especificação: formato parafuso, pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacotes plásticos de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.

ITEM 78 - FRUTA IN NATURA TIPO MAÇÃ, Especificação: espécie nacional, as maçãs devem ser de cor viva, novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha nem amassada, firmes e pesadas em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.

4) **DECLARAR APROVADA** as amostras apresentadas pela empresa **F DE N J LISBOA**, inscrito no CNPJ 23.206.285/0001-17, momento em que **OPINAMOS** pela classificação da empresa, conforme o **item 5 do termo de referência**, para os seguintes itens:

ITEM 22 - CREME DE LEITE, Especificação: ingredientes gordura láctea - mínimo 35%, sabor suave, consistência firme. Embalagem: caixinha 200 gramas, não amassada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto conservação ambiente seco e arejado.

ITEM 41 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, Especificação: formato espaguete, tipo fino, pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacote plástico de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

Rua Benedito Leite, 868, Centro, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.

ITEM 52 – SUPLEMENTO NUTRICIONAL Especificação: Cereal Mucilon. Embalagem: lata com 400g.

5. DAS AMOSTRAS

5.1. A SEMUS se reserva no direito de solicitar amostras dos produtos ofertados para avaliação técnica.

5.2. Quando solicitadas as amostras deverão ser apresentadas na quantidade solicitada, no prazo máximo de 72 (setenta e duas horas), contadas do recebimento da solicitação, sob pena de desclassificação,

5.5. Os pareceres técnicos desfavoráveis à aceitação da amostra poderão ser utilizados como instrumento para desclassificação do item proposto.

Por fim, visando a garantia do princípio da transparência e publicidade todos os licitantes participantes deste processo, deverão ser informados no site do município e plataforma de todas as fases do certame.

A disposição para quaisquer dúvidas e ou esclarecimentos.

Anajatuba, 03 de julho de 2023

Pablo Ricardo Santos Lopes

Assessor Administrativo do Hospital Municipal Dr. Nilton da Silva Lima Filho
Responsável técnico pela elaboração do parecer técnico