

**ATA DO RESULTADO DAS ANÁLISES DAS AMOSTRAS DO PREGÃO
ELETRÔNICO Nº 001/2023-SEDUC – ITEM 13 DO EDITAL**

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DAS ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, JUNTO A SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CRATEÚS - CE

Aos nove (09) dias do mês de Março do ano de dois mil e vinte e três às 08:00, na Sala dos Programas Federais da Secretaria Municipal de Educação de Crateús/CE, sito à Rua Manoel Augustinho nº 544 – São Vicente – Crateús /CE, estando presentes a Sra. **Inayá Sales Linhares** – Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação CRN 11 Nº 1538, o Sr. **Thalles Torquato Monte Coêlho** – Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação CRN 11 Nº 4780 e a Sra. **Maria Ivonete Soares de França** – Presidente do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) - CPF Nº 316.734.653-15, procedeu-se o julgamento das amostras e documentos, referentes às licitantes classificadas e obtiveram-se os seguintes resultados:

A empresa **RN DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS - LTDA** CNPJ: 12.622.231/0001-16 (**3º lugar** na disputa do **LOTE IX – Gêneros Secos**), cujo lote **IX** requer apresentação de amostras acompanhadas de seus respectivos laudos e fichas técnicas, não apresentou as amostras e documentos solicitados, conforme o Item 13 do Edital, portanto a licitante está **REPROVADA**.

A empresa **J.M.V. SANTANA COMERCIAL - LTDA** CNPJ: 12.565.600/0001-86 (**3º lugar** na disputa do **LOTE V – Carnes**), cujo lote **V** requer apresentação de amostras acompanhadas de seus respectivos laudos e fichas técnicas, não apresentou as amostras e documentos solicitados, conforme o Item 13 do Edital, portanto a licitante está **REPROVADA**.

A empresa **ISAC MONTEIRO DOS SANTOS - ME** CNPJ: 10.815.666/0001-51 (**3º lugar** na disputa do **LOTE II – Bolos e Pães**), cujo lote **II** requer apresentação de amostras acompanhadas de seus respectivos laudos e fichas técnicas, não apresentou

as amostras e documentos solicitados, conforme o Item 13 do Edital, portanto a licitante está **REPROVADA**.

A empresa **RAFAEL SOARES MELO - ME** CNPJ: 14.994.178/0001-00 (3º lugar na disputa dos **LOTE IV – Lácteos**), cujo lote **IV** requer apresentação de amostras acompanhadas de seus respectivos laudos e fichas técnicas, foi submetida à análise da comissão julgadora e obteve o seguinte resultado:

No **Lote IV – Lácteos** visto que apresentou amostras que atendem as especificações dos produtos condizentes com as exigências do Edital, entretanto nas três fichas técnicas apresentadas não contém todas as informações que são necessárias estar presentes em uma ficha técnica e a licitante apresentou laudos físico químicos e microbiológicos apenas dos itens Leite UHT integral e leite UHT zero lactose, não apresentando laudos válidos do item Leite em pó integral. Além disso, as amostras não estavam devidamente identificadas com os dados da licitante, conforme exigência do edital no item 13.1.1, portanto a licitante está **REPROVADA**.



Dra. Inayá Linhares
NUTRICIONISTA
CRN:1538 - 11ª Região

Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação



Dr. Thalles Torquato
NUTRICIONISTA
CRN: 4780 - 11ª Região

Thalles Torquato Monte Coêlho

Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação



Maria Ivonete Soares de França

Presidente do CAE – Conselho de Alimentação Escolar

Conselho de Alimentação Escolar - CAE
PRESIDENTE



RMS - PARTICIPAÇÕES

RAFAEL SOARES MELO – ME
RUA GENTIL BARREIRA, 498
PLANALTO, CRATEÚS-CE
FONE: (85)99720-1133
CNPJ: 14.994.178/0001-00
rafael.soares.melo@hotmail.com



FICHA TÉCNICA

LOTE IV – LÁCTEOS

70395-LEITE EM PÓ INTEGRAL (LEITE EM PÓ INTEGRAL PRODUTO NATURAL DE LEITE BOVINO, INTEGRAL, COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, COM NO MÍNIMO 24G DE PROTEÍNA EM 100G DO PRODUTO, EMBALADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA RESISTENTE DE 400G ACONDICIONADO EM FARDOS.)

Informação Nutricional

Porção de 26g (2 colheres de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD(*)
Valor energético	129 kcal = 542 kJ	6
Carboidratos	9,6 g	3
Proteínas	6,7 g	9
Gorduras Totais	7,1 g	13
Gorduras Saturadas	4,4 g	20
Gorduras Trans	0	**
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	75 mg	3
Cálcio	239 mg	24

*Não contém quantidades significativas de gorduras trans e fibra alimentar.

**Os valores diários são baseados em uma dieta de 2.000 kcal (ou 8.400 kJ). Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Não estabelecido.



Joyce R. M. Oliveira
Joyce Katrine Oliveira
NUTRICIONISTA
CRN-6 22937/P

Lista de Ingredientes:

Leite integral e emulsificante lecitina de soja.

CONTEM LEITE. CONTEM LACTOSE. PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA.

NÃO CONTEM GLÚTEN.

Manter em local seco e arejado.

Quando não for utilizado todo o conteúdo, dobre a embalagem e guarde em recipiente fechado e seco. Após aberto, consumir em 30 dias.



RMS - PARTICIPAÇÕES

RAFAEL SOARES MELO – ME
RUA GENTIL BARREIRA, 498
PLANALTO, CRATEÚS-CE
FONE: (85)99720-1133
CNPJ: 14.994.178/0001-00
rafael.soares.melo@hotmail.com

CRATEÚS(CE), 08 de MARÇO de 2023.

RAFAEL SOARES Assinado de forma digital
por RAFAEL SOARES
MELO:00561348 MELO:00561348359
359 Dados: 2023.03.08
15:40:35 -03'00'

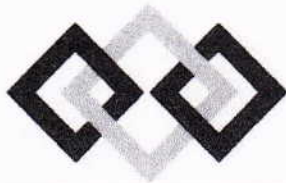


Rafael Soares Melo

(DIRETOR)

RG: 2002019065474 – SSP/CE
CPF: 005.613.483-59

Joyce K. M. Oliveira
Joyce Katrine Oliveira
NUTRICIONISTA
CRN-6 22937/P



RMS - PARTICIPAÇÕES

RAFAEL SOARES MELO – ME
RUA GENTIL BARREIRA, 498
PLANALTO, CRATEÚS-CE
FONE: (85)99720-1133
CNPJ: 14.994.178/0001-00
rafael.soares.melo@hotmail.com

FICHA TÉCNICA

LOTE IV – LÁCTEOS



65506-LEITE LONGA VIDA UHT - ZERO LACTOSE (PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, EMBALAGEM TETRA PACK COM SELO SIF, SIM OU SIE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES. CAIXA DE 1 LITRO.)

Leite UHT Semidesnatado Zero Lactose

EDGE 1L

- Zero Lactose
- Não contém glúten

Ingredientes

Leite semidesnatado com 1% de gordura, enzima lactase e estabilizante (trifosfato de sódio, difosfato de sódio, monofosfato de sódio, citrato de sódio).

Alérgicos: Contém leite

Não contém glúten

Não contém lactose

Tabela nutricional

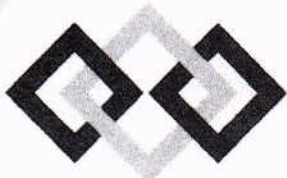
%VD(*)

Valores energéticos	180 kcal (52 kcal)	4
Carboidratos, dos quais	9g	1
Glicose	4,5g	1
Galactose	4,5g	1
Lactose	0g	0
Proteínas	9g	8
Gorduras totais	1g	2
Gorduras saturadas	0,5g	1
Gorduras trans	0g	0
Cálcio	10mg	1
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	100mg	6
Cálcio	240mg	24



Joyce K m Oliveira
Joyce Katrine Oliveira
NUTRICIONISTA
CRN-6 22937P

*Percentual de referência por pessoa.
O conteúdo energético e de nutrientes são valores médios por litro. O conteúdo energético e de nutrientes pode variar ligeiramente de acordo com o lote e o método de produção.
A tabela nutricional é uma estimativa e não substitui a análise laboratorial.



RMS - PARTICIPAÇÕES

RAFAEL SOARES MELO – ME
RUA GENTIL BARREIRA, 498
PLANALTO, CRATEÚS-CE
FONE: (85)99720-1133
CNPJ: 14.994.178/0001-00
rafael.soares.melo@hotmail.com

CRATEÚS(CE), 08 de MARÇO de 2023.

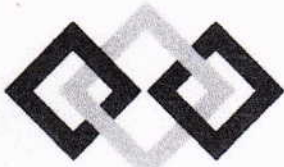
RAFAEL SOARES Assinado de forma digital
por RAFAEL SOARES
MELO:00561348 MELO:00561348359
359 Dados: 2023.03.08
15:40:55 -03'00'



Rafael Soares Melo
(DIRETOR)

RG: 2002019065474 – SSP/CE
CPF: 005.613.483-59

Joyce K.M. Oliveira
Joyce Katrine Oliveira
NUTRICIONISTA
CRN-6 22937/P



RMS - PARTICIPAÇÕES

RAFAEL SOARES MELO – ME
RUA GENTIL BARREIRA, 498
PLANALTO, CRATEÚS-CE
FONE: (85)99720-1133
CNPJ: 14.994.178/0001-00
rafael.soares.melo@hotmail.com



FICHA TÉCNICA

LOTE IV – LÁCTEOS

62420-LEITE LONGA VIDA - (LEITE LONGA VIDA - UHT, INTEGRAL, EMBALAGEM TETRA PACK COM SELO SIF, SIM OU SIE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES.CAIXA DE 1 LITRO.)

Leite longa vida integral



Leite é sinônimo de saúde. E quando ele é preparado do jeito certo, torna-se também sinônimo de qualidade. Submetido a altas temperaturas de 145 ° C pelo processo térmico de fluxo contínuo e, em seguida, resfriado a uma temperatura inferior a 32 ° C, nosso leite Longa Vida Integral tem o que você precisa para uma dieta balanceada. Para garantir o melhor produto para você, os nossos leites são envasados em condições assépticas dentro de embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.



NÃO CONTEM GLUTEN



CONTÉM LACTOSE



EMBALAGEM REUTILIZÁVEL



leite é fonte de cálcio

Joyce K. M. Oliveira
Joyce Katrine Oliveira
NUTRICIONISTA
CRN-6 22937/P



RMS - PARTICIPAÇÕES

RAFAEL SOARES MELO – ME
RUA GENTIL BARREIRA, 498
PLANALTO, CRATEÚS-CE
FONE: (85)99720-1133
CNPJ: 14.994.178/0001-00
rafael.soares.melo@hotmail.com



tabela nutricional

Composição	Quantidade	%VD(*)
Valor Energético	60kcal-252kj	4%
Carboidratos	9g	3%
Proteínas	6g	8%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	...
Colesterol	0g	0%
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	130mg	6%
Cálcio	240mg	24%



Ingredientes

Leite integral e esterilizado, trifosfato de sódio, clorato de sódio e cloreto de sódio. NÃO CONTEM GLUTEN, ALEGIAS. CONTEM LEITE, CONTEM LACTOSE.

*%VD refere-se ao teor de nutrientes por unidade de peso, com base em valores de referência estabelecidos pelo Ministério da Saúde para a população adulta. Os valores são expressos em porcentagem de referência para adultos e podem variar de acordo com o sexo e a idade.

CRATEÚS(CE), 08 de MARÇO de 2023.

RAFAEL SOARES Assinado de forma digital
por RAFAEL SOARES
MELO:00561348 MELO:00561348359
359 Dados: 2023.03.08
15:40:14 -03'00'

Rafael Soares Melo
(DIRETOR)

RG: 2002019065474 – SSP/CE
CPF: 005.613.483-59

Joyce K. M. Oliveira
Joyce Katrine Oliveira
NUTRICIONISTA
CRN-6 22937P

itambé



BOLETIM TÉCNICO Nº 01/2019-SGLS/D Abst

RETIFICAÇÃO DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

1. FINALIDADE

Adequar às especificações técnicas do leite em pó instantâneo contidas no Catálogo de Especificações dos Artigos de Subsistência (CEAS) à legislação estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

2. REFERÊNCIAS

- a. Portaria nº 40 – COLOG, de 10 de abril de 2017 - CEAS;
- b. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 – RIISPOA; e
- c. Instrução Normativa MAPA nº 53, de 01 de outubro de 2018 - Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Leite em Pó.

3. ESPECIFICAÇÕES DO LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

- a. Para fins de controle de qualidade do leite em pó instantâneo, as especificações técnicas contidas no item 2.3.1 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, do CEAS/2017, deverá ser harmonizada com a legislação nacional em vigor.
- b. Tendo em vista a revogação da Portaria MAA nº 369 de 04 Set 97, na qual estão baseados os parâmetros técnicos do produto, é necessário fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverão ser cumpridas, conforme Regulamento Técnico estabelecido pela IN MAPA nº 53, de 01 Out 18;
- c. Os parâmetros abaixo relacionados devem ser utilizados, desde já, no recebimento do produto e utilizados como referência nos processos de aquisição, em substituição ao estabelecido no CEAS/2017.

3.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto obtido por desidratação do leite de vaca, integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação. É permitido o uso dos seguintes produtos lácteos para ajuste do teor de proteína: retentado de leite, permeado de leite e lactose.

3.2 ESPECIFICAÇÕES

3.2.1 Características organolépticas

Aspecto	pó uniforme e sem grumos
Cor	branco amarelado
Odor e sabor	agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido



3.2.2 Análise de matérias estranhas

Não deve conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

3.2.3 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÃO		
	INTEGRAL	PARCIALMENTE DESNATADO	DESNATADO
Gordura (%)	≥ 26	> 1,5 e < 26	≤ 1,5
Umidade (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	≤ 5,0
Teor de proteína do leite no extrato seco desengordurado (%)	≥ 34,0	≥ 34,0	≥ 34,0
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	≤ 18,0	≤ 18,0	≤ 18,0
Índice de insolubilidade (ml)	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 1,0
Partículas queimadas (Máx.)	Disco B	Disco B	Disco B
Amido	negativo	negativo	negativo
Umectabilidade (s)	≤ 60	≤ 60	≤ 60
Dispersabilidade (%)	≥ 85	≥ 90	≥ 90

3.2.4 Análise microbiológica

MICROORGANISMO	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO (para amostra indicativa)
Microorganismos aeróbios mesófilos/g	10 ⁵
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência
Coliformes a 45°C/g	10
Estafilococos coagulase positivo/g	10 ²

3.2.5 Análise de micotoxina

DETERMINAÇÕES	LIMITE MÁXIMO TOLERADO (µg/kg)
Aflatoxina M1	5

- Poderá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo, caso o LIAB não tenha condições operacionais para realização da análise.

3.3 EMBALAGEM

- Primária: produto deverá ser embalado em material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, de uso único, hermética, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.
- Secundária: caixa de papelão ou fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada durante todo período de validade.

c) Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1) denominação de venda e a marca;
- 2) identificação da origem;
- 3) identificação do lote;
- 4) conteúdo líquido;
- 5) prazo de validade;
- 6) instruções de preparo; e
- 7) número de registro no SIF.
- 8) Denominação "leite em pó integral", "leite em pó parcialmente desnatado" ou "leite em pó desnatado" de acordo com o teor de gordura.
- 9) Obrigatória a denominação "instantâneo", quando atender os requisitos.



3.4 OBSERVAÇÕES

- a) No ato do recebimento, o produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.
- b) Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).


3.5 LEGISLAÇÃO

- a) Decreto nº 9.013, de 29/03/17 – RIISPOA;
- b) Lei nº 8.078, de 11/09/90;
- c) RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;
- d) Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;
- e) RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;
- f) Lei nº 10.674, de 16/05/03;
- g) IN MAPA Nº 30, de 26/06/18;
- h) RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;
- i) RDC ANVISA nº 123, de 13/05/04;
- j) IN MAPA nº 22, de 24/11/05;
- k) RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;
- l) RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;
- m) RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14;
- n) IN MAPA nº 53, de 01/10/18.

4. PRESCRIÇÕES DIVERSAS

- a. A RM/Gpt Log/OP deverão adotar as orientações contidas neste Boletim Técnico e realizar a adequação de seus Editais de Pregão referentes à aquisição de LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO.
- b. O LIAB deverá aplicar os requisitos de qualidade estabelecidos neste Boletim Técnico para expedição de parecer técnico nos laudos fiscais.

Brasília, DF, 09 de maio de 2022.


Gen Bda FLÁVIO MAYON FERREIRA NEIVA
Diretor de Abastecimento



Laudo de Análise



Fabricante: Betânia Lácteos
Produto: Leite UHT Semidesnatado Zero Lactose Betânia EDGE
Data de Fabricação: 27/02/2023 Data de Validade: 27/06/2023
Data de Emissão: 06/03/2023

Análises Sensoriais

Características	Resultados	Especificação
Aspecto	Líquida	Líquida
Cor	Branca	Branca
Odor e Sabor	Característico	Característico

Análises físico-químicas

Características	Resultados	Especificação
pH	6,74	6,60 - 6,80
Alcool	85	85
Cocção	Negativo	Negativo
Acidez	15	14 - 16
Densidade	1032,0	1031,8 - 1032,8
Matéria Gorda	1,1	1,1 - 1,2%
EST	9,58	9,53 - 9,90
ESD	8,48	8,43 - 8,70
°H	-0,803	Crioscopia estável

Análises Microbiológica

Características	Resultados	Especificação
Contagem Global	Ausente	Ausente
BHI	Negativo	Negativo

Conclusão

PRODUTO DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS

Edilaine Silva de Nascimento

Supervisora do Controle de Qualidade
Betânia Lácteos

Rodovia CE 46 S/N - Planalto Aeroporto

CEP 63.940-000 – Morada Nova – CE

Tele-Fax: 088-422.1482 Direto: 088-422.1690

CNPJ 10.483.444/0002-60



MARANGUAPE
LATICÍNIOS



Rua José Fernandes Vieira,
S/N, Centro, Maranguape-CE
Fone.: (85) 3374-3000 - CEP 61940-010



Coop. Agrícola Mista de Maranguape LTDA
C.N.P.J. 07.634.785/0001-01
Inscrição Estadual: 06.115.186-6

LAUDO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA


Produto:	Leite UHT Integral
Marca:	Maranguape
Fabricante:	Betânia Lácteos S/A
SIF	0248
Data de Fabricação:	11/02/2023
Data de Validade:	11/06/2023
Lote:	LMNFV20S1
Peso Declarado:	1 litro
Nº de amostras analisadas:	02 litros/tanque

Análises Microbiológicas			Método de Análise
Requisitos	Padrão	Amostra analisada	
Contagem Padrão em placas (UFC/ml)	n=5;c=0;m=100	< 100UFC/ml	IN N°62,2003/MAPA

Análises Físico-Químicas			Método de Análise
Requisitos	Padrão	Amostra	
Matéria Gorda %	Mínimo 3%	3,0%	IN N°68,2006/MAPA
Acidez	14°D-18°D	15°D	IN N°68,2006/MAPA
Sólidos não-gordurosos	Mínimo 8,2%	8,36%	IN N°68,2006/MAPA
Índice Crioscópico	-0,530-0,555 °H	-0,538 °H	IN N°68,2006/MAPA

CONCLUSÃO: As análises encontram-se de acordo com os padrões vigentes em relação aos parâmetros exigidos pela Portaria nº 370/97- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Maranguape, 08 de março de 2023


Camilla Martins Delfino Cavalcante
Controle de Qualidade
CRQ N° 10300284 - 10ª região