



1º RESULTADO DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2022-000010/PMSJP

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados à secretaria de educação, para distribuição na rede pública municipal de ensino no município de São João da Ponta/Pa, atendendo ao Programa Nacional De Alimentação Escolar-PNAE

Em conformidade com a Análise dos Documentos de Habilitação, constante na Ata da Sessão Pública do certame, o Parecer Técnico das Amostras emitido pelo Servidor Sérgio Eduardo Moura Carmin – Nutricionista/CRN 7 6385, a Pregoeira informa o que segue:

1. DAS DILIGÊNCIAS QUANTO A ANÁLISE DE AMOSTRAS:

- 1.1 Do Parecer Técnico, solicitado pelo Pregoeiro, foi realizada análise da aprovação e/ou reprovação dos itens testados na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, com o acompanhamento do servidor acima citada;
- 1.2 Considerando o Princípio da Razoabilidade, da Supremacia do Interesse Público em detrimento do interesse particular, da Isonomia e da Publicidade;

2. DAS DESCLASSIFICAÇÕES

- 2.1 Considerando a primeira análise técnica que informa o não atendimento do objeto dos itens: 02, 03, 04, 06, 10, 11, 13, 16, 18, 19, 22, 23, 24, 26, 28, 29, 30, 34, 38, 39, 40, 41, 43, 44, 45, 47, 48, que foram reprovados, conforme parecer com as devidas anotações técnicas juntadas ao processo.
- 2.2 Considerando que somente o atendimento ao descritivo do edital, não obriga a ADMINISTRAÇÃO em sua aquisição, posto que a vantajosidade de sua aquisição se define além do menor preço, pelo atendimento a finalidade de sua aquisição. Neste caso foram apontadas as diversas dificuldades e prejuízos que sofreriam na utilização dos produtos;
- 2.3 Considerando os resultados das amostras, as empresas abaixo relacionadas, reprovadas, conforme laudo de análise.
 - 2.3.1 A empresa **INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80**, para os itens 20 E 22 reprovadas;
 - 2.3.2 A empresa **RCVR DE OLIVEIRA LTDA- CNPJ Nº15.300.567/0001-50**, para os itens 02, 04, 16, 10, 11, 13, 16, 18, 19, 24, 26, 28, 29, 30, 36, 40, 41, 44, 47, e 48 reprovadas;
 - 2.3.3 A empresa **THIAGO ANDREI B. DA SILVA EIRELI-CNPJ Nº 26.581.445/0001-04**, para os itens 03, 23, 38, 39, 43 E 45 reprovadas.

3. DA CONVOCAÇÃO DA SEGUNDA COLOCADA

- 3.1 Considerando a REPROVAÇÃO das amostras, convoco as empresas abaixo relacionadas,



2ª COLOCADAS nos itens em comento, para apresentação das amostras e sua análise técnica, uma vez que a documentação de habilitação ter sido aberta na sessão por terem sido vencedoras de mais itens e encontram-se em conformidade com o exigido edital:

ITENS	EMPRESAS
02	THIAGO ANDREI B. DA SILVA EIRELI-CNPJ Nº 26.581.445/0001-04
03	RCVR DE OLIVEIRA LTDA- CNPJ Nº 15.300.567/0001-50
04	THIAGO ANDREI B. DA SILVA EIRELI-CNPJ Nº 26.581.445/0001-04
06	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
011	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
013	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
016	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
018	THIAGO ANDREI B. DA SILVA EIRELI-CNPJ Nº 26.581.445/0001-04
019	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
022	RCVR DE OLIVEIRA LTDA- CNPJ Nº 15.300.567/0001-50
023	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
024	THIAGO ANDREI B. DA SILVA EIRELI-CNPJ Nº 26.581.445/0001-04
026	THIAGO ANDREI B. DA SILVA EIRELI-CNPJ Nº 26.581.445/0001-04
028	THIAGO ANDREI B. DA SILVA EIRELI-CNPJ Nº 26.581.445/0001-04
029	THIAGO ANDREI B. DA SILVA EIRELI-CNPJ Nº 26.581.445/0001-04
030	THIAGO ANDREI B. DA SILVA EIRELI-CNPJ Nº 26.581.445/0001-04
034	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
038	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
039	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
040	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
041	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
043	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
044	THIAGO ANDREI B. DA SILVA EIRELI-CNPJ Nº 26.581.445/0001-04
045	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
047	INOVA ALIMENTOS LTDA-CNPJ Nº 45.712.037/0001-80
048	THIAGO ANDREI B. DA SILVA EIRELI-CNPJ Nº 26.581.445/0001-04

3.2 As Amostras devem ser apresentadas no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir desta publicação, a ser encaminhada a Secretária Municipal de Educação, localizada, na Tv. Casemiro Freitas, s/n, Centro, São João da Ponta/PA. CEP: 68.744-000.

4. Disponibilizo vista dos autos a quem possa interessar.

São João da Ponta, 03 de junho de 2022.

ALINE COSTA DE ALMEIDA:001339
23282

Assinado de forma digital por
ALINE COSTA DE
ALMEIDA:00133923282
Dados: 2022.06.03 08:57:49
-03'00'

ALINE COSTA DE ALMEIDA

Pregoeira Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Ofício 210/2022- SEMED

São João da Ponta, 31 de Maio de 2022.

Comissão Permanente de Licitação (CPL – São João da Ponta)

Assunto: Relatório da análise das amostras da Alimentação Escolar

Honrada em cumprimenta-los, venho por meio deste, apresenta o relatório da Análise das Amostras da Alimentação Escolar que corresponde a fase final de aquisição de Gêneros Alimentícios Diversos destinados a Alimentação Escolar.

Segue abaixo a análise e resultados por empresa:

Empresa INOVA ALIMENTOS LTDA, CNPJ 45.712.037/0001-80:

ITEM	GÊNERO	RESULTADO	JUSTIFICATIVA
14	Cebola Branca	Aprovado	-----
15	Cenoura Média	Aprovado	-----
20	Colorífico	Reprovado	Ficha Técnica não corresponde ao Item
21	Coxa e Sobre coxa de Frango Congelado	Aprovado	-----
22	Creme de Leite	Reprovado	Ausência do Selo de Inspeção Federal (SIF)
25	Farinha de Trigo sem fermento	Aprovado	-----
27	Feijão Preto Tipo 1	Aprovado	-----
33	Margarina com sal	Aprovado	-----
35	Milho Branco Tipo 1	Aprovado	-----
37	Milho Verde em Conserva	Aprovado	-----
42	Pimenta Cominho	Aprovado	-----
46	Tempero Completo sem pimenta	Aprovado	-----

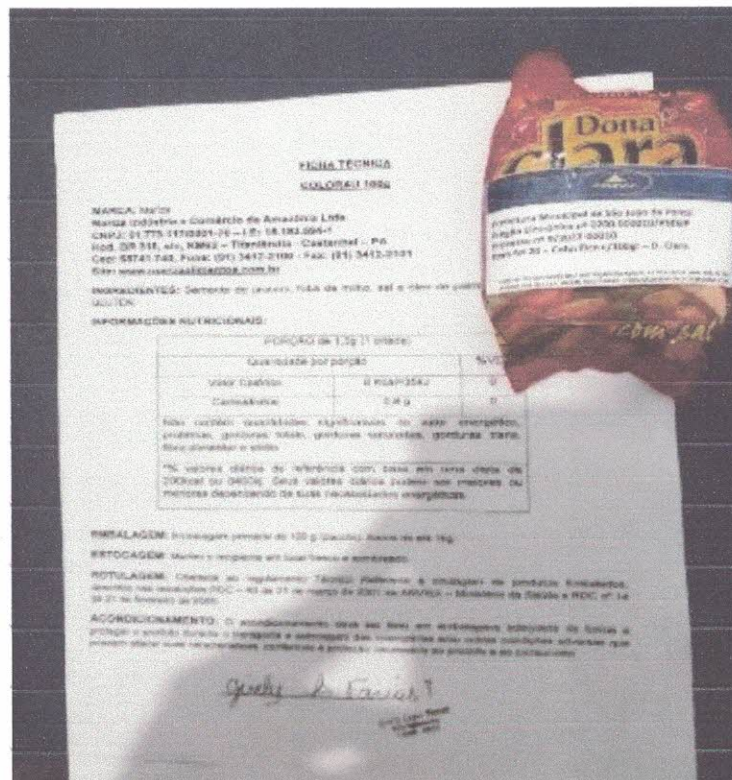
Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Tv. Casemiro Freitas s/n – Bairro Centro – CEP 68774-000
e-mail: semedsjp@gmail.com
São João da Ponta- PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



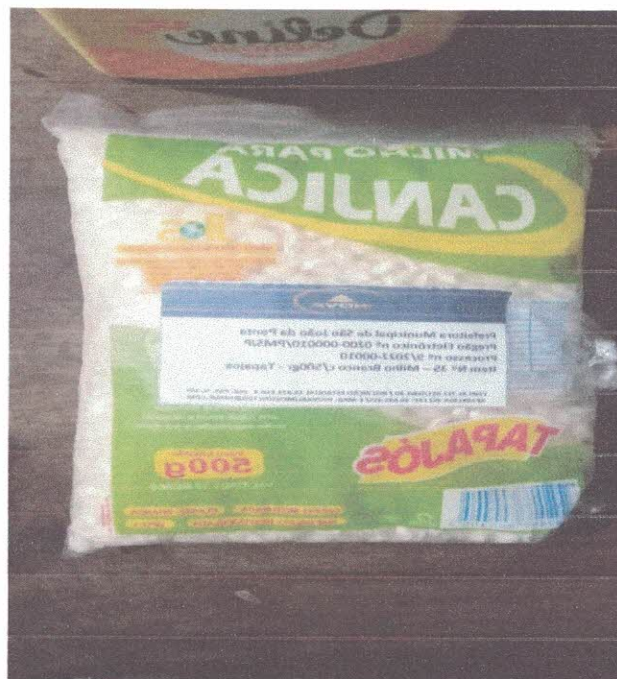
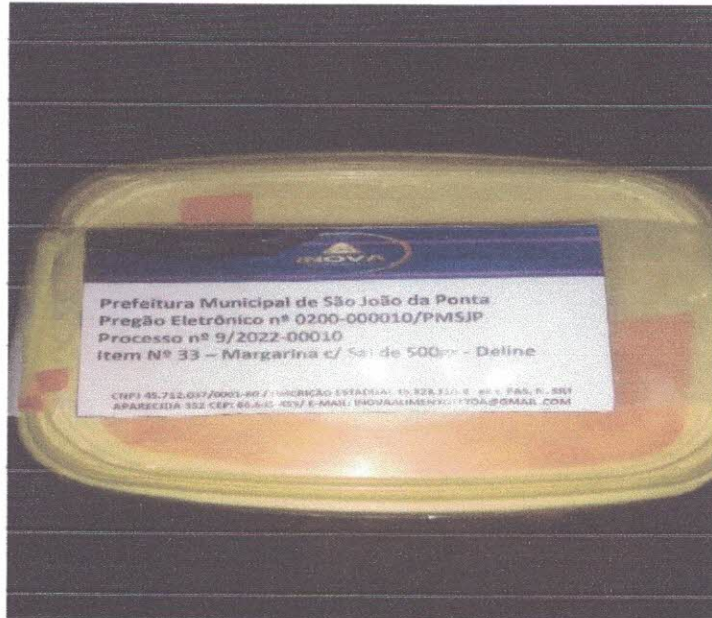
Imagens retirados no ato da análise das amostras que comprovam a justificava de aprovação ou reprovação das Amostras da Empresa INOVA ALIMENTOS LTDA.



Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Tv. Casemiro Freitas s/n – Bairro Centro – CEP 68774-000
e-mail: semedsjp@gmail.com
São João da Ponta- PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Tv. Casemiro Freitas s/n – Bairro Centro – CEP 68774-000
e-mail: semedsjp@gmail.com
São João da Ponta- PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA

CNPJ:01613320/0001-80

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Empresa RCVR DE OLIVEIRA LTDA, CNPJ 15.300.567/0001-50:

ITEM	GÊNERO	AMOSTRA	JUSTIFICATIVA
1	Açúcar Cristal	Aprovado	-----
2	Alho <i>in natura</i>	Reprovado	Não apresentou Ficha Técnica
4	Aveia em flocos Finos	Reprovado	Não apresentou Amostra
6	Batata Inglesa Lavada	Reprovado	Não apresentou Ficha Técnica
9	Café em Grãos	Aprovado	-----
10	Carne Bovina Dianteira com osso	Reprovado	Amostra sem Etiqueta
11	Carne Bovina Dianteira com osso	Reprovado	Amostra sem Etiqueta
12	Carne Bovina Dianteira sem osso	Aprovado	-----
13	Carne Bovina Moída Congelada	Reprovado	Produto sem etiqueta
16	Cereal Infantil Instantâneo Sabor Farinha lacta	Reprovado	Ausência de assinatura da ficha técnica
17	Cereal Infantil instantâneo Sabor Multicereais	Aprovado	-----
18	Charque P.A	Reprovado	Ficha Técnica não condiz com a descrição do item
19	Chocolate em Pó	Reprovado	Não apresentou Ficha Técnica do item
24	Extrato de tomate	Reprovado	Amostra não atende a gramagem do item
26	Feijão Carioca ou Rajado	Reprovado	Ausência de assinatura da ficha técnica
28	Leite de Coco garrafa de 200 ml	Reprovado	Não apresentou Amostra
29	Leite em pó Integral	Reprovado	Marca não atende as exigências organolépticas de qualidade
30	Leite em pó Integral Vitaminas C, A, D, E, Ferro e Zinco	Reprovado	Amostra não atende as especificações
31	Macarrão Tipo Espaguete Sêmola	Aprovado	-----
32	Macarrão Tipo Parafuso	Aprovado	-----
34	Massa para Sopa	Reprovado	Não apresentou Amostra
36	Milho para Pipoca	Aprovado	-----
40	Pão de Chá	Reprovado	Ausência de assinatura da ficha técnica
41	Peito de Frango com osso congelado	Reprovado	Amostra sem Etiqueta
44	Sardinha em conserva em óleo comestível	Reprovado	Amostra sem ficha técnica
47	Tomate <i>in natura</i>	Reprovado	Amostra sem ficha técnica
48	Vinagre de Álcool	Reprovado	Não apresentou Amostra

Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Tv. Casemiro Freitas s/n – Bairro Centro – CEP 68774-000
e-mail: semedsjp@gmail.com
São João da Ponta- PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Imagens retirados no ato da análise das amostras que comprovam a justificava de aprovação ou reprovação das Amostras da Empresa RCVR DE OLIVEIRA LTDA.

IMAGEM DAS AMOSTRAS DEVIDAMENTE ETIQUETADAS



IMAGEM DAS AMOSTRAS SEM ETIQUETA



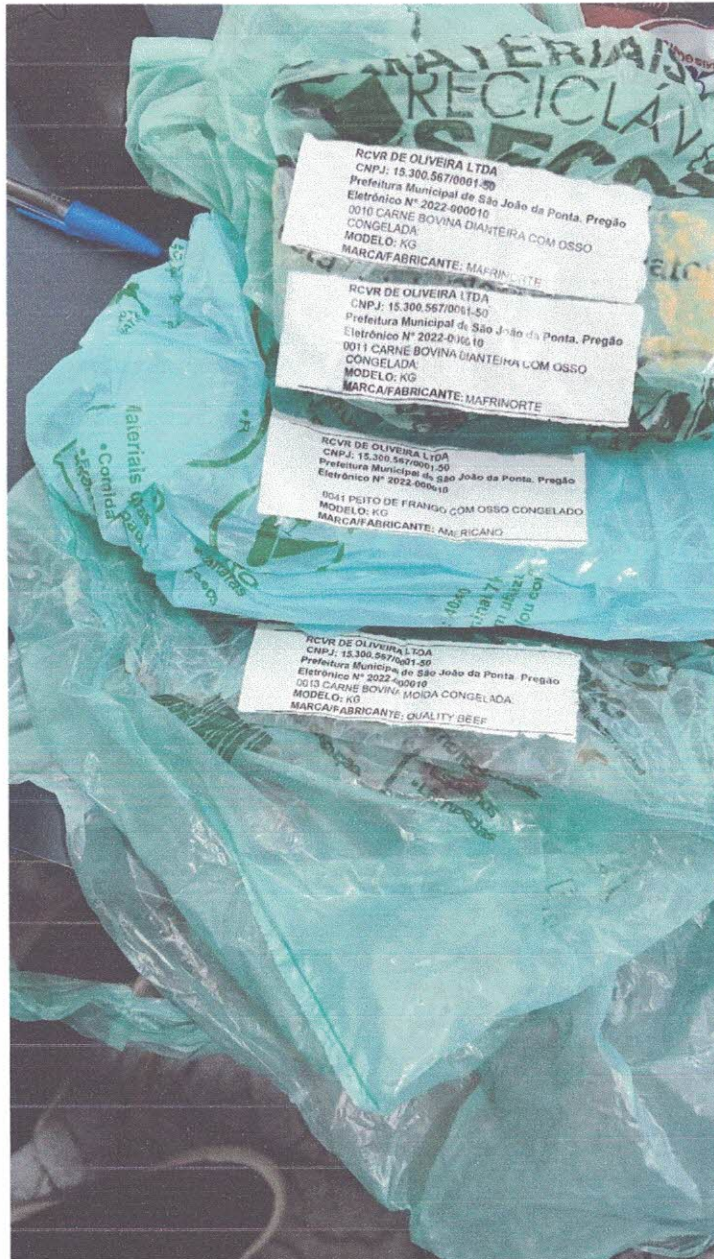
Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Tv. Casemiro Freitas s/n – Bairro Centro – CEP 68774-000
e-mail: semedsjp@gmail.com
São João da Ponta- PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Imagem das etiquetas anexadas no saco plástico ao invés das amostras



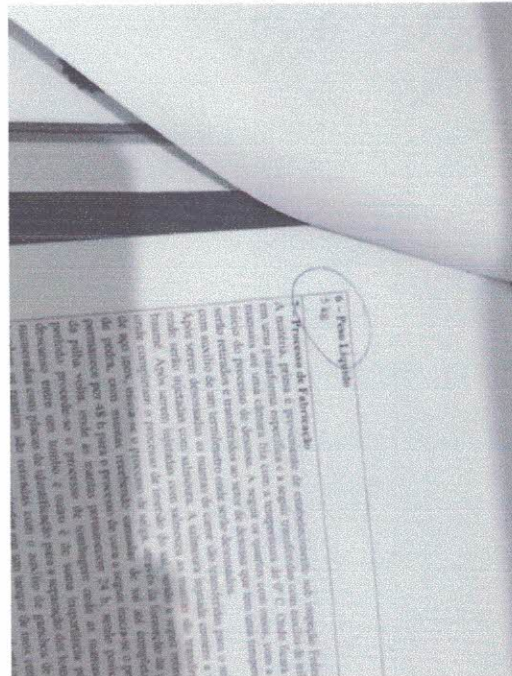
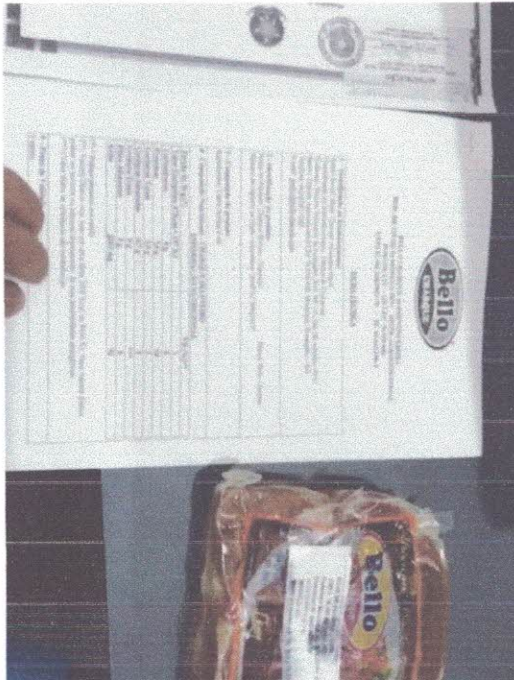
Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Tv. Casemiro Freitas s/n – Bairro Centro – CEP 68774-000
e-mail: semedsjp@gmail.com
São João da Ponta- PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Imagem da ficha técnica do item 018 onde a amostra especificada no termo de referência é embalagem de 01 kg e a ficha técnica apresenta foi da embalagem de 05 kg.





PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Imagem da ficha Técnica apresentada do item 24 onde a gramagem da mesma e da amostra não corresponde as especificações do Termo de Referência.

Fogini FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

ESTRATO DE TOMATE

QUANTIDADE: 1000g

DATA: 11/07/2017

1. IDENTIFICAÇÃO

Nome do produto e o prazo: 1000g estrato de tomate (produto) em embalagem de plástico tipo ziplock.

Indicação: para uso em salada.

O produto possui em sua embalagem uma etiqueta com o nome do produto e o prazo de validade. Este prazo de validade é determinado pelo fabricante.

FAZEA AVALIAÇÃO: quanto à qualidade e se é adequado para consumo humano em geral. (se for necessário, especifique a avaliação).

2. ESPECIFICAÇÃO E TOLERÂNCIA REFERENTES AO PRODUTO ACABADO

2.1 - Características organolépticas

Parâmetro	Expectativa
Cor	Característica do produto específico (dependente da variedade de tomate utilizada).
Sabor	Característico do produto específico (dependente da variedade de tomate utilizada).

2.2 - Características Físico-Químicas

	Mín.	Máx.
Umidade (valor de referência)	10,00	10,00
Acidez (valor de referência)	1,00	1,00
PH (valor de referência)	4,00	4,00
Condutividade elétrica	1,00	1,00
Capacidade de absorção de água	1,00	1,00

PARÂMETROS: Valor, Data, Responsável Técnico

Desenvolvido por: [Assinatura]

2.3 - Características Físico-Químicas - Lucha Nutricional

	Mín.	Máx.
Umidade (valor de referência)	10,00	10,00
Acidez (valor de referência)	1,00	1,00
PH (valor de referência)	4,00	4,00
Condutividade elétrica	1,00	1,00
Capacidade de absorção de água	1,00	1,00

2.4 - Características Microbiológicas e Sanitárias

Avaliar de acordo com as normas vigentes e em conformidade com o produto de que se trata, sendo de responsabilidade do fabricante a garantia de qualidade.

O produto deve apresentar ausência de contaminação.

2.5 - Características Microbiológicas

Presença de microorganismos característicos da espécie no produto.

3. EMBALAGEM

Deve ser adequada para o produto.

4. ROTULAGEM

No rótulo do produto constar as seguintes informações conforme ANVISA pelo RDC nº 302 de 23.12.04 de ANVISA.

11/07/2017

5. TRANSPORTE

Deve ser realizado em condições adequadas de proteção, com prevenção e controle de umidade, temperatura e ventilação, evitando danos ao produto e ao meio ambiente.

6. ARMAZENAGEM

O produto deve ser armazenado em local adequado, seco, bem ventilado, longe de fontes de umidade, calor e outros fatores que possam comprometer a qualidade do produto.

7. PRAZO DE VALIDADE

O produto possui um prazo de validade de 12 meses em condições normais de temperatura e umidade de armazenamento, respeitando-se o prazo de validade e características específicas do produto.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 20 g, 1/2 COLHER DE SOPA)

8.1 - Embalagem 200 g e 190 g

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	17 kcal e 63 kJ	1%
Carboidratos totais	4,0 g	1%
Açúcares	0,0 g	0%
Proteínas	0,8 g	1%
Gorduras totais	0,0 g	0%
Gorduras saturadas	0,0 g	0%
Sódio	0,0 g	0%
Calcio	0 mg	0%

11/07/2017



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Imagem da Ficha Técnica do Item 26 não assinada

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO
GRUPO I FEIJÃO COMUM
CLASSE "CORES" TIPO 1

Item: 06
 Data: 15/02/2013
 Página: 1 de 1

Descrição: Feijão "comum"

Marca: Dona Dê

Código de Barras: Unidade: 50g - Fornecedor: 17098022012018
 Unidade: 1kg - Fornecedor: 17098022012018
 Unidade: 50g - Fornecedor: 17098022012018
 Unidade: 1kg - Fornecedor: 17098022012018

Composição: 100% de Feijão sem adição de ingredientes

Preparação: Retirar pedruzcos, impurezas e casca do grão

Marcado: Comensaláveis em geral sem glúten

Empacotamento: Caixa Comum Feijão Comum Grupo 1 Não contém glúten

Classificação:

Classificação	Tipo 1 (% máx.)	Tipo 2 (% máx.)	Tipo 3 (% máx.)	Fora de Tipo	Observações
Máximas Exatantes e Impurezas					
Grãos, Areia e Germeolinos					Conforme Instrução Normativa nº 12 de 28/03/2008 da MAPA
Capulotados e aborrecidos por insetos ou outros					
Teor de Umidade Livre					
Umidade					

* Análises e parâmetros avaliados no recebimento e liberação dos produtos.

Embalagem: Pacote de Polietileno de baixa densidade linear atáxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 1 kg de produto, com rotulagem impressa com dados da empresa, origem de barras, valores nutricionais, receitas e demais características do produto.

Validade: Com os devidos cuidados de conservação especificados nas embalagens tem validade por 06 (seis) meses a 01 (um) ano após a data de empacotamento. A validade tem correlação na embalagem dependo do logotipo de empresa (preto e branco).

Distribuição: Deve ser armazenado com no mínimo 48 cm de espaço, acondicionado em ambiente seco e arejado, livres de insetos e roedores, sobre paletes em bom estado de conservação. O empilhamento máximo é de 2 paletes de 40 volumes.

Consumidor: Deve ser armazenado em lugar fresco, seco e ao abrigo da luz solar, sempre à temperatura ambiente e com boa ventilação de ar, distante e com boa condição de ar, distante de paredes e produtos com odores fortes (desinfetantes, essências etc.).

Elaborado por: Mapas e Planos de Trabalho - Fone: 048 3241-1000
 Última Atualização: 05/02/2013

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO
GRUPO I FEIJÃO COMUM
CLASSE "CORES" TIPO 1

Item: 06
 Data: 15/02/2013
 Página: 2 de 1

Temperatura: Deve ser feito em vedação com máxima segurança e ao longo da fabricação com controle rigoroso em ambiente fechado ao longo do fluxo e produção. A ocorrência de contaminação deve estar impo e fora do produto e controlada estritamente para não contaminar a matéria.

Taboas Nutricionais:

FEIJÃO COMUM		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porção de 100g (1/2 xícara de chá)			
Quantidade por porção		%VD*	
Valor Energético	137 kcal (531 KJ)	26%	26%
Carboidratos	28 g	11%	11%
Fibras	11 g	35%	1%
Sódio	8,8 mg	1%	1%
Proteínas	2,3 g	4%	4%
Ácidos Graxos Totais	0,3 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Monoinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Poliinsaturados	0,1 g	0%	0%
Ácidos Graxos Trans	0,0 g	0%	0%
Ácidos Graxos Saturados	0,1		



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Imagem ficha técnica do Item 17 termo de referência do não assinada.

Soberano Agrifac Ind. e Com. de Laticínios e Transp. Ltda.

FIGUA TÉCNICA

Dados do Produto: FARIPIHA LÁCTEA
Marca: SOBERANO Caixa: 4 Kg
Embalagem: 200mg
Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DPOA sob nº 0000/1341

Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, E e PP-Niacina), minerais (cálcio, ferro e zinco), estabilizante Fosfato Dicotílico Anidro (E339), Cardem Azeite Sintético Místico ao Natural de Beaufort.

Conservação e estocagem:
Recomenda-se ambiente seco, seco e sem umidade.
Empacotamento mínimo de 10 caixas de 4 kg

Embalagem: (caixa) de 200 g, filme de polietileno apressado, embalagem secundária cabível de papelão (20pac pr ex)

Validade: 12 meses a partir da data de fabricação

REQUISITOS	ESPECIFICAÇÃO
Data de Fabricação	Diário/Mês/Ano
Lote	Identificação
Nº de Fardos	U n
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	
Umidade	Máximo 3,5%
ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	
Salmonella sp (25g)	Ausente
Coliformes totais (NMP/1g)	Máximo 10 ⁴
Coliformes termotolerantes (BMP/1g)	Máximo 10 ⁴
ANÁLISE SENSORIAL	
Cor	Amearelado uniforme
Sabor	Característico
Odor	Característico

Soberano Agrifac Ind. e Com. de Laticínios e Transp. Ltda.

Informação Nutricional				
Quantidade	Porção 20g (3 colheres de sopa)	%VDV*	100g de produto	%VDV*
Porção	20g	4%	100g	12%
Valor energético	115-500kcal	6%	500	11%
Carboidratos	59g	11%	295g	58%
Proteínas	3,0g	4%	9,2g	16%
Gorduras Totais	1,8g	3%	8,9g	17%
Gorduras Saturadas	0,9g	2%	4,7g	9%
Compostos Trans	0g	0%	0g	0%
Ácidos saturados	0,9g	0%	3,8mg	8%
Cálcio	127mg	13%	5,8mg	41%
Ferro	5,7mg	41%	12,1mg	54%
Sódio	34mg	1%	169mg	15%
Fosforo	105mg	19%	315mg	52%
Vitamina A	224µg	37%	0,54mg	46%
Vitamina B1	0,45mg	41%	0,88mg	67%
Vitamina B2	0,54mg	41%	0,55mg	42%
Vitamina B6	0,48mg	37%	1,0mg	36%
Vitamina C	1,0mg	19%	3,9mg	39%
Vitamina E	3,8mg	58%	9,5mg	41%
Ácido PP-niacina	8,4mg	40%		

Processo Industrial: A empresa Agrifac beneficia produtos já industrializados oriundos de laticínios com NIF (Serviço de Inspeção Federal).

Recomendação: 1 pacote de Farinha Láctea rende aproximadamente um litro de mingau, sendo variável de acordo com o modo de preparo indicado no rótulo.

Modo de preparo:
Adicione-se a Farinha Láctea Soberano ao leite quente ou frio.
Uma colher das de sopa rasa, também aproximadamente 7g do produto.

Mingau:
Crianças: Adicione 2 colheres das de (sopa) cheias (30g) de Farinha Láctea Soberano a 200 ml de leite.
Adolescentes e adultos: Adicione 10 colheres das de (sopa) rassa de Farinha Láctea Soberano a 300 ml de leite.

Vitaminas:
Adicione 2 a 3 colheres das de (sopa) cheias de Farinha Láctea Soberano com um copo (200ml) de leite e frutas de sua preferência.

Com Frutas:
Adicione 2 a 3 colheres das de (sopa) cheias de Farinha Láctea Soberano a banana amassada, maçã ou qualquer tipo de frutas.

UNIDADE INDUSTRIAL
Agrifac - Indústria e Comércio de Laticínios e Transportes Ltda
Rua Ribes de Almeida Ribeiro nº 01 - PO BUR
Imperatriz - MA - Cep: 65 903-495

Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Tv. Casemiro Freitas s/n – Bairro Centro – CEP 68774-000
e-mail: semedsjp@gmail.com
São João da Ponta- PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA

CNPJ:01613320/0001-80

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Imagem da ficha Técnica do Item 30 onde as especificações da mesma não atendem as especificações contidas no termo de referência.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA LEITE EM PÓ INTEGRAL

1. Identificação do Produto

1.1 Produto:
Leite em pó integral 300, 400 e 1000 g.

1.2 Marca:
CCOL

1.3 Registro no Ministério da Agricultura:
SP 1402

1.4 Marca do
Distribuidor

1.5 Origem:
Cooperativa Central Gaúcha Ltda, R. S. 342, Km 149 - Cruz Alta / RS - Brasil
Fone/Fax: 55.3321.9400

2. Características do produto

2.1 Descrição:
O leite em pó integral CCOL é obtido através da secagem do leite fluido integral pasteurizado, obtido do processo de spray drying sendo posteriormente envasado em sachês medidos de 300, 400 ou 1000 gramas.

2.2 Características sensoriais:
Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, isento de partículas queimadas e de substâncias estranhas.
Cor: coloração branca amarelada, característica.
Sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fluido, característico, não caracterizado, queimado ou rançoso.

2.3 Ingredientes:
Leite fluido integral.

2.4 Data de fabricação e número do lote:
Consta no embletagem.

Handwritten: Cruz Alta, dezembro de 2014.
Marcos Rogério Sauer, Gruff
CRM/RG 6475
Responsável Técnico

Handwritten: Marcelo Rogério Sauer, Gruff
RM/RG 6475
CRM/RG 6475

CCOL - COOPERATIVA CENTRAL GAÚCHA LTDA
Rua S. S. 342 - Km 149 - 95019-000 - Cruz Alta - RS (Brasil)
Fone/Fax: 51 3321 9400 - www.ccol.com.br

2.5 Características nutricionais:

Leite em Pó Integral	Porção de 24g		Porção de 100g	
	Valor Nutricional	% VB	Valor Nutricional	% VB
Valor Energético (kcal)	378 kcal (1572 kJ)	157	492 kcal (2057 kJ)	157
Proteínas (g)	10	14	34	14
Gorduras Totais (g)	3,6	14	36	14
Carboidratos (g)	6,6	14	13,2	14
Fibra Alimentar (g)	0	0	0	0
Água (g)	19	78	190	78
Calor (kJ)	157	14	492	14

15% (valor mínimo de referência em pó) base em 100g com base de 378 kcal ou 1572 kJ. São valores máximos podem ter maiores ou menores dependendo de suas características energéticas.

2.6 Características físico - químicas:

Humidade (g/100g)	Mín. 36,0
Acidez (g/100g)	Máx. 3,3
Alcalinidade (mEq de NaOH/10 g de SNG)	Máx. 18,0
Índice de solubilidade (mL)	< 1,0
Partículas queimadas	Zero A
Índice de Acidez	Mín. 25
Lactose (Clássica)	Mín. 35

2.7 Características Microbiológicas:

Microorganismos aeróbios mesófilos	< 1,0 x 10 ⁶ UFC/g
Coliformes Totais - 25°C	< 1,0 x 10 ⁶ UFC/g
Coliformes Termotolerantes - 45° C	< 1,0 x 10 ⁶ UFC/g
Bactérias e Levaduras	< 5,0 x 10 ⁷ UFC/g
Estafilococos coagulase positivos	< 1,0 x 10 ⁶ UFC/g
Salmonella SP	Ausente em 25g

2.8 Conservação:
Armazenar em temperatura ambiente, não superior a 20°C em local limpo e arejado, ao abrigo da luz solar e umidade.
Validade: 12 meses a partir da data de fabricação.
Após aberta a embalagem consumir em até 30 dias.

2.9 Transporte:
Transportar somente com cargas secas, alimentícias e livres de óleos que possam ser transferidos ao produto.

CCOL - COOPERATIVA CENTRAL GAÚCHA LTDA
Rua S. S. 342 - Km 149 - 95019-000 - Cruz Alta - RS (Brasil)

3. Apresentação

3.1 Embalagem primária:
Sachês metálicos de 300, 400 ou 1000 gramas com espessura de 75 µ.

3.2 Embalagem secundária:
Fardo de 10 unidades de unidade em:
- 30 sachês de 300 gramas;
- 25 sachês de 400 gramas;
- 10 sachês de 1000 gramas.

Handwritten: Cruz Alta, dezembro de 2014.
Marcos Rogério Sauer, Gruff
CRM/RG 6475
Responsável Técnico

CCOL - COOPERATIVA CENTRAL GAÚCHA LTDA
Rua S. S. 342 - Km 149 - 95019-000 - Cruz Alta - RS (Brasil)
Fone/Fax: 51 3321 9400 - www.ccol.com.br

Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Tv. Casemiro Freitas s/n – Bairro Centro – CEP 68774-000
e-mail: semedsjp@gmail.com
São João da Ponta- PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Imagem da Ficha Técnica do Item 40 não assinada.

FICHA TÉCNICA

ASSIS
Oficina do Trigo

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

NOME DO PRODUTO: HOT DOG.

MARCA: ASSIS – OFICINA DO TRIGO

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SAL IODADO, AÇÚCAR REFINADO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, ÁGUA, MELHORADOR DE GLÚTEN, FERMENTO BIOLÓGICO, CONSERVANTE INS 282, ESTABILIZANTE INS 433 E ANTIOXIDANTE INS 300.

CONTÉM GLÚTEN.

NÃO CONTÉM QUANTIDADE SIGNIFICATIVA DE GORDURA TRANS.

ALÉRGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE E OVO.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

TABELA NUTRICIONAL			VD*
PORÇÃO DE 50g = 1 UNIDADE			
QUANTIDADE POR PORÇÃO			
Valor energético	153 Kcal	641 KJ	8
Carboidratos	31g		10
Proteínas	3,6g		5
Gorduras totais	1,6g		3
Gorduras saturadas	0g		**
Gorduras trans	0g		**
Fibra alimentar	0,88g		4
Sódio	209mg		9

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**Valor não estabelecido

DADOS DO PRODUTO: COMPRIMENTO DE 12 - 15cm PESO UNITÁRIO: 60 - 66g	ARMAZENAMENTO: MANTER ARMAZENADO EM TEMPERATURA AMBIENTE (+/- 30°C) E EM LOCAL FRESCO E AREJADO.
--	---

Panificadora Assis - Oficina do Trigo. Conj. Cidade Nova III - Qd A - Rua, 01 - Ananindeua - Pará/66130-270/ fone:(91)3235-5571/(91)3235-2614- oficinadotrigo@gmail.com

Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Tv. Casemiro Freitas s/n – Bairro Centro – CEP 68774-000
e-mail: semedsjp@gmail.com
São João da Ponta- PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Imagem do Ofício de entrega das amostras onde foi verificado a rasura no documento sendo estes itens reprovados na análise nas amostras



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA

CNPJ:01613320/0001-80

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Empresa MANAUS COMERCIO E SERVISOS, CNPJ 26.581.445/001-04:

ITEM	GÊNERO	AMOSTRA	JUSTIFICATIVA
3	Arroz Tipo 1	Reprovado	Amostra diferente da ficha técnica
5	Azeite de Dendê	Aprovado	-----
7	Biscoito Doce Tipo Maria	Aprovado	-----
23	Ervilha em Conserva de 1ª Qualidade	Reprovado	Ausência de Assinatura Ficha Técnica
38	Nutriente em pó de Milho	Reprovado	Amostra não condiz com a especificação do item
39	Óleo de Soja Refinado	Reprovado	Ausência de Assinatura Ficha Técnica
43	Sal	Reprovado	Ausência de Assinatura Ficha Técnica
45	Seleta de Legumes em Conserva 1ª Qualidade	Reprovado	Ausência de Assinatura Ficha Técnica

Imagem do item 03 onde a Ficha Técnica não corresponde a amostra apresentada.



Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Tv. Casemiro Freitas s/n – Bairro Centro – CEP 68774-000
e-mail: semedsjp@gmail.com
São João da Ponta- PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Imagem Item 23 onde a Ficha Técnica apresentada não possui assinatura de quem a elaborou.

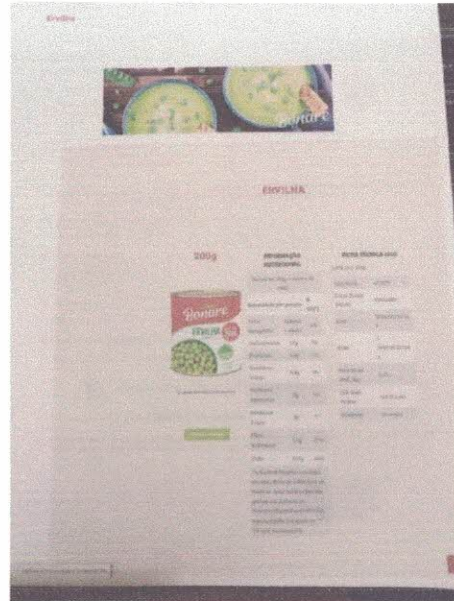
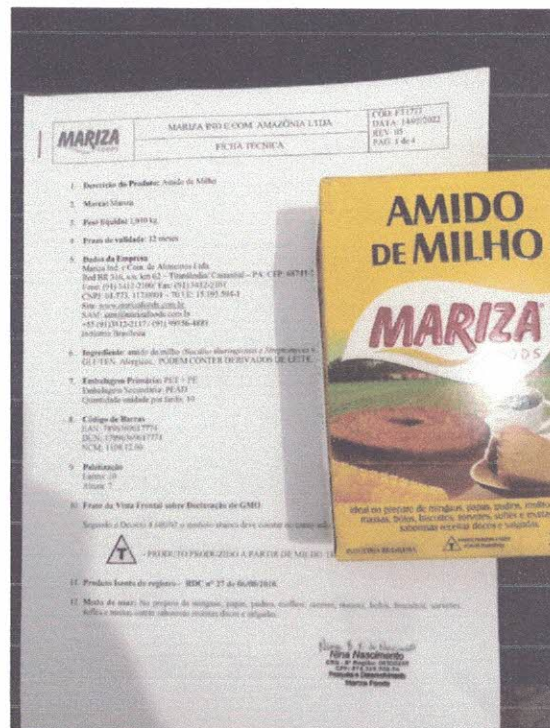


Imagem do item 38 onde a Ficha Técnica e a Amostra apresentada não corresponde as especificações pedidas no Termo de Referência.





PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA

CNPJ:01613320/0001-80

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Imagem Item 39 onde a Ficha Técnica apresentada não possui assinatura de quem a elaborou.

Imagem Item 43 onde a Ficha Técnica apresentada não possui assinatura de quem a elaborou.

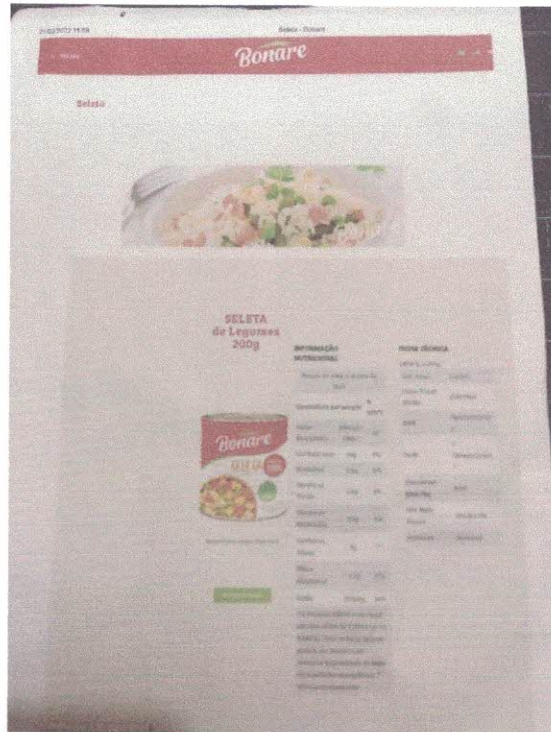
Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Tv. Casemiro Freitas s/n – Bairro Centro – CEP 68774-000
e-mail: semedsjp@gmail.com
São João da Ponta- PA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA
CNPJ:01613320/0001-80
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Imagem Item 45 onde a Ficha Técnica apresentada não possui assinatura de quem a elaborou.



Reiteramos que todos as amostras e fichas técnicas foram devidamente analisadas e as que não foram aprovados foi apresentada as justificativas.

Atenciosamente,

Sérgio Eduardo M. Carmin

Sérgio Eduardo Moura Carmin
Nutricionista CRN 7 6385

Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Tv. Casemiro Freitas s/n – Bairro Centro – CEP 68774-000
e-mail: semedsjp@gmail.com
São João da Ponta- PA