

ESTADO DO RIO DE JANEIRO PREFEITURA MUNICIPAL DE MARICÁ SECRETARIA DE EDUCAÇÃO GERÊNCIA DE NUTRIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

RELATÓRIO TÉCNICO NUTRICIONAL AMOSTRAS LOTE 7 E 8

Trata-se da avaliação das Amostras dos Lotes 7 e 8, conforme especificações constantes no Termo de Referência e no Edital nº 11/2023 - SRP, cujo objeto é aquisição de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar dos alunos das escolas da rede Municipal de ensino de Maricá/RJ e eventos da Secretaria de Educação.

O Termo de Referência, em seu item 12, descreve minuciosamente o processo de entrega das Amostras ao licitante que se consagrar vencedor. Esse processo é fundamental para garantir a conformidade com as especificações necessárias para os gêneros alimentares destinados ao Programa de Alimentação Escolar dos alunos das escolas da rede Municipal de ensino de Maricá/RJ e eventos da Secretaria de Educação. A correta execução dessas etapas é vital para garantir a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, bem como para o sucesso do programa e satisfação dos beneficiários.

12 - AMOSTRAS:

O licitante cujo sagrar-se provisoriamente vencedora do Lote 7 e do lote 8, deverá apresentar amostra no prazo de 48 horas. Ou seja, o licitante que se sair vencedor (provisório) do certame para o respectivo lote terá de encaminhar a amostra do objeto ofertado, na quantidade abaixo especificada, com respectiva Ficha Técnica, à Gerência de Nutrição da Alimentação Escolar da Secretaria de Educação, que serão devidamente analisadas pela sua equipe de nutricionistas, de acordo com critérios técnicos e sensoriais objetivos, confrontando as características da respectiva Ficha Técnica com o solicitado na especificação do Termo de Referência e destas com as características apresentadas pela amostra física.

O local, o horário e a data de entrega das amostras serão designados pelos Gestores do Contrato através de documento oficial, encaminhado ao vencedor. O parecer técnico será entregue no prazo de 72h à CPL.

O resultado das análises será devidamente divulgado para conhecimento de todos os interessados na sessão de continuação do certame. Somente se sagrará vencedor definitivo mediante a análise e aceitação da amostra apresentada. Em caso de reprovação da amostra para o respectivo lote, será convocado o segundo colocado para apresentação da amostra e assim subsequentemente até aprovação".

Para cumprir o que está previsto no Termo de Referência (TR) e no Edital nº 11/2023, a Secretaria de Educação realizou, em 28 de setembro de 2023, o envio de e-mails aos licitantes HCM COMÉRCIO E SERVIÇOS (contato@hcmcs.com.br) e à empresa CM DISTRIBUIDORA, SERVIÇOS E LOCAÇÕES LTDA (cmdistribuidora.servicos@gmail.com). Nesses e-mails, foi solicitado que as Amostras dos referidos lotes fossem entregues na Secretaria de Educação no dia 29 de setembro de 2023, às 14h, respeitando as especificações abaixo:

Lote 7 - Pescados - marca "Pesqueiro frutos do mar", que segue toda especificação do edital de

licitação:

Edital (Filé de Pescada) - Filé de peixe Pescada branca, filetado, sem espinha de qualquer tamanho, cartilagem e pele, congelado, cortado em fatias longitudinais, em ausência de blocos de gelo entre as peças (glaciamento conforme legislação vigente), com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, apresentando cor própria e sem manchas esverdeadas, com odor fresco e sabor característico, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem plástica com no



máximo 2 kg, contendo na embalagem a descrição das características do produto, a temperatura ideal de conservação e transporte informada pelo fabricante, o registro do Serviço de Inspeção Federal – SIF e a data de fabricação, com, no mínimo, 80% do prazo de validade a partir da data de entrega.

- Edital (Filé de Merluza) Filé de peixe Merluza, filetado, sem espinha de qualquer tamanho, cartilagem e pele, congelado, cortado em fatias longitudinais, em ausência de blocos de gelo entre as peças (glaciamento conforme legislação vigente), com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, apresentando cor própria e sem manchas esverdeadas, com odor fresco e sabor característico, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem plástica com no máximo 2 kg, contendo na embalagem a descrição das características do produto, a temperatura ideal de conservação e transporte informada pelo fabricante, o registro do Serviço de Inspeção Federal SIF e a data de fabricação, com, no mínimo, 80% do prazo de validade a partir da data de entrega.
- Edital (Filé de Cação) Filé de peixe Cação, sem espinha/cartilagem de qualquer tamanho, sem pele, congelado, cortado em fatias, em ausência de blocos de gelo entre as peças (glaciamento conforme legislação vigente), com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, apresentando cor própria e sem manchas esverdeadas, com odor fresco e sabor característico, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem plástica com no máximo 2 kg, contendo na embalagem a descrição das características do produto, a temperatura ideal de conservação e transporte informada pelo fabricante, o registro do Serviço de Inspeção Federal SIF e a data de fabricação, com, no mínimo, 80% do prazo de validade a partir da data de entrega

Lote 8 - Café - marca "Coração Mineiro", que segue toda especificação do edital de licitação:

Edital (Café) em pó, homogêneo, torrado e moído (torração média/moagem fina a média), obrigatoriamente tradicional, de primeira linha e com padrão de qualidade global, com certificado de selo de pureza ABIC, café com predominância arábica, blendado com cafés robusta/conillon. Isento de materiais terrosos, sujeira e parasitas, acondicionado em embalagem de 500g de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, com informações de rotulagem obrigatória.)

Seguindo a orientação, as referidas empresas compareceram a esta Pasta na data, horário e local indicado, trazendo os gêneros solicitados. Os itens foram recebidos e minuciosamente conferidos pela equipe de nutrição e pelo setor jurídico desta Secretaria de Educação. Durante esse processo, todos os procedimentos foram registrados por meio de filmagem, conforme vídeos 1 e 2, disponíveis no link: https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1eMqpSeeHwFSC_Y7RA09yOAb7_fam9yMb.

Após a coleta e a conferência das especificações dos produtos, os mesmos foram encaminhados à Creche Municipal Estrelinhas do Amanhã, situada na R. Adelaíde Bezerra, 103 - Centro, Maricá - RJ, 24900-000, que os mantiveram em local apropriado, de acordo com as particularidades de cada produto (lote 7 - congelado, lote 8 - local fresco e adequado) até a avaliação técnica agendada para o dia 02/10/2023.

Por volta das 10h da manhã, a equipe técnica de nutricionistas, o setor jurídico e as manipuladoras da escola, procederam com a análise prática dos Lotes supramencionados, cujo processo foi registrado pela equipe de comunicação da Secretaria de Educação. A decisão foi fundamentada conforme abaixo:

Abertura do pacote de Filé de Pescada (lote 7) - Análise da Amostra Prática: O filé de pescada foi preparado por nossas manipuladoras de alimentos na cozinha da unidade escolar. Ao abrir uma embalagem contendo os filés de 1kg. a equipe de nutrição e as manipuladoras observaram a presença de espinhas de diversos tamanhos na aparência do produto. Durante a manipulação para retirada das espinhas, o peixe teve sua textura e consistência alteradas. Além disso, foi notado um odor muito forte e não característico em seu aroma, tornando-o INAPTO ao consumo.

Abertura do pacote de Filé de Merluza (lote 7) - Análise da Amostra Prática: O filé de merluza foi preparado por nossas manipuladoras de alimentos na cozinha da unidade escolar. Ao abrir uma embalagem de 1kg contendo os filés, tanto a equipe de nutrição quanto as manipuladoras observaram a presença de espinhas de vários tamanhos na aparência do produto. Durante o processo de manipulação para retirada das espinhas, o peixe teve sua textura e consistência alteradas. Além disso, foi notado um odor muito forte e não característico em seu aroma, tornando-o INAPTO ao consumo.

Abertura do pacote de Filé de Cação (lote 7) - Análise da Amostra Prática: O filé de cação foi preparado por nossas manipuladoras de alimentos na cozinha da unidade escolar. Ao abrir uma embalagem de 1kg contendo os filés, tanto a equipe de nutrição quanto as manipuladoras observaram que o produto não apresentava espinhas em sua

OX.

aparência. Durante a avaliação do aroma, foi constatado que estava dentro do padrão normal e característico, tornando-o APTO ao consumo.

Decisão final: Dos 3 produtos avaliados, apenas o filé de cação manteve suas características em conformidade com as especificações obrigatórias no edital, apresentando-se apto para consumo. No entanto, o edital não prevê o desmembramento do Lote 7, motivo pelo qual a empresa CM DISTRIBUIDORA, SERVIÇOS E LOCAÇÕES LTDA está <u>INABILITADA</u> para fornecer os produtos desse lote.

A próxima análise diz respeito ao lote 8: café em pó, homogéneo, torrado e moido (torração média/moagem fina a média), obrigatoriamente tradicional, de primeira linha e com padrão de qualidade global, com certificado de selo de pureza ABIC, café com predominância arábica, blendado com cafés robusta/conillon. Isento de materiais terrosos, sujeira e parasitas, acondicionado em embalagem de 500g de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, com informações de rotulagem obrigatória.

Para este lote, procedeu-se da seguinte maneira:

Abertura do pacote de café (lote 8) - Análise da Amostra Prática: manipulação e preparo do produto pela manipuladora de alimentos na cozinha da unidade escolar. A análise envolveu as seguintes técnicas: Avaliação do Aroma, Paladar, Aparência e Textura.

Decisão final: as técnicas aprovaram o produto sem ressalvas, atestando que o licitante HCM COMÉRCIO E SERVIÇO está apto ao fornecimento da mercadoria, uma vez que o produto foi <u>APROVADO</u>.

Por fim, trazendo maior transparência a toda análise, informamos que no link: https://drive.google.com/drive/u/0/folders/leMqpSeeHwFSC_Y7RA09yOAb7_fam9yMb, consta todos os registros dos fotográficos e de filmagens para que os licitantes possam acessar e verificar de forma detalhada os procedimentos realizados durante a análise das amostras dos Lotes 7 e 8. A disponibilização desses registros visa garantir a transparência e possibilitar uma visão mais abrangente do processo de avaliação das amostras, garantindo a lisura e idoneidade do processo licitatório.

É o relatório.

Atenciosamente,

Lourici S. S. Bittencourt

Nutricionista

CRN 20011000281

Nutricionista Responsável Técnica de Maricá SME CRN 20011000281

ourici Soares S Bittencourt

Nutricionistas Quadro Técnico: Josiane Cristina Mendes de Azevedo CRN 22103315 Alessandra Cristina Arruzzo da Silva CRN 22103255

Ana Paula Aguiar Mendes CRN 22102406 Aline Soares CRN 05100856 CRN 05100856