

Memorando n.º 189 - 2023/SMA

Cajamar 16 de maio de 2023

Trata-se de análise de amostras apresentadas pelas empresas COMERCIAL JOÃO AFONSO LTDA E NUTRICIONALE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA, acerca do Pregão Presencial nº 28/2023, oriundo do Processo Administrativo nº 915/2023, cujo objeto é o Registro de preços para eventual e futura aquisição de café e açúcar, conforme tabela abaixo para suprimento de estoque do Almoarifado Central, por um período de 12 meses.

Na presente data a mencionada empresa apresentou no Departamento de Compras e Contratos as amostras referentes aos itens 01 e 02 da referida licitação, ao qual sagrou-se provisoriamente em sessão pública de 12/05/2023, em atendimento a exigências contida no item 6.1.5 do instrumento convocatório.

Ato continuo, passamos a análise do item 01, qual seja:

“Café especial, superior, torrado e moído, constituído com grãos arábicas podendo conter 15% de grãos conillon, 10% de grãos pretos/verdes/fermentados livre de sabor estranho, bebida dura ou melhor, aroma característico,, sabor característico, e equilibrado, cor médio/moderadamente escuro a médio claro, qualidade global superior mínima de 6,00 pontos na escala sensorial, impurezas (cascas e paus) em 6/100g máxima de 1%, embalagem a vácuo, com prazo mínimo de validade na data de entrega de 8 meses, Port. 377 de 26/04/99. RESS.SAA-28 DE 01/06/2007,RES.SSA-30, DE 22/06/2007 E RDC 277/05 DA ANVISA, RDC 259/02 AS ANVISA, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa, elaboração de laudo após a entrega.

Pacote 500G”

Considerando as exigências contida no termo de referência do instrumento convocatório, amostra não atende na descrição e não foi recebido nenhum laudo de referências para comprovação, conforme demonstrado abaixo





Efetuada a análise, passamos então para o item 02, qual seja:

“PACOTES DE AÇÚCAR REFINADO, EMBALAGEM COM 1 KG

#### 2.1 – GERAIS

O produto deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de

matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais. E, ser

classificado como amorfo de primeira.

#### 2.2 – SENSORIAIS

- a) Aspecto: pó fino;
- b) Cor: branca, própria
- c) Odor: próprio
- d) Sabor: característico, doce

#### 2.3 – FÍSICO-QUÍMICAS

- a) Sacarose: mínimo 99,0% p/p (crítico)
- b) Resíduo mineral fixo: máximo 0,2% p/p (crítico)
- c) Cor “ICUMSA” (420 nm): máximo 80 (crítico)
- d) Umidade: máximo 0,3% p/p (crítico)

#### 2.4 – MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, grupo 11, item “a”, publicada no DOU,







**CAJAMAR**  
**PREFEITURA**  
ADMINISTRAÇÃO

Seção I, em 10.01.01. (crítico)

2.5 – MICROSCÓPICAS:

Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e

microscópicas prejudiciais à saúde humana. (crítico)

2.6 – OUTRAS

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar

necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do

produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

2.7 – REFERÊNCIAS DAS METODOLOGIAS UTILIZADAS NAS

ANÁLISES LABORATORIAIS

a) Association of Official Analytical Chemists - AOAC, 15ª ed. 1990.

b) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods

(APHA), última edição.

c) Normas Técnicas do Instituto Adolfo Lutz - Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos - vol. 1, 3ª ed., 1985

d) Outras referências reconhecidas por órgãos oficiais

2.8 – PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses.

2.8.1 – Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.

2.8.2 – A critério da SMG-DME, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que a empresa solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento da Merenda Escolar – DME, antes da elaboração do cronograma de entrega.



## **CAJAMAR** **PREFEITURA**

ADMINISTRAÇÃO

Tal solicitação será avaliada por técnicos do setor, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado às unidades pela

Municipalidade.

### 3- EMBALAGEM

3.1 – A embalagem primária do produto deverá ser em polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 05 (cinco) quilos.

3.2 – Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO n.º 74, de 25/05/95.

3.3 – A embalagem secundária do produto deverá ser:

Opção 1: Fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente, cola ou fita adesiva identificada com o nome da empresa, com capacidade para 25 (vinte e cinco) ou 30 (trinta) quilos.

Opção 2: Fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado ou fechado com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 25 (vinte e cinco) ou 30 (trinta) quilos.

3.4 – Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada e, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

### 4- ROTULAGEM

4.1 – O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente [em especial a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA / MS, Resolução RDC n.º360, de 23/12/2003, ANVISA

/ MS (ou Resolução RDC n.º40, de 21/03/2001, ANVISA / MS), Portaria

nº. 167/SEMAB- SEC, de 24/12/99 e Lei Federal nº. 8. 078, de 11/09/90 -Código de Defesa do Consumidor] e com as especificações que constam nos subitens 4. 2 e 4. 3 a seguir.

4.2 – No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- a) denominação de venda (nome do produto e marca)
- b) identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria . . . " "Fabricado em . . . ", "Produto. . . " e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
- c) data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
- d) conteúdo líquido
- e) informação nutricional
- f) condições de armazenamento

4.3 – No rótulo da embalagem secundária constituída de fardo de papel,

deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes

informações:

- a) denominação de venda do produto (nome e marca do produto)
- b) identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria . . . " "Fabricado em . . . ", "Produto. . . " e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador) data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
- d) conteúdo líquido (expresso em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária)
- e) condições de armazenamento
- f) empilhamento máximo

NOTAS:

- 1) No caso de embalagens secundárias transparentes, não será necessário constar à rotulagem das mesmas.
- 2) A impressão dos subitens 4.2.4 e 4.3.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número



de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem”

Considerando as exigências contida no termo de referência do instrumento convocatório, a amostra apresentada pela empresa não tem nada que desabone, conforme vemos:



Diante de todo o exposto, fica a amostra em seu;

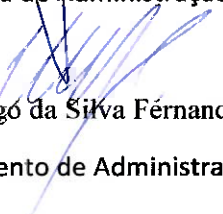
ITEM 01, apresentada pela empresa origem, (COMERCIAL JOÃO AFONSO LTDA), REPROVADA, por não cumprimento ao disposto no instrumento convocatório.

ITEM 2 apresentada pela empresa origem (NUTICIONALE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA), APROVADA

Sem mais,

  
Vanusa Alexandre da Silva

Diretora de Administração

  
Vitor Hugo da Silva Fernandes

Departamento de Administração

  
Luciano Pierre Mendonça de Jesus

Departamento de Administração