

PARECER DE ANÁLISE DE AMOSTRAS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2026
3ª CHAMADA

Aos vinte e três dias do mês de março do ano de dois mil e vinte e seis, às quatorze horas, na sede da Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul na sala de licitações, sita à rua Cândido Merlo, nº 290, bairro centro, a comissão de análise de Amostras tiveram como responsabilidade avaliar as amostras dos produtos e materiais solicitados por meio do Pregão Eletrônico nº 09/2026, cujo objeto é o **Registro de preços para eventuais aquisições merenda escolar para as escolas municipais a serem utilizados pelo departamento de educação do município conforme necessitar de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos**. As amostras foram avaliadas quanto aos requisitos de qualidade e sua compatibilidade com as especificações estabelecidas no Edital e a comparação custo x benefício, a fim de averiguar a qualidade, verificando, através da utilização do material, se o mesmo tem rendimento adequado às necessidades da municipalidade. conclui-se que:

EMPRESA: AF COMERCIO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE. Und.	APROVADO/REPROVADO
60	Leite em pó integral obtido a partir do leite de vaca pasteurizado, desidratado por processo tecnológico adequado, apresentando aspecto homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, próprio para consumo humano e destinado à alimentação escolar. Ingredientes: leite integral. <i>Não conter glúten. Não conter adição de açúcar, aromatizantes, corantes, conservantes, estabilizantes, espessantes ou qualquer outro ingrediente.</i> Características sensoriais; cor: branca a levemente amarelada; Odor: característico do leite, isento de odores estranhos; Sabor: próprio do leite, sem sabores estranhos; Aspecto: pó fino, seco, homogêneo, isento de grumos, sujidades ou matérias estranhas; Características físico-químicas e microbiológicas: Deverão atender integralmente aos padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente da ANVISA e do MAPA. Embalagem LATA, contendo no mínimo 380g. Sugestão de amostra: Nestle, Piracanjuba. AMOSTRA.	50 und	EMPRESA SOLICITOU DESCLASSIFICAÇÃO

EMPRESA: OTIS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE. Und.	APROVADO/REPROVADO
68	Macarrão penne com ovos: embalagens plásticas com 500g – as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas a venda com a designação massa com ovos quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Sugestão de marca: Renata, Parati. AMOSTRA.	200 UN	APROVADO CONFORME AMOSTRA

EMPRESA: FERRARI

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE. Und.	APROVADO/REPROVADO
38	<p>Chá em sachês individuais, elaborado a partir de folhas, flores, frutos ou ervas desidratadas de origem vegetal, selecionadas e devidamente processadas, acondicionadas em filtros próprios para infusão, apresentando aroma característico, coloração natural e sabor típico da planta utilizada, isento de impurezas, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Composto exclusivamente por partes vegetais próprias para infusão (camomila, erva-doce, hortelã, chá-mate). Sachês íntegros, bem selados e resistentes; Aroma e sabor característicos da erva declarada; Isento de corantes artificiais, açúcares ou aromatizantes artificiais; Em conformidade com legislação da ANVISA/MAPA; Embalagem: Sachês individuais acondicionados em caixa; Embalagem primária e secundária íntegras, atóxicas e lacradas; Com identificação de: nome do produto, tipo de chá/erva, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, fabricante e modo de preparo. Caixas com 10 sachês. Sugestão de marca: Leão, Dr. Oetker. AMOSTRA.</p>	150 UN	APROVADO CONFORME AMOSTRA
40	<p>Chá mate com frutas em sachês individuais, elaborado a partir da mistura de folhas secas de erva-mate (<i>Ilex paraguariensis</i>) com frutas desidratadas naturais, como maçã, frutas vermelhas, pêssego, limão, abacaxi ou similares, próprias para infusão, apresentando coloração característica após o preparo, aroma frutado agradável e sabor suave, equilibrado entre o mate e as frutas, sem amargor excessivo. Produto isento de impurezas, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; Requisitos mínimos de qualidade: Composto por erva-mate natural e frutas desidratadas próprias para infusão; Sachês íntegros, bem selados e resistentes; Aroma e sabor naturais característicos; Preferencialmente sem adição de açúcares, corantes ou aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagem: Sachês individuais acondicionados em caixa protetora com 25 unidades; embalagem atóxica, lacrada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, ingredientes, modo de preparo, data de fabricação, validade, lote e dados do fabricante. Sugestão de marca: Mate Leão, Dr. Oetker. AMOSTRA.</p>	100 UN	APROVADO CONFORME AMOSTRA
95	<p>PERECÍVEIS Carne bovina (patinho) no corte em iscas; Carne bovina fresca ou congelada, proveniente do corte patinho, obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração vermelho-viva característica, textura firme, fibras finas e baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, odor estranho, sujidades ou sinais de deterioração. Sendo previamente beneficiadas no corte ISCAS, com formato de 1 cm por 4 cm. Embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente e lacrada a vácuo ou bem selada; Com identificação de: nome do produto, tipo de corte, peso líquido, data de abate/processamento, validade, lote, procedência e selo de inspeção sanitária. Deverá</p>	300KG	APROVADO CONFORME AMOSTRA

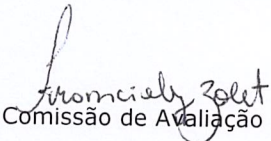
	ser acondicionada em embalagem de <u>1kg</u> . O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Deve ter certificado de inspeção. AMOSTRA.		
97	PERECÍVEIS Carne bovina (patinho) moída: Carne bovina fresca ou congelada, proveniente do corte patinho, obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração vermelho-viva característica, textura firme, fibras finas e baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, odor estranho, sujidades ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente e lacrada a vácuo ou bem selada; Com identificação de: nome do produto, tipo de corte, peso líquido, data de abate/processamento, validade, lote, procedência e selo de inspeção sanitária. Deverá ser acondicionada em embalagem de <u>1kg</u> . O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Deve ter certificado de inspeção. AMOSTRA.	350 KG	APROVADO CONFORME AMOSTRA

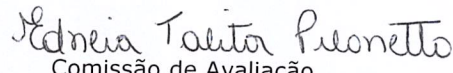
A avaliação de amostras é uma das alternativas de que dispõe o gestor público para assegurar a eficácia da contratação, tendo como objetivo verificar a aderência do produto ofertado aos requisitos de qualidade e desempenho estabelecidos no instrumento convocatório.

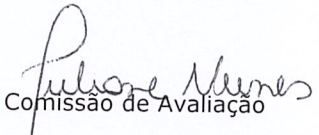
No presente caso, o que se observa é que, embora se tolerem algumas irregularidades das informações, manifesta a má qualidade de alguns dos produtos acima avaliados. Infere-se, pois, que os mencionados produtos não são aptos a garantir a eficácia da contratação, uma vez que não atendem a todos os requisitos de qualidade e especificações solicitados.

É o parecer.

Bom Sucesso do Sul, 27 de abril março de 2026.


Comissão de Avaliação


Comissão de Avaliação


Comissão de Avaliação