



MUNICÍPIO DE

SÃO JORGE D'OESTE

Estado do Paraná

www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ 76.995.380/0001-03

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES

PARECER DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Nº 06/2023

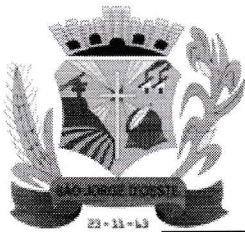
Para: Pregoeiro e Equipe de Apoio

Assunto: Parecer técnico de análise de amostra relativo ao processo licitatório modalidade Registro de preços Nº 80/2023, para fins de habilitação.

Objeto: O Registro de preços, objetivando a futura ou eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados todas as secretarias da administração de São Jorge D'Oeste/Pr.

As amostras foram avaliadas quanto aos requisitos de qualidade e sua compatibilidade com as especificações estabelecidas no Edital, conclui-se que:

Item	Especificação	Marca	Empresa vencedora	Resultado
24	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO puro, sem glúten, registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura embalagem no mínimo de 160gr atendendo a portaria 130 do ministério de Saúde e vigilância sanitária.	Nestle	ALDERI DE CESARO	APROVADO
25	Café torrado e moído embalagem de no mínimo 500g, do tipo Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Marcas de referência: Café Pelé Superior, Melitta Especial ou equivalente. Espécie: 100% de café arábica. Bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas; Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB - Classificação; Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3.	PELE	ALDERI DE CESARO	APROVADO



MUNICÍPIO DE

SÃO JORGE D'OESTE

Estado do Paraná

www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ 76.995.380/0001-03

<p>Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 4. Cafeína em 0,7 no mínimo; 5. Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo. Características Organolépticas: 1. Aroma característico; 2. Acidez baixa a moderada; Amargor moderado; 4. Sabor característico e equilibrado; 5. Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; 6. Baixa adstringência; 7. Razoavelmente encorpado; 8. Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado, registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Deverá constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses; no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação.</p>			
--	--	--	--

Em análise a amostra apresentada, constatou-se que a mesma está dentro das especificações exigidas no edital.

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. Assim, conclui-se;

É O PARECER.

São Jorge D'Oeste-Pr, 08 de agosto de 2023.

Simone Pollermann

Nutricionista - CRN 7333

Simone Pollermann - Nutricionista – CRN 7333