

ATA DE ANÁLISE DE AMOSTRAS APRESENTADAS

Processo Administrativo Eletrônico: 211/ 2023 1Doc

Chamada Pública Nº: 02/ 2023

Objeto: CHAMAMENTO PÚBLICO para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/ 2009 e Resoluções FNDE nº 26/ 2013 e 04/ 2015 e as Resoluções FNDE nº 2/ 2020 com as alterações da Resolução FNDE nº 06/ 2020, 20/ 2020 e 21/ 2021.

No dia 20 de abril de 2023, às 10:30 horas, na sala de licitações da Prefeitura do Município de Cajati – SP, o Presidente da Comissão de Licitações, Senhor JAILTON PEREIRA DOS SANTOS e os membros Lucielen de Jesus Camargo Henriquesson Costa, Francielli Ribeiro Miguel, Idelma Lobo Dias e Edivan Lima de Mattos, designados conforme Portaria 55/ 2023 de 18 de janeiro de 2023, analisando as amostras, tendo inclusive realizado arquivo fotográfico das amostras apresentadas pela ASSOCIAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR EM CAJATI – AAFAEMCA e ainda COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI LTDA, referentes ao pregão em epigrafe, conforme disposto no item 15 do edital e seus subitens.

Da análise das amostras apresentadas para os lotes, segue parecer exarado.

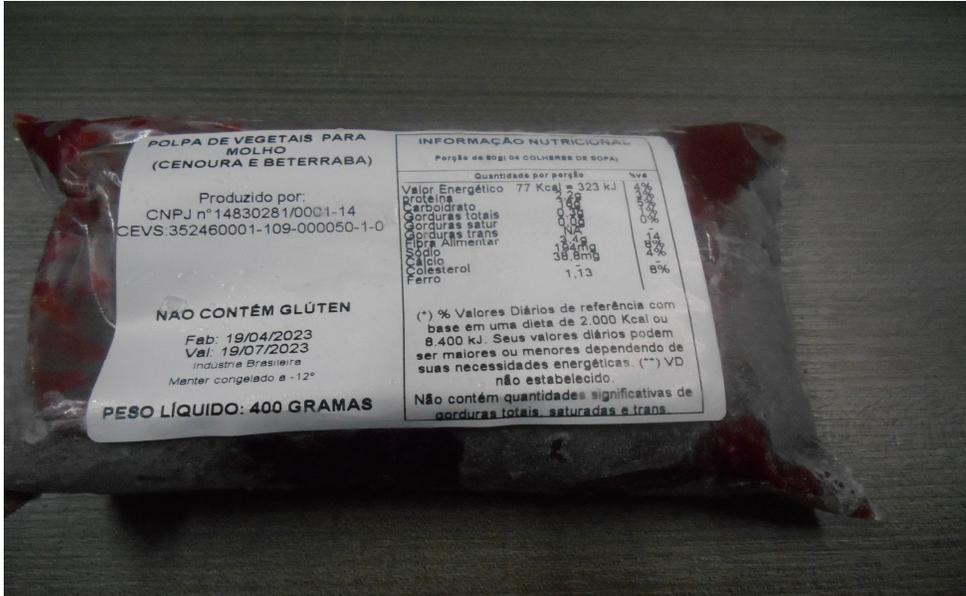
1) ASSOCIAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR EM CAJATI – AAFAEMCA

LOTE	DESCRIÇÃO	SITUAÇÃO
6	<p>Caqui tipo Fuyu, em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois, e todos os frutos devem estar em ponto de maturação similar. Cada fruto deve pesar cerca de 120 a 150g</p> 	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>

<p>10</p>	<p>Goiaba vermelha. Deve ser fresca, de qualidade. Com aspecto, cor, cheiro e sabores próprios, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois, e todos os frutos devem estar em ponto de maturação similar. Pesando cerca de 100 a 200g cada unidade.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
<p>12</p>	<p>Mexerica, grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo; isento de enfermidade; material terroso, bores e umidade externa anormal; tamanho do diâmetro equatorial com cerca de 80 mm e coloração uniforme. Polpa suculenta. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois, e todos os frutos devem estar em ponto de maturação similar.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>



	<p>Palmito tipo pupunha. Descascado, lavado e cortado em toletes, embalado em sacos plásticos resistentes e próprios para alimentos, transparente, pesando de 1 ou 2 kg cada, sem adições de conservantes. Na embalagem deverá conter informações sobre procedência, data do processamento, validade, e modo de conservação. Poderá ser entregue congelado com temperaturas inferiores a -12°C.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
<p>13</p>		
<p>15</p>		<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>

16	<p>Polpa de acerola congelada, embalada em plástico atóxico, próprio para alimentos (de 100g a 500g do produto por embalagem). Com rotulagem obedecendo a legislação vigente, incluindo registro no MAPA.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		
17	<p>Polpa de vegetais para o molho (cenoura e beterraba), congelados e embalados em sacos plásticos atóxicos, vedados por termossoldagem, pesando de 100g a 500g cada unidade, com rotulagem obedecendo a legislação vigente, incluindo registro no MAPA. No rótulo deve conter informações de validade, procedência, ingredientes.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		

18

Purê de vegetais (abóbora cozida), congelados e embalados em sacos plásticos atóxicos, vedados por termossoldagem, pesando de 100g a 500g cada unidade, com rotulagem obedecendo a legislação vigente, incluindo registro no MAPA. No rótulo deve conter informações de validade, procedência, ingredientes.

**Aprovado,
pois atende
as exigências
do edital.**



19

Purê de vegetais (mandioca cozida), congelados e embalados em sacos plásticos atóxicos, vedados por termossoldagem, pesando de 100g a 500g cada unidade, com rotulagem obedecendo a legislação vigente, incluindo registro no MAPA. No rótulo deve conter informações de validade, procedência, ingredientes.

**Aprovado,
pois atende
as exigências
do edital.**



24	<p>Vagem minimamente processada – picada. Produto centrifugado. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra, pesando 500g a 1kg do produto, vedados por termossoldagem. No rótulo deve conter informações de validade, procedência, ingredientes e registros obrigatórios e necessários. Validade mínima na entrega de 7 dias. Produto fresco, refrigerado, transportado a 5°C, não congelado.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		
25	<p>Banana passa pesando a unidade de 30 a50g. Produtos inteiros, com poucas quebras. Embalados em embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra, pesando 500g a 1kg do produto, vedados por termossoldagem. No rótulo deve conter informações de validade, procedência, ingredientes e registros obrigatórios e necessários. Validade mínima na entrega de 05 meses.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		

2) COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI LTDA

LOTE	DESCRIÇÃO	SITUAÇÃO
21	<p>Suco integral de uva, embalagem Tetra Pack com 200 ml. Prazo de validade mínimo no ato da entrega: 11 meses. Oriundo de produção da Agricultura familiar. A embalagem deve estar íntegra e bem vedada. No rótulo deve conter as informações referentes à origem, validade, informação nutricional, peso e ingredientes, de acordo com a legislação vigente.</p> 	Aprovado, pois atende as exigências do edital.

Cajati/ SP, 20 de abril de 2023.

JAILTON PEREIRA DOS SANTOS
Presidente da Comissão de Licitações

LUCIELEN DE JESUS CAMARGO HENRIQUESSON COSTA
Membro – Comissão de Licitações

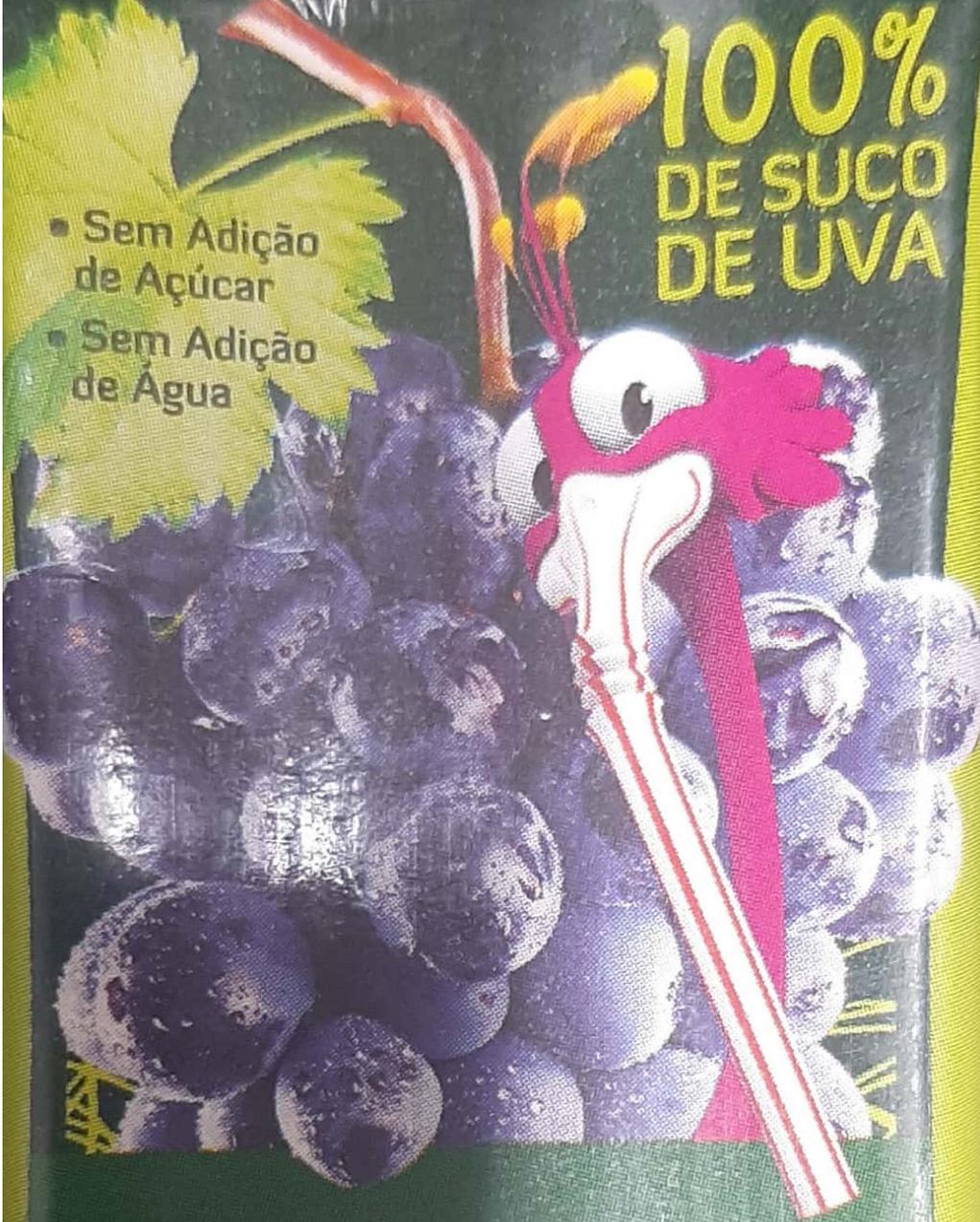
FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL
Membro – Comissão de Licitações

IDELMA LOBO DIAS
Membro – Comissão de Licitações

EDIVAN LIMA DE MATTOS
Membro – Comissão de Licitações

- Sem Adição de Açúcar
- Sem Adição de Água

100%
DE SUCO
DE UVA



GARIBALDI INTEGRAL

100% Uvas Isabel
Cultivadas na Serra Gaúcha

Suco de Uva Tinto Integral

200ml





GARIBALDI

COOPERATIVA VINÍCOLA

Produzido e envasado sob responsabilidade de Cooperativa Vinícola Garibaldi Ltda. Av. Rio Branco, 833, Centro, Garibaldi - RS. Fone: (54) 3464 8100. CNPJ: 90.049.156/0001-50. Indústria Brasileira. Marca registrada. Res. Técnico: Ricardo Morari, CRQ 05202165.
Ingredientes: suco de uva e antioxidante INS 220. Não fermentado. Não alcoólico.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Registro MAPA: RS 001407 - 9.000017

 facebook.com/cooperativavinicolagaribaldi

 @vingaribaldi  @coopvinicolagaribaldi

www.vinicolagaribaldi.com.br/sucosdeuva

sac@vinicolagaribaldi.coop.br





INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
PORÇÃO DE 200 ml (1 COPO)

QUANTIDADE POR PORÇÃO

Valor energético		%VD*
Carboidratos	130 kcal = 553 kJ	7
Açúcares	32 g, dos quais:	11
	32 g	**

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

* % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** Valores diários de referência não estabelecidos

ESTE NÃO É UM ALIMENTO COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO.

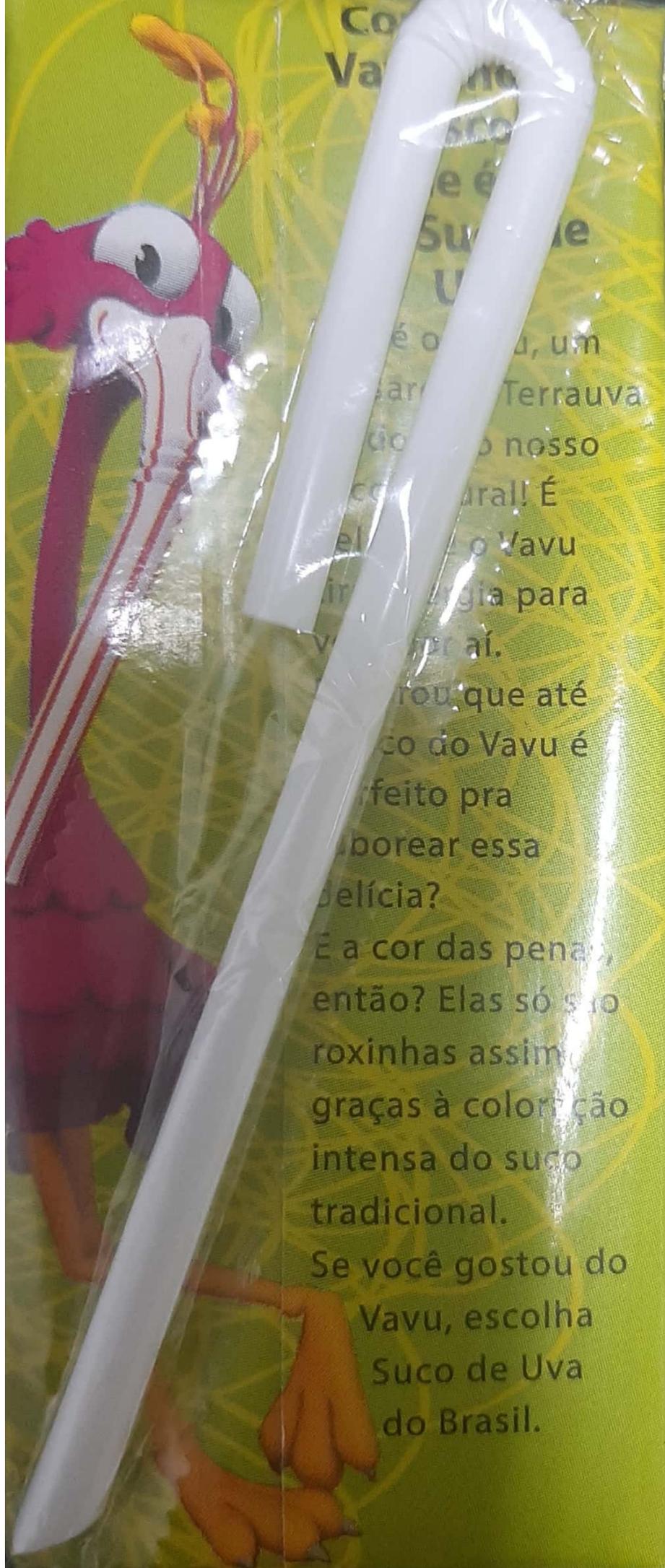
Contém açúcares próprios dos ingredientes. Não estranhe a formação de cristais, são oriundos da uva utilizada na elaboração do produto.

“Devido à safra e diversidade da fruta, o produto pode apresentar alteração na cor, sabor e textura.”

Fabricação, validade e lote vide marcação.

Conservar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.





Assinado por 5 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, IDELMA LOBO DIAS, FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL, LUCIELEN DE JESUS CAMARGO HENRIQUESSON COSTA e EDIVAN LIMA DE MATTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5BF2-9F01-47D4-B647> e informe o código 5BF2-9F01-47D4-B647

FAB: 11/11/12 09:41
VAL: 11/11/12
LOTE: 1305

Após aberto, consumir imediatamente.



Fure
Aqui

“ Agite antes
de beber ”
Sirva gelado

PRODUTO: Suco de Uva Garibaldi Integral Isabel Cartonada 200ML

ORIGEM: Brasil – Serra Gaúcha

CASTA (Variedade): Isabel

DESCRIÇÃO: Suco de Uva Tinto Integral

MÉTODO (Processo): Flash Detént

Nº DE REGISTRO DO PRODUTO NO M.A.: RS 001407-9.000017

Dados do Proponente:

Cooperativa Vinícola Garibaldi Ltda.

CNPJ Nº 90.049.156/0001-50

Endereço: Avenida Rio Branco nº 833 – Centro

Garibaldi – RS – CEP:95720-000 - FONE: (54) 3464 8107



Dados do Fabricante/Beneficiador

Cooperativa Vinícola Garibaldi Ltda.

CNPJ Nº 90.049.156/0001-50

Endereço: Avenida Rio Branco nº 833 – Centro

Garibaldi – RS – CEP:95720-000 - FONE: (54) 3464 8107

PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Ao chegar na empresa, a uva é analisada quanto ao estado sanitário, isenção de impurezas (folhas, insetos, etc...). A seguir segue para o descarregamento e pesagem da uva. Neste momento analisa-se o índice de maturação (Grau babo). Após, por gravidade, a uva passa pela desengaçadeira e é bombeada até um tanque pulmão. Desse tanque, a uva esmagada é bombeada para um outro tanque, passando pelo trocador de calor tubular onde é aquecida a 90 °C e depois refrigerada a 50°C. Neste tanque permanece por aproximadamente 1 hora e é adicionada enzima pectolítica para degradação da pectina e extração da cor. Deste tanque o mosto é bombeado para os decanters, onde ocorre a separação do bagaço e o mosto é enviado para um tanque onde adiciona-se dióxido de enxofre em quantidade suficiente para inibir um início de fermentação. Deixa-se em repouso durante 20 a 30 dias e trasfega-se para separar as borras. Antes de engarrafar, o mosto é dessulfitado e refrigerado para ocorrer a estabilização tartárica. Passados 7 dias o mosto é trasfegado e filtrado para separar os sais de tartaro. Posteriormente o suco é pasteurizado e engarrafado.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

COMPOSIÇÃO PRINCIPAL PARA 100 LITROS:

Produto	Quantidade	Percentual	Código INS
Uva Isabel	130,0 Kg	99,999 %	
Dioxido de Enxofre	1,0 gramas	0,001 %	INS 220

Obs.: No momento que a uva é esmagada, é feita a sulfitação do mosto, que posteriormente é dessulfitado.

SC

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS*** Análise Físico-Química:**

Análises	Padrão Garibaldi	
	Mínimo	Máximo
Grau Alcoólico (%)*	---	---
Acidez Total (meq/L)	85	120
Acidez Volátil (meq/L)	---	8
Açúcares Totais (g/L)	110	---
°Brix	14	---
Sólidos Insolúveis (% vol.)	---	1
SO ₂ Total (mg/L)	---	40
SO ₂ Livre (mg/L)	NA	NA

*** Análise Organoléptica**

Cor: Coloração vermelho rubi de boa intensidade

Aromas: revela aromas típicos da fruta, lembrando frutas vermelhas maduras.

Sabor: É leve e saboroso. Na boca revela frescor e vivacidade, com um retrogosto fino e delicado, lembrando a fruta.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL** porção de 200 ml
(1 copo)

Quantidade por porção	% VD*
Valor Energético 130kcal = 553 kJ	5
Carboidratos 32 g	9
Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.	
(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.	

ESTE NÃO É UM ALIMENTO COM VALOR ENERGÉTICO REDUZIDO.

EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Cartonada (tetra pak) com capacidade de 200 ml, com canudo acoplado embalado e asséptico.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo 24 unidades.

PESO LÍQUIDO:

*Embalagem primária: 200ml

*Embalagem secundária: 4,8kg



INFORMAÇÕES PRODUTO FINAL

Descrição	Parâmetros
Código Interno da Caixa:	50487
Código Interno da Garrafa:	50488
Código de barras da garrafa:	7896034302424
Código de barras da Caixa:	37896034302425
Classificação Fiscal:	20096100

PALETIZAÇÃO DO PRODUTO:

Descrição	Parâmetros
Tipo de Pallet	PBR
Medida do Pallet (m):	1,20 X 1,00 x 1,30
Fileira por pallet:	10
Caixas por fileira:	17
Caixas por pallet:	170
Garrafas por pallet:	4080
Peso Bruto do Pallet (kg):	965

PRAZO DE VALIDADE:

Doze meses a partir da data de fabricação (envase).

ARMAZENAMENTO PRODUTO FECHADO:

Conforme paletização do produto em local limpo, seco com temperatura ambiente até 25°C.

ARMAZENAMENTO APÓS DE ABERTO:

Após aberto, consumir imediatamente.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

GABRIEL CARISSIMI
CRQ 05403755



Gabriel Carissimi
Téc. em Enologia
CRQ 05403755



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 5BF2-9F01-47D4-B647

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 23/04/2023 10:52:45 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ IDELMA LOBO DIAS (CPF 159.XXX.XXX-58) em 24/04/2023 07:51:54 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL (CPF 409.XXX.XXX-64) em 24/04/2023 08:01:31 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ LUCIELEN DE JESUS CAMARGO HENRIQUESSON COSTA (CPF 299.XXX.XXX-50) em 24/04/2023 09:04:09 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ EDIVAN LIMA DE MATTOS (CPF 441.XXX.XXX-24) em 24/04/2023 13:19:53 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5BF2-9F01-47D4-B647>