



Processo N° 165.611/2024

Edital N° 161/2025

Assunto: AQUISIÇÃO DE POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI E SABOR ACEROLA, ORIUNDAS DA AGRICULTURA FAMILIAR, DEVIDAMENTE ESPECIFICADOS NO SUBITEM 2.1. DO EDITAL, ATRAVÉS DE CHAMADA PÚBLICA.

Interessado: Secretaria Municipal da Educação.

PAUTA: Análise da amostra: **ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS PRODUTORES RURAIS DOURADOS – ASSDOR**

ATA DE SESSÃO PÚBLICA

Em 23 (vinte e três) de julho de 2025, às 11h, reuniram-se o agente de contratação e equipe de apoio, conforme elencado abaixo, no Coordenadoria de Políticas para Alimentação Escolar, para acompanhar a análise técnica da amostra apresentada pela empresa arrematante da dispensa, da seguinte forma:

LOTE 01 – Polpa de Fruta Congelada sabor Abacaxi e Acerola

Licitante: ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS PRODUTORES RURAIS DOURADOS – ASSDOR

Marca: Qui Fruits

Não houve representantes interessados em acompanhar a sessão.

Ressaltamos que as amostras foram apresentadas até a data e horário limite, sendo verificado pela Nutricionista responsável os critérios estabelecidos no edital, que segue abaixo:

1. Embalagem: Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, não podendo apresentar-se estufada, violada, amassada, rasgada ou furada; serão verificadas as exigências de composição nutricional, rotulagem e validade na embalagem primária, incluindo as determinações das legislações vigentes ao produto; será pesada, higienizada com álcool gel e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado e o mesmo deverá apresentar-se na forma de pasta grossa homogênea.

2. Rotulagem: Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: nome do fabricante, CNPJ, telefone, nº do lote, data de validade, peso, composição, informações sobre conservação, marca, conteúdo e informações nutricionais, sendo que o número do lote e a data de validade deve constar diretamente na embalagem primária.

3. Ficha Técnica: Serão confrontadas as informações da embalagem primária com as informações da ficha técnica, além de verificadas as exigências quanto à embalagem secundária.




4. Análise Sensorial: Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital. Serão avaliadas as características organolépticas como cor, odor, sabor e textura que deverão ser característicos.

A nutricionista analisou as amostras conforme critérios acima, a conclusão da análise consta no **Laudo Técnico 90/2025** – Restou reprovado.

Nada mais havendo a tratar, esta Ata segue assinada pelos presentes.

Bauru, 23 de julho de 2025


Frederico Freire Oliveira
Pregoeira


Cassia Cristina Nunes Pereira
Equipe de Apoio


Mari Yasuoka
Equipe de Apoio


Lidiane Satie Tanaka
Equipe de Apoio Técnica – Nutricionista