



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL
 Diretoria de Alimentação Escolar

Relatório Técnico - SEE/SIAE/DIAE

Relatório Sintético – Análise da Documentação Técnica
NÚMERO: 03/2020

Pregão Eletrônico: nº: **02/2020**

Pregoeiro: **Diego Fernandez Gomes**

Local: **Setor de Licitação da Secretaria de Estado de Educação - SEE/DF**

Data: **12/05/2020**

Equipe de Análise	Número de servidores presentes
Servidores da Diretoria de Alimentação Escolar - DIAE - SEE/DF	03
Servidor da Gerência de Planejamento e Educação Alimentar - GEPEA - SEE/DF	01
Servidores da Gerência de Controle e Distribuição da Alimentação Escolar - GCDAE - SEE/DF	02
Servidor da Diretoria de Vigilância Sanitária - DIVISA - SES/DF	01
Representante do Conselho de Alimentação Escolar - CAE-DF	01

OBJETIVO: Análise da Documentação Técnica acostada no processo SEI nº 00080-00168056/2019-91, com base nas exigências previstas no Termo de Referência (ANEXO I do Edital) e seus anexos.

DA ANÁLISE: Conforme o Item 10 do Termo de Referência e seu Anexo I – Folheto Descritivo, esta Comissão analisou os seguintes itens e documentos técnicos:

- **ITENS 01 e 02 – AÇÚCAR CRISTAL**

Descrição/composição: Açúcar do Grupo I, da Classe Cristal Branco, do Tipo Cristal. Produto contendo no mínimo 98% de sacarose de cana de açúcar (*Saccharum officinarum* L.). Apresentando estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e alta capacidade de dissolução. Preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e detritos vegetais, livre de fermentação. Ausência de sujidades, larvas, parasitas e qualquer outra impureza. Não deverá conter microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.

Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico, transparente e com peso podendo variar entre 01kg (um quilograma) a 05kg (cinco quilogramas), comumente vendido no mercado. Deverá ser fechado por termossoldagem. Peso líquido unitário: entre 01 kg (um quilograma) a 05 kg (cinco quilogramas).

Prazo de Validade : Mínimo de 11 (onze) meses a partir da data de entrega no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

***OBS: Informações contidas no Folhetos Descritivo (Anexo I do Termo de Referência).**

De acordo com o despacho (doc. SEI nº 39721078) emitido pela DILIC – Diretoria de Licitações, não foi possível realizar a análise da documentação técnica dos itens em questão visto que restaram FRACASSADOS.

• **ITENS 03 e 04 - AMIDO DE MILHO**

Descrição/composição: produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Ausência de sujidades, larvas, parasitas e qualquer outra impureza. Não deverá conter microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana. Atender legislação específica para o gênero alimentício. Não deverá conter matérias terrosas, parasitas, fungos, vestígios de inseto, cheiro não característico. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.

Prazo de Validade: O produto deverá ter validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

***OBS: Informações contidas no Folhetos Descritivo (Anexo I do Termo de Referência).**

LISTA DE VERIFICAÇÃO	
MARCA:	Do Zé
FORNECEDOR:	<u>Mam Ribeiro Comércio de Alimentos</u> CNPJ nº 11.020.389/0001-53
FABRICANTE:	<u>J.C. Oliveira & Filhos Ltda.</u> CNPJ nº 78.704.905/0001-30
FICHA TÉCNICA:	Apresentou Ficha Técnica contendo as informações solicitadas no Edital.
LAUDO LABORATORIAL:	Apresentou Laudo Laboratorial com data de validade vigente e em conformidade com as exigências especificadas no Edital e legislação vigente.
ROTULAGEM:	Análise prejudicada devido ao envio de documentação incompleta.
EMBALAGEM:	De acordo com as especificações do Edital.
COMPROVANTE / CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE RÓTULO:	Não se aplica.
DECLARAÇÃO DE TRANSPORTE:	Não apresentou.
DECLARAÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO:	Apresentou Licença de funcionamento do fornecedor (nº 00198/2012) e Licença Sanitária do

	fabricante (nº 321/19 – válida até dia 03/07/2020).
DECLARAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO / MANIPULAÇÃO:	Não apresentou.
DECLARAÇÃO DE ISENÇÃO DO ALVARÁ OU LICENÇA SANITÁRIA:	Não se aplica.
DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO:	Não apresentou.
RESULTADO DA ANÁLISE	
<p>REPROVADA por não atender as previsões Editalícias. Com base nos documentos apresentados (doc. SEI nº 39714662) verificou-se a ausência dos seguintes documentos técnicos previstos no Item 10 do Termo de Referência: Declaração de Transporte (10.4.6); Declaração de Boas Práticas de Fabricação / Manipulação (10.4.8) e Declaração de Compromisso (10.4.10). Considerando a falta dos documentos listados se torna inviável uma completa avaliação técnica.</p>	

• **ITEM 05 - ARROZ PARBOILIZADO POLIDO – TIPO 1, LONGO FINO**

Descrição/composição: Alimento obtido de grãos sadios de arroz, *Oryza sativa* L., submetidos ao beneficiamento, parboilizado e polimento adequados, de procedência nacional, com no mínimo 90% de grãos inteiros. Os grãos de arroz deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação. Os produtos deverão ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Ausência de sujidades, larvas, parasitas e qualquer outra impureza. Não deverá conter microorganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana. Não deverá conter insetos vivos ou mortos, fermentação, carunchos, gorgulhos, mofo, matéria terrosa, parasitos, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde. Deverá estar livre de matérias estranhas e impurezas.

Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega do produto nas Unidades Escolares.

***OBS: Informações contidas no Folhetos Descritivo (Anexo I do Termo de Referência).**

LISTA DE VERIFICAÇÃO	
MARCA:	Chinês
FORNECEDOR / FABRICANTE:	<u>Cooperativa Regional Agropecuária Vale do Itajaí – CRAVIL</u> CNPJ nº 85.789.782/0001-42
FICHA TÉCNICA:	Apresentou Ficha Técnica contendo as informações solicitadas no Edital.
LAUDO LABORATORIAL:	Apresentou Laudo Laboratorial com data de validade vigente e em conformidade com as exigências especificadas no Edital e legislação vigente.
ROTULAGEM:	De acordo com as especificações do Edital

EMBALAGEM:	De acordo com as especificações do Edital
COMPROVANTE / CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE RÓTULO:	Não se aplica.
CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:	Certificado de Classificação nº 001486-9-16639
DECLARAÇÃO DE TRANSPORTE:	Apresentou.
DECLARAÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO:	Apresentou.
DECLARAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO / MANIPULAÇÃO:	Apresentou.
DECLARAÇÃO DE ISENÇÃO DO ALVARÁ OU LICENÇA SANITÁRIA:	Não se aplica.
DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO:	Apresentou.
RESULTADO DA ANÁLISE	
<u>APROVADA</u> por atender as previsões Editalícias, com base nos documentos apresentados (doc. SEI nº 39716036).	

• **ITENS 07 e 08 - ÓLEO DE SOJA**

Descrição/composição: Produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja (*Glucine max. L Merrill*), refinado por processos tecnológicos adequados, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto, e que tenha características de identidade e composição em ácidos graxos de acordo com a legislação. Deverá ser submetido a tratamento e processamento tecnológico adequado e a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar, sem necessidade de refrigeração. O produto deverá ser obtido pela extração dos grãos de soja (*Glucine max. L Merrill*), sãos, limpos, isentos de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Poderá conter pequenas quantidades de outros lipídeos, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Não poderá conter: corantes de qualquer natureza, nem conservadores e nem aromas, nem adição de açúcares e/ou água. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem. Não poderá conter matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica, sujidades, parasitos e larvas e elementos histológicos estranhos ao produto. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.

Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 08 (oito) meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

***OBS: Informações contidas no Folhetos Descritivo (Anexo I do Termo de Referência).**

De acordo com o despacho (doc. SEI nº 39721078) emitido pela DILIC – Diretoria de Licitações, não foi

possível realizar a análise da documentação técnica dos itens em questão visto que o item 07 restou FRACASSADO e o item 08, DESERTO.

• **ITENS 09 E 10 - SAL REFINADO**

Descrição/composição: Sal refinado fino, seco, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 15mg e no máximo de 45mg de iodo por quilo de sal. Ausência de sujidades, larvas, parasitas e qualquer outra impureza. Não deverá conter microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana e nem estranhas ao produto. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.

Prazo de validade: Mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

***OBS: Informações contidas no Folhetos Descritivo (Anexo I do Termo de Referência).**

LISTA DE VERIFICAÇÃO	
MARCA:	Cinco Estrelas
FORNECEDOR:	<u>Vertente Distribuição e Serviços EIRELI ME</u> CNPJ nº 28.209.943/0001-48
FABRICANTE:	-
FICHA TÉCNICA:	Não apresentou.
LAUDO LABORATORIAL:	Não apresentou.
ROTULAGEM:	Não apresentou.
EMBALAGEM:	Não apresentou.
COMPROVANTE / CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE RÓTULO:	Não se aplica.
DECLARAÇÃO DE TRANSPORTE:	Não apresentou.
DECLARAÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO:	Não apresentou.
DECLARAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO / MANIPULAÇÃO:	Não apresentou.
DECLARAÇÃO DE ISENÇÃO DO ALVARÁ OU LICENÇA SANITÁRIA:	Não apresentou.
DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO:	Não apresentou.
RESULTADO DA ANÁLISE	
REPROVADA por não atender as previsões Editalícias. Com base nos documentos apresentados (doc. SEI nº 39708163) verificou-se a ausência dos seguintes documentos técnicos previstos no Item 10 do Termo de Referência: Ficha Técnica (10.4.1), Laudo Laboratorial (10.4.2), Declaração de	

Transporte (10.4.6), Declaração de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento (10.4.7), Declaração de Boas Práticas de Fabricação / Manipulação (10.4.8), Declaração de Isenção do Alvará ou Licença Sanitária (10.4.9) e Declaração de Compromisso (10.4.10). Em vista da falta dos documentos listados se torna inviável a avaliação técnica.

• **ITENS 11 e 12 - FARINHA DE MANDIOCA**

Descrição/composição: Farinha de mandioca branca seca Tipo 1. Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; classificada como **Grupo Seca, Classe Fina, Tipo 1 e de Baixa Acidez**. Com base na Instrução Normativa nº 52, de 07/11/11, do MAPA, a farinha de mandioca deverá ser classificada como: **Grupo: Seca, Classe: Fina, Tipo: 1 (um), Acidez: baixa**. A farinha de mandioca seca é aquela obtida das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, cor, odor e sabor próprios, isento de odores ou sabores estranhos. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Se o produto apresentar traços de possíveis ingredientes/aditivos alergênicos, os mesmos deverão estar identificados no produto, bem como discriminados na Ficha Técnica. Não contém glúten. Não deverá conter matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas. Não deverá conter matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Nos casos da detecção de matérias prejudiciais à saúde humana, as mesmas deverão ser claramente especificadas. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais.

Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data da entrega no depósito da SEE/DF ou outro local a ser indicado por essa Secretaria.

***OBS: Informações contidas no Folhetos Descritivo (Anexo I do Termo de Referência).**

LISTA DE VERIFICAÇÃO	
MARCA:	Mana
FORNECEDOR:	<u>MG Transportes e Comércio de Cereais EIRELI</u> CNPJ nº 07.464.749/0001-39
FABRICANTE:	-
FICHA TÉCNICA:	Não apresentou.
LAUDO LABORATORIAL:	Não apresentou.
ROTULAGEM:	Não apresentou.
EMBALAGEM:	Não apresentou.
COMPROVANTE / CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE RÓTULO:	Não se aplica.
CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO:	Não apresentou.

DECLARAÇÃO DE TRANSPORTE:	Não apresentou.
DECLARAÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO:	Apresentou Alvará Sanitário do fornecedor (nº 09/2020 – válido até dia 09/09/2020).
DECLARAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO / MANIPULAÇÃO:	Não apresentou.
DECLARAÇÃO DE ISENÇÃO DO ALVARÁ OU LICENÇA SANITÁRIA:	Não se aplica.
DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO:	Não apresentou.

RESULTADO DA ANÁLISE

REPROVADA por não atender as previsões Editalícias. Com base nos documentos apresentados (doc. SEI nº 39718197) verificou-se a ausência dos seguintes documentos técnicos previstos no Item 10 do Termo de Referência: Ficha Técnica (10.4.1), Laudo Laboratorial (10.4.2), Certificado de Classificação do Produto (10.4.5), Declaração de Transporte (10.4.6), Declaração de Boas Práticas de Fabricação / Manipulação (10.4.8) e Declaração de Compromisso (10.4.10). Em vista da falta dos documentos listados se torna inviável uma completa avaliação técnica.

• ITEM 13 - LEITE EM PÓ INTEGRAL

Descrição/composição: Produto obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo; acondicionados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico Mercosul de identidade e qualidade do leite em pó – IN nº 53 de 1º de outubro de 2018. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Poderão ser adicionadas, também, vitaminas e minerais, devendo atender nesse caso à legislação vigente, sendo que esta adição não resultará em vantagem na classificação da licitante. O produto deverá ser elaborado a partir da desidratação do leite comum integral submetido a tratamento térmico adequado (pasteurização, UHT), isento de matéria estranha, de parasitos e de detritos animais e vegetais, sem adição de açúcar e/ou água. Não poderá conter: corantes de qualquer natureza, conservadores, aromas, emulsificante lecitina de soja, adição de açúcares e/ou água. Deverá apresentar no mínimo 35 porções de 200 ml do produto preparado a cada quilograma. Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação inadequada do produto. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Não deverá conter matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica, sujidades, parasitos e larvas, elementos histológicos estranhos ao produto.

Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 11 (onze) meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

***OBS: Informações contidas no Folhetos Descritivo (Anexo I do Termo de Referência).**

LISTA DE VERIFICAÇÃO	
MARCA:	Nutricional

FORNECEDOR / FABRICANTE:	<u>Tangará Importadora e Exportadora S/A</u> CNPJ nº 39.787.056/0001-73
FICHA TÉCNICA:	Apresentou Ficha Técnica contendo as informações solicitadas no Edital.
LAUDO LABORATORIAL:	Apresentou Laudo Laboratorial contendo as informações solicitadas, todavia com validade em desacordo com a especificação em Edital.
ROTULAGEM:	Análise prejudicada devido ao envio de documentação incompleta.
EMBALAGEM:	De acordo com as especificações do Edital
COMPROVANTE / CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE RÓTULO:	Apresentou.
DECLARAÇÃO DE TRANSPORTE:	Apresentou.
DECLARAÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO:	Licença Sanitária nº 84989521 (válida até 24/04/2021) e Alvará de Licença de Funcionamento nº 8984 (válido até 28/11/2021)
DECLARAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO / MANIPULAÇÃO:	Apresentou.
DECLARAÇÃO DE ISENÇÃO DO ALVARÁ OU LICENÇA SANITÁRIA:	Não se aplica.
DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO:	Apresentou.
TÍTULO DE REGISTRO NO SIF:	Nº do Registro do Produto: SIF 4350
REGISTRO ATUALIZADO DE REGULARIDADE DO RESPONSÁVEL TÉCNICO:	Responsável Técnico: Antonio Marcos Galimberti CRMV: ES-00358-VP
TÍTULO DE REGISTRO OU DE RELACIONAMENTO PARA EMPRESAS ATACADISTAS OU DISTRIBUIDORAS:	Não se aplica.
RESULTADO DA ANÁLISE	
REPROVADA por não atender as previsões Editalícias. Com base nos documentos apresentados (doc. SEI nº 39719110) verificou-se que o Laudo Laboratorial é composto por ensaios diversos e que um deles (Ensaio nº 0166298.2) o qual contém parte das análises físico químicas, microbiológicas e microscópicas, apresenta data de referência (Final Ensaio) incompatível com a validade máxima especificada no Item 10.4.2.3 do Termo de Referência.	

- ITEM 15 - MACARRÃO PARAFUSO**

Descrição/composição: Massa seca de sêmola de trigo com ovos (tipo parafuso). Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial com ovos e água, podendo conter ferro, ácido fólico e corantes naturais. Deverá ser fabricado com ovos. Os ovos podem ser adicionados na forma fresca, seca ou congelada. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria

terrosa e de parasitos. A quantidade de ovos que deve ser adicionada é variável. No Brasil, para a expressão “com ovos”, o produto deve ter, no mínimo 450mg de colesterol por quilo de massa, expresso em base seca, o que corresponde em média a três ovos inteiros ou 135g de ovos por quilograma de farinha. Não poderá conter: amido de milho e outros tipos de farinha que não sejam os especificados acima. Poderá conter corantes naturais. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do macarrão deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores/Embaladores de Alimentos. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Não poderá conter matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica, sujidades, parasitos e larvas, fragmentos de insetos, elementos histológicos estranhos ao produto, amidos estranhos ao trigo.

Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 11 (onze) meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

***OBS: Informações contidas no Folhetos Descritivo (Anexo I do Termo de Referência).**

LISTA DE VERIFICAÇÃO	
MARCA:	Piccinini
FORNECEDOR:	<u>Biscoito e Massas Piccinini Ltda</u> CNPJ nº 11.486.728/0001-91
FABRICANTE:	-
FICHA TÉCNICA:	Não apresentou.
LAUDO LABORATORIAL:	Não apresentou.
ROTULAGEM:	Não apresentou.
EMBALAGEM:	Não apresentou.
COMPROVANTE / CERTIFICADO DE AVALIAÇÃO DE RÓTULO:	Não se aplica.
DECLARAÇÃO DE TRANSPORTE:	Não apresentou.
DECLARAÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO:	Não apresentou.
DECLARAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO / MANIPULAÇÃO:	Não apresentou.
DECLARAÇÃO DE ISENÇÃO DO ALVARÁ OU LICENÇA SANITÁRIA:	Não apresentou.
DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO:	Não apresentou.
RESULTADO DA ANÁLISE	
REPROVADA por não atender as previsões Editalícias. Com base nos documentos apresentados (doc. SEI nº 39719535) verificou-se a ausência dos seguintes documentos técnicos previstos no	

Item 10 do Termo de Referência: Ficha Técnica (10.4.1), Laudo Laboratorial (10.4.2), Declaração de Transporte (10.4.6), Declaração de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento (10.4.7), Declaração de Boas Práticas de Fabricação / Manipulação (10.4.8), Declaração de Isenção do Alvará ou Licença Sanitária (10.4.9) e Declaração de Compromisso (10.4.10). Em vista da falta dos documentos listados se torna inviável a avaliação técnica.

• **ITEM 16 - MACARRÃO PARAFUSO**

Descrição/composição: Massa seca de sêmola de trigo com ovos (tipo parafuso). Produto não fermentado, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial com ovos e água, podendo conter ferro, ácido fólico e corantes naturais. Deverá ser fabricado com ovos. Os ovos podem ser adicionados na forma fresca, seca ou congelada. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. A quantidade de ovos que deve ser adicionada é variável. No Brasil, para a expressão “com ovos”, o produto deve ter, no mínimo 450mg de colesterol por quilo de massa, expresso em base seca, o que corresponde em média a três ovos inteiros ou 135g de ovos por quilograma de farinha. Não poderá conter: amido de milho e outros tipos de farinha que não sejam os especificados acima. Poderá conter corantes naturais. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do macarrão deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores/Embaladores de Alimentos. Não deverá conter conservantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. Não poderá conter matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica, sujidades, parasitos e larvas, fragmentos de insetos, elementos histológicos estranhos ao produto, amidos estranhos ao trigo.

Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 11 (onze) meses a partir da entrega do produto no depósito da SEE/DF ou outro local indicado por essa Secretaria.

***OBS: Informações contidas no Folhetos Descritivo (Anexo I do Termo de Referência).**

De acordo com o despacho (doc. SEI nº 39721078) emitido pela DILIC – Diretoria de Licitações, não foi possível realizar a análise da documentação técnica do item em questão visto que restou FRACASSADO.

Este é o Relatório.

MARCELA LIRA DE SOUZA

DIAE – SEE/DF

MARCELLA CAROLLINA SOARES LAMONIER

DIAE – SEE/DF

STENIA GONÇALVES MAGALHÃES

DIAE – SEE/DF

FERNANDA DE SÁ FAGUNDES

GPEA – SEE/DF

ALDA APARECIDA RAMOS

GCDAE – SEE/DF

XÊNIA VERSIANI PAIVA

GCDAE – SEE/DF

LARISSA CORTES PEREIRA

DIVISA – SES/DF

KARLA LUSTOSA DE MELO CARVALHAL

CAE – DF



Documento assinado eletronicamente por **MARCELLA CAROLINA SOARES LAMOUNIER - Matr. 02266709, Analista de Gestão Educacional**, em 13/05/2020, às 09:57, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **STENIA GONCALVES MAGALHAES - Matr. 02396653, Técnico(a) de Gestão Educacional**, em 13/05/2020, às 10:01, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **MARCELA LIRA DE SOUZA - Matr. 02397153, Técnico(a) de Gestão Educacional**, em 13/05/2020, às 10:18, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **XENIA VERSIANI PAIVA - Matr. 02277603, Gerente de Controle e Distribuição da Alimentação Escolar**, em 13/05/2020, às 10:34, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **FERNANDA DE SA FAGUNDES - Matr. 02317877, Analista de Gestão Educacional**, em 13/05/2020, às 10:38, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **ALDA APARECIDA RAMOS - Matr. 02277611, Analista de Gestão Educacional**, em 13/05/2020, às 10:45, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **LARISSA CORTES PEREIRA - Matr.1659919-5, Nutricionista**, em 13/05/2020, às 11:01, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Karla Lustosa de Mello Carvalho, RG n.º 2298035 ? SSP-DF, Usuário Externo**, em 13/05/2020, às 14:36, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756,



de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0verificador= 40046713 código CRC= E30B59E5.](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0verificador=40046713&codigo_crc=E30B59E5)

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SEPN 511 Bloco B Ed. Bittar III - CEP 70.750-543 - DF

00080-00168056/2019-91

Doc. SEI/GDF 40046713