
Chamada Pública nº 01/2025

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAQUAQUECETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**EDITAL DE DIVULGAÇÃO - RESULTADO DA ANÁLISE COMPLEMENTAR DAS
AMOSTRAS DE SUCO DE FRUTAS – SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL – TERRA
LIVRE**

Chamada Pública nº 01/2025 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 disposições contidas nos artigos 29 a 39 da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

A Prefeitura Municipal ITAQUAQUECETUBA, pessoa jurídica de direito público, com sede à n.º 283 — Vila Virginia - 08576-000, inscrita no CNPJ sob n.º 46.316.600/0001-64, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, o Sr. Eduardo Boigues Queros, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, por meio da Secretaria Municipal de Educação, Ciência, Tecnologia e Inovação (Semecti), torna público o RESULTADO DA ANÁLISE COMPLEMENTAR DAS AMOSTRAS DE SUCO DE FRUTAS, apresentada pela cooperativa habilitada Terra Livre, na Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme Processo Administrativo n.º 777/2025.

I - Em cumprimento ao disposto no Item 6 do Edital de Abertura da presente Chamada Pública, segue anexo Memorando n.º 06/NUTRI/SEMECTI/2025, expedido pelo Departamento de Nutrição da Semecti, contendo relatório pormenorizado da análise feita na amostra apresentada tempestivamente pela seguinte cooperativa:

a) Cooperativa dos Trabalhadores da Reforma Agrária Terra Livre (Terra

Livre) - Suco de Uva Tinto Integral: Produto Aceito.

II — A cooperativa acima confirma sua classificação em 2º (segundo) lugar no certame, para fornecimento de Suco de Uva Tinto Integral.

Itaquaquecetuba, 25 de fevereiro de 2025.



Dr. Pedro Parada Mesquita

Secretário Adjunto Municipal de Educação



Itaquaquetuba, 21 de fevereiro de 2025.

Memorando Nº 006/NUTRI/SEMECTI/2025

Destinatários: Assessoria Jurídica
A/C Dr. Luis Felipe Rivitti

Assunto: Chamada Pública nº 01/2025 – Resultado da amostra de suco de uva tinto integral – Terra Livre.

Conforme previsto no Edital de abertura da presente chamada pública, este departamento recebeu nesta mesma data as amostras do seguinte classificado:

- **Suco de Uva Tinto Integral**

Marca: Monte Vêneto

Cooperativa / Associação: Cooperativa dos Trabalhadores da Reforma Agrária Terra Livre


Cidade/UF: Nova Santa Rita/RS

Nesta mesma data, a comissão julgadora desta chamada pública degustou e analisou as amostras encaminhadas, aferindo a adequação à descrição dos itens previstos no edital, quanto a qualidade, características organolépticas dos itens e a adequação das embalagens, considerando as legislações sanitárias, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnicas vigentes no país.

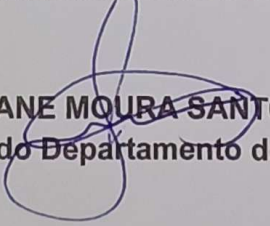
Após análise, todos os membros participantes da comissão APROVARAM os respectivos produtos, sendo assim segue em anexo o parecer técnico sobre a avaliação final destas amostras.

Em caso de dúvidas, nos colocamos à disposição.

Atenciosamente,



RENATA RIBEIRO CAETANO
Nutricionista CRN-3 21.549



JANE MOURA SANTOS
Diretora do Departamento de Nutrição

Secretaria Municipal de Educação, Ciência, Tecnologia e Inovação
Departamento de Nutrição
Rua Cabrália s/nº - Estação – Itaquaquetuba –SP CEP: 08571-020
E-mail: nutricao@semecti.com.br


Parecer Técnico - Sucos de uva tinto integral – Terra Livre

Amostras – Suco de Uva Tinto Integral

Produto	Suco de fruta integral, Sabor de Uva ; sem adição de água, açúcar e conservantes. Composto de Suco de Uva, 100% natural, embalagem individual de 200 mililitros		
Fornecedor	Observações	Análise Sensorial	Parecer Técnico
Cooperativa dos Trabalhadores da Reforma Agrária Terra Livre	Produto atende as especificações do edital	Produto aprovado	Produto aprovado

Conclusão: As amostras do seguinte fornecedor classificado foram entregues dentro do prazo estipulado em edital, os quais atendem às especificações constantes no edital, sendo estes produtos de qualidade e mantém suas características organolépticas adequadas, bem como estão de acordo com a legislação sanitária vigente. Desta forma, os itens oferecidos pela respectiva cooperativa e/ou associação está de acordo com o solicitado para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar aos estudantes da rede municipal de ensino de Itaquaquecetuba/SP.

Renata Ribeiro Caetano
Nutricionista
CRN-3 21.549
Renata Ribeiro Caetano (CRN-3 21.549)

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 200 ML					
REGISTRO DO PRODUTO NO MAPA: N° RS002300-0.000004 REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA: 002300-0 MARCA: MONTE VÊNETO NCM: 2009.61.00 / CEST: 1701000		SEM ADIÇÃO DE ÁGUA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES SEM ADIÇÃO DE CORANTES			
FABRICANTE Cooperativa de Sucos Monte Vêneto CNPJ 08.841.296/0001-85 RST 359, Km 11,3 Li – Júlio de Castilhos S/N Cotiporã – RS CEP: 95335-000					
INGREDIENTES Suco de uva tinto integral. Variedades: 45% Bordô, 25% Isabel, 20% Concord, e 10% outras (aproximadamente).					
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		Porção: 200 ml (1 embalagem)			
			100 ml	200 ml	% VD*
		Valor energético (kcal)	56	112	6
		Carboidratos (g)	14	28	9
		Açúcares totais (g)	14	28	
		Açúcares adicionados	0	0	0
Não contém quantidades significativas de açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio. *Percentual de valores diários fornecidos pela porção.					
OBS.: Devido a safra e por ser um produto natural, pode apresentar alteração de textura, cor, sabor e pode ocorrer acúmulo residual natural da fruta.					
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		Unid.	Limites		
			Mínimo	Máximo	
Acidez total		meq/L	70	100	
Acidez volátil		meq/L	-	10	
Intensidade de cor		ABS	0,85	1	
Graduação alcoólica a 20 ^o c		% V/V	0	0,5	
Sólidos solúveis (°brix) a 20 ^o c			14	15	
Pectina			Negativo		
CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA					
Parâmetro			Limite máximo		
<i>Salmonella</i> spp. /25mL			Ausência		
<i>Enterobacteriaceae</i> UFC/mL			10 ²		
Bolores e leveduras UFC/mL			10 ²		
VALIDADE					
12 meses a partir da data de fabricação, desde que o produto permaneça em sua embalagem original e seja armazenado em local fresco, seco, arejado e ao abrigo do sol. Não deve ser congelado. Após aberto manter refrigerado entre 2 °C e 5 °C.					
EMBALAGEM					
Primária: Embalagem cartonada asséptica com capacidade de 200 ml. Secundária: Caixas de papelão, com fechamento superior em plástico, contendo 27 unidades primárias.					
ANÁLISE SENSORIAL					
Coloração rubi intenso com reflexos violáceos, aromas frutados, lembrando além da uva, amoras e framboesas silvestres. Na boca apresenta excelente equilíbrio entre doçura e acidez.					

DADOS DE EMBALAGENS:	
PALLET	
Quantidade de camadas por pallet	9 camadas
Quantidade de caixas por camada	18 caixas
Quantidade de caixas por pallet	162 caixas
Comprimento do pallet	1,20 m
Largura do pallet	1,0 m
Altura do pallet	1,1 m
Peso total do pallet	983,34 kg
CAIXA	
Comprimento da caixa	37 cm
Largura da caixa	15 cm
Altura caixa	12,2 cm
Peso bruto da caixa	6,07 kg
Quantidade de unidades por caixa	27 unidades
Código de barras da caixa	17898960357407
Código interno da caixa	1005
UNIDADE	
Volume por unidade	200 ml
Comprimento da unidade	4,7 cm
Largura da unidade	3,8 cm
Altura da unidade	12 cm
Peso bruto da unidade	0,225 kg
Peso líquido da unidade	0,212 kg
Código de barras da unidade	7898960357400
Código interno da unidade	1337

RESPONSÁVEL TÉCNICO:



Documento assinado digitalmente
JONATHAN GILNEI RODRIGUES DOS SANTOS
 Data: 31/10/2023 16:59:23-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JONATHAN GILNEI RODRIGUES DOS SANTOS
 ENG. AGRÔNOMO
 CREA RS235925