

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

**PREGÃO ELETRÔNICO:** 0001/2025/PE

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A COMPOR A MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO INTEGRAL E FUNDAMENTAL MUNICIPAL PARA O ANO LETIVO DE 2025 JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE TAMBORIL – CE.

**RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA AVALIAÇÃO:**  
LINDA HANLLEY DA SILVA RIBEIRO DA LUZ

**ANÁLISE DAS AMOSTRAS APRESENTADAS**

*Relatam as impressões acerca das amostras apresentadas pelas empresas vencedoras do Certame - Pregão Eletrônico 001/2025 que teve por objeto a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A COMPOR A MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO INTEGRAL E FUNDAMENTAL MUNICIPAL PARA O ANO LETIVO DE 2025 JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE TAMBORIL-CE.*

Os servidores abaixo assinado, e, na condição de responsáveis pela análise das amostras, no uso de suas atribuições, apresentam a seguir o resultado da análise das amostras, empresa: LUMA SERVIÇOS E CON. LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 86.906.054/0001-36.

**DESCRIÇÃO:**

ITEM	DESCRIÇÃO
2	<b>ARROZ INTEGRAL</b> – CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: ARROZ INTEGRAL, TIPO 1-1ª QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 01 KG E COM VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
15	<b>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA</b> – CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: A FARINHA DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO E/OU COM PARASITOS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. GRUPO: SECA. CLASSE: BRANCA. SUBGRUPO: MÉDIO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. A FARINHA DE MANDIOCA DEVERÁ SER



	EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E INCOLOR, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 01 KG.
25	<b>PÃO INTEGRAL</b> – CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: PÃO DE FORMA INTEGRAL; INDUSTRIALIZADO; FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMO O PRIMEIRO ITEM NA LISTA DE INGREDIENTES; OU SEJA, A FARINHA DE TRIGO INTEGRAL SERÁ O INGREDIENTE DE MAIOR PROPORÇÃO NO PÃO; PESO DE 450G – PODENDO VARIAR EM ATÉ 50G –, ACONDICIONADO FATIADO, EM EMBALAGEM ATÓXICA, OBRIGATORIAMENTE DE UM DOS SEGUINTE TIPOS: I. INTEGRAL TRADICIONAL; II. INTEGRAL COM GRÃOS (O NÚMERO DE GRÃOS ESTARÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM). PRAZO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE 30 DIAS.

## 1. LAUDOS

O licitante apresentou a documentação (fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico) de acordo item 6.1.3, de acordo com as especificações do edital.

## 2. RELATÓRIO

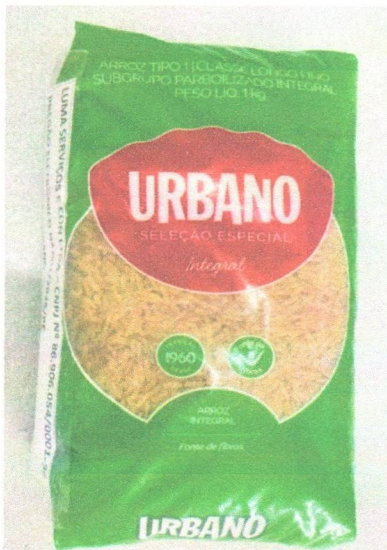
No dia 14 de fevereiro de 2025 recebemos as amostras de alimentos da empresa: LUMA SERVIÇOS E CON. LTDA em conformidade ao prazo estabelecido no Edital.

O método de avaliação dos produtos apresentados consistiu nos seguintes critérios:

- a) Organolépticas (sensorial): por degustação, sendo verificadas as características de cor, sabor, odor, textura e rendimento, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- b) Rotulagem: verificação e avaliação da rotulagem nutricional obrigatória de alimentos embalados, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;
- c) Embalagem: análise da gramatura e material utilizados para embalagem de alimentos em observância à legislação vigente, no que couber e a especificação do item.



*A seguir, fotos das amostras apresentadas:*



**2. CONCLUSÃO:**

Depois de procedido com a análise foi constatado que os produtos apresentados pela empresa: LUMA SERVIÇOS E CON. LTDA atendem todas as especificações constantes no termo de referência do edital de pregão eletrônico nº 001/2025, conforme abaixo detalhado:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA APRESENTADA	PALATABILIDADE	INFORMAÇÕES DO RÓTULO	OBSERVAÇÕES	PARECER
2	<b>ARROZ INTEGRAL</b> – CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: ARROZ INTEGRAL, TIPO 1-1ª QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 01 KG E COM VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	URBANO	ACEITO	PRODUTO ATENDE AS ESPECIFICAÇÕES SOLICITADAS	PRODUTO ATENDE AS ESPECIFICAÇÕES SOLICITADAS	APROVADO
15	<b>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA</b> CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: A FARINHA DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO E/OU COM PARASITOS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. GRUPO: SECA. CLASSE: BRANCA. SUBGRUPO: MÉDIO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. A FARINHA DE MANDIOCA DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE E INCOLOR, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 01 KG.	KICALDO	ACEITO	PRODUTO ATENDE AS ESPECIFICAÇÕES SOLICITADAS	PRODUTO ATENDE AS ESPECIFICAÇÕES SOLICITADAS	APROVADO
25	<b>PÃO INTEGRAL</b> – CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: PÃO DE FORMA INTEGRAL; INDUSTRIALIZADO; FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMO O PRIMEIRO ITEM NA LISTA DE INGREDIENTES; OU SEJA, A FARINHA DE TRIGO INTEGRAL SERÁ O INGREDIENTE DE MAIOR PROPORÇÃO NO PÃO; PESO DE 450G – PODENDO VARIAR EM ATÉ 50G –, ACONDICIONADO FATIADO, EM EMBALAGEM ATÓXICA, OBRIGATORIAMENTE DE UM DOS SEGUINTE TIPOS: I. INTEGRAL TRADICIONAL; II. INTEGRAL COM GRÃOS (O NÚMERO DE GRÃOS ESTARÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM). PRAZO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE 30 DIAS.	VISCONTI	ACEITO	PRODUTO ATENDE AS ESPECIFICAÇÕES SOLICITADAS	PRODUTO ATENDE AS ESPECIFICAÇÕES SOLICITADAS	APROVADO





Ante o exposto, os servidores abaixo identificados e assinados, decidem pela aprovação das amostras apresentadas.

  
André Hildebrando da Silva R. da Luz  
Nutricionista  
CRN11: 19125/P

Tamboril – CE, 14 de fevereiro de 2025.