DIÁRIO OFICIAL
PREFEITURA MUNICIPAL IACRI

Lei nº 2204/2022, de 25 de Janeiro de 2022

www.iacri.sp.gov.br/

SUMÁRIO

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI	2
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS	2
SETOR DE COMPRAS	2
TERMO DE HOMOLOGAÇÃO	2
EXTRATO DE CONTRATO	2
ATAS	3

EXPEDIENTE

O Diário Oficial do município de Iacri, veiculado exclusivamente na forma eletrônica, é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado.

ACERVO

As edições do Diário Oficial Eletrônico de Iacrí poderão ser consultadas através da internet, por meio do seguinte endereço eletrônico: https://www.iacri.sp.gov.br
Para pesquisa por qualquer termo e utilização de filtros, acesse.
As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

ENTIDADES

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI

CNPJ: 45.547.395/0001-85

Rua Ceará, 1.783 - Centro - Cep: 17.680-000 - Iacri - SP

Telefone: (14) 3489 8500

Site: www.iacri.sp.gov.br

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS

SETOR DE COMPRAS

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

HOMOLOGAÇÃO

HOMOLOGAÇÃO:
A DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 019/2026, para a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de assessoria e consultoria educacional, técnica e administrativa à Secretaria Municipal de Educação de Iacri/SP, pelo período de 12 (doze) meses, foi homologada para a firma: PRANDI MOTTA RIMOLDI SOLUÇÕES E SERVIÇOS LTDA - ME, pelo valor mensal de R$ 3.000,00 (três mil reais), totalizando R$ 36.000,00 (trinta e seis mil reais) pelo período de 12 (doze) meses.
Iacri, 16 de julho de 2026.
Cleber Rogério Cerbantes Panhozzi - Prefeito Municipal

HOMOLOGAÇÃO:
A DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 020/2026, para a contratação de empresa especializada para prestação de serviços veterinários, destinados a realização de procedimentos cirúrgicos de esterilização (castração) de cães e gatos, machos e fêmeas, pertencentes ao município de Iacri/SP, no total de 100 (cem) procedimentos, foi homologada para a firma: LORENA ALEXANDRE AMARAL NASCIMENTO - ME, pelo valor total de R$ 8.500,00 (oito mil e quinhentos reais).
Iacri, 16 de julho de 2026.
Cleber Rogério Cerbantes Panhozzi - Prefeito Municipal

EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE CONTRATO

EXTRATO DE CONTRATO
CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Iacri. CONTRATADA: AGRO TERRAPLANAGEM LTDA – EPP. OBJETO: Prestação de serviços de execução de obra de adequação da Estrada Vicinal IAC-330, em dois trechos com extensão total aproximada de 4.668,71 metros, contemplando serviços de melhoria da plataforma da estrada, controle de erosão rural, implantação de dispositivos de drenagem superficial, revestimento primário, estabilização de trechos críticos e demais intervenções necessárias à conservação dos recursos hídricos e melhoria das condições de trafegabilidade, pertencente ao município de Iacri/SP, com o fornecimento de materiais, equipamentos e mão-de-obra, de acordo com o Contrato FEHIDRO nº 130/2025, firmado em 14/10/2025, Cód. Empreendimento 2025-AP-COB-64 e conforme projeto técnico, memorial descritivo, orçamento, cronograma físico-financeiro e demais documentos anexos. VALOR TOTAL: R$ 1.177.800,00 (um milhão, cento e setenta e sete mil e oitocentos reais). Data da Assinatura: 14/07/2026.
Iacri, 16 de julho de 2026.
Cleber Rogério Cerbantes Panhozzi - Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS

SETOR DE COMPRAS

ATAS

ATA DE ENCERRAMENTO E JULGAMENTO DE AMOSTRAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI
CNPJ nº 45.547.395/0001-85
Rua Ceará, 1.783 – Centro – CEP 17.680-013
Fone: (014) 3489-8500
Site: www.iacri.sp.gov.br
E-mail: admin@iacri.sp.gov.br - gabinete@iacri.sp.gov.br
IACRI – SP

PORTARIA Nº 182/2026, DE 19 DE JUNHO DE 2026.

DISPÕE SOBRE NOMEAÇÃO DE COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS.

CLEBER ROGERIO CERBANTES PANHOZZI, Prefeito Municipal de Iacri, Comarca de Bastos, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

NOMEAR como membros titulares os senhores **RAQUEL CAROLINE BRASERO DA COSTA, LUCAS JOSÉ DE ANDRADE DOS SANTOS, CLAUDINEIA JACINTO DOS SANTOS, ANGELA MARIA RIGO** e **HAMAYNÁ WINI BÉRGAMO,** e como membro suplente a senhora **MARCIA PEGO DOS SANTOS GOUVEIA** para, sob a presidência da primeira, sem ônus aos cofres públicos, integrarem a Comissão de Avaliação das Amostras apresentadas pelas licitantes que participaram do Pregão Presencial de Registro de Preços nº 016/2026 (Processo Licitatório nº 025/2026, Edital nº 021/2026), que foi realizado no dia 10/06/2026. A comissão deverá avaliar as amostras e emitir o respectivo laudo de avalição em até 20 dias contados a partir do encerramento do prazo para entrega das amostras.

PUBLIQUE-SE **REGISTRE-SE** **CUMPRA-SE**

Prefeitura Municipal de Iacri, 19 de junho de 2026.

CLEBER ROGERIO CERBANTES PANHOZZI
Prefeito Municipal

Publicada e registrada na secretaria da Prefeitura Municipal de Iacri na data supra e publicada em lugar público de costume da Prefeitura Municipal de Iacri por afixação na mesma data, conforme determina o artigo 87 da Lei Municipal nº 1.085/1990 (Lei Orgânica do Município de Iacri).

GUSTAVO MIRANDA PINHEIRO BARBOSA
Secretário Municipal de Administração

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI
CNPJ nº 45.547.395/0001-85
Rua Ceará, 1.783 – Centro – Fone/Fax: (0XX14) 3488-8500
Site – www.iacri.sp.gov.br

ATA DE ENCERRAMENTO E JULGAMENTO DE AMOSTRAS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 38/2026 | **MODALIDADE:** Pregão Presencial nº 16/2026
OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar.
COMISSÃO PORTARIA Nº: 182/2026

Aos 03 dias do mês de julho de 2026, às 09:00 horas, na EMEIEF "Lucia Violin de Giulli", reuniu-se a Comissão Especial de Avaliação de Amostras, designada pela Portaria nº 182/2026, com a presença dos membros titulares abaixo assinados, para realizar o julgamento técnico e sensorial das amostras apresentadas no processo em epígrafe.

Após declarada aberta a sessão destinada à análise e julgamento das amostras, a Presidente registrou em ata que, embora regularmente convocadas, nenhuma das empresas licitantes compareceu ou constituiu representante para acompanhar os trabalhos da Comissão.

Dessa forma, a comissão deu regular prosseguimento à sessão, realizando a avaliação técnica e sensorial das amostras apresentadas, observando rigorosamente os critérios estabelecidos no Edital, na legislação vigente e nas Fichas Técnicas de Avaliação, preservando os princípios da legalidade, impessoalidade, isonomia, publicidade, transparência e julgamento objetivo.

1. DOS TRÂMITES E DA METODOLOGIA

Os trabalhos foram conduzidos pelo Presidente da Comissão. Inicialmente, verificou-se o isolamento das marcas por meio do método de **Teste Cego**, sendo as amostras identificadas apenas por códigos alfanuméricos para garantir a total imparcialidade dos avaliadores. Garantindo que os avaliadores não tivessem conhecimento da marca ou da empresa licitante correspondente a cada amostra. A identificação das marcas ocorreu somente após a conclusão das avaliações individuais e consolidação das notas. A servidora responsável pelo preparo (merendeira) executou o teste de cocção e rendimento conforme a Ficha Técnica Operacional. Em seguida, os 5 (cinco) membros titulares realizaram a análise da embalagem, rotulagem e os testes sensoriais (aparência, odor, sabor e textura), registrando suas notas em fichas individuais que ficam anexadas a este documento. A nota obtida na avaliação sensorial constitui apenas um dos critérios de julgamento. A aprovação depende também do atendimento integral às especificações técnicas do Edital, Termo de Referência, rotulagem, legislação sanitária e demais requisitos eliminatórios.

Registra-se que a sessão prática de avaliação e testagem das amostras foi realizada no dia **03/07/2026**, com o devido acompanhamento da equipe técnica. Esclarece-se que a

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI
CNPJ nº 45.547.395/0001-85
Rua Ceará, 1.783 – Centro – Fone/Fax: (0XX14) 3489-8500
Site – www.iacri.sp.gov.br

consolidação dos pareceres e a lavratura da presente ata ocorrem nesta data **(14/07/2026)** em virtude do recesso institucional e feriado estadual ocorridos na semana subsequente, período em que os trabalhos administrativos desta municipalidade foram concentrados entre os dias 06/07/2026 e 08/07/2026, não havendo qualquer prejuízo à lisura, à impessoalidade ou à competitividade do certame.

2. DO JULGAMENTO DAS AMOSTRAS

Após a consolidação das notas e pareceres individuais, a comissão chegou ao seguinte resultado oficial:

ITEM	MARCA	CÓDIGO	EMPRESA LICITANTE	NOTA FINAL	RESULTADO
BEBIDA LÁCTEA U.A.T COM SUCO DE MORANGO, ABACAXI, UVA VERDE	YAKULT	195	UEMA & UEMA LTDA	4,85	APROVADO
LEITE FERMENTADO	YAKULT	346	UEMA & UEMA LTDA	4,8	APROVADO
LEITE FERMENTADO SABORES MORANGO, BAUNILHA, UVA VERDE	YAKULT	531	UEMA & UEMA LTDA	5,0	APROVADO
AVEIA EM FLOCOS SEM GLÚTEN	KININO	201	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	4,45	REPROVADO
AZEITE DE OLIVA	ANDORINHA	139	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	5,0	APROVADO
BEBIDA LÁCTEA ACHOCOLATADA	LIDER	106	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	4,4	APROVADO
CREME DE LEITE	ITAMBÉ	355	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	4,75	APROVADO
GRANOLA TRADICIONAL, SEM GLÚTEN	HAPPY LIFE	174	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	2,3	REPROVADO
IOGURTE NATURAL INTEGRAL	CANTO DE MINAS	144	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	4,55	APROVADO
IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE	NESTLÉ	314	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	4,4	APROVADO

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI
CNPJ nº 46.547.395/0001-85
Rua Ceará, 1.783 – Centro – Fone/Fax: (0XX14) 3489-8500
Site – www.iacri.sp.gov.br

LEITE CONDENSADO	ITAMBÉ	276	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	5,0	APROVADO
LEITE DE COCO	BOMCOCO	287	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	4,3	APROVADO
LEITE DE SOJA UHT	LIDER	256	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	4,15	APROVADO
PÃO DE FORMA, SEM GLÚTEN	PANCO	-	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	-	"NÃO APRESENTOU AMOSTRA" REPROVADO
QUEIJO MINAS FRESCAL	TREVILEITE	213	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	3,65	APROVADO
QUEIJO SEM LACTOSE	CRIOLO	846	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	4,7	APROVADO
REQUEIJÃO CREMOSO TIPO CATUPIRY	PURANATA	323	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	2,35	REPROVADO
RICOTA FRESCA	CANTO DE MINAS	205	SANTO ANTONIO PRBI ALIMENTOS LTDA - ME	4,21	APROVADO
BEBIDA LÁCTEA DE COCO SEM LACTOSE	ADES	248	ESPERIA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA EPP	4,75	APROVADO
EXTRATO DE TOMATE DE 1ª LINHA	XAVANTE	112	ESPERIA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA EPP	3,4	APROVADO
FARINHA SEM GLÚTEN	SOLITO	296	ESPERIA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA EPP	4,8	APROVADO
SUCO SABOR MAÇÃ	DEL VALLE	264	ESPERIA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA EPP	4,5	REPROVADO
ALHO INTEIRO GRAÚDO DESCASCADO, REFRIGERADO	CEAGESP	123	MATHEUS GABRIEL PEREIRA CUSTODIO LTDA ME	3,8	APROVADO

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI
CNPJ nº 45.547.395/0001-85
Rua Ceará, 1.783 – Centro – Fone/Fax: (0XX14) 3469-8500
Site – www.iacri.sp.gov.br

CACAU EM PÓ 100%	PREPARE	387	CITRY SOL RIO PRETO PRODUTOS ALIMENTICIOS	1,96	REPROVADO
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	ROMANO	905	CITRY SOL RIO PRETO PRODUTOS ALIMENTICIOS	2,25	REPROVADO
POLPA DE FRUTAS CONGELADA (100% FRUTA)	HIT FRUITS	338	CITRY SOL RIO PRETO PRODUTOS ALIMENTICIOS	1,86	REPROVADO
SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	HIT FRUITS	757	CITRY SOL RIO PRETO PRODUTOS ALIMENTICIOS	2,3	REPROVADO
ARROZ TIPO 1 AGULINHA	NUTRIPAR	167	VITORIA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA	4,4	APROVADO
CAFÉ EM PÓ ESPECIAL	MACALÍ SUPERIOR	885	VITORIA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA	4,45	APROVADO
CREME DE LEITE ZERO LACTOSE	LIDER	231	VITORIA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA	4,35	APROVADO
REQUEIJÃO CREMOSO	LIDER	342	VITORIA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA	4,85	APROVADO
DOCE DE LEITE DE 1° QUALIDADE	TRIÂNGULO	128	SOUZA COMERCIO DE ALIMENTOS TACIBA LTDA	1,85	REPROVADO
FEIJÃO CARIOCA TIPO 1	VALERIO	183	SOUZA COMERCIO DE ALIMENTOS TACIBA LTDA	3,95	APROVADO
FEIJÃO PRETO TIPO 1	VALICEL	156	SOUZA COMERCIO DE ALIMENTOS TACIBA LTDA	4,5	APROVADO
MANTEIGA COM SAL	JAMAVA	390	SOUZA COMERCIO DE ALIMENTOS TACIBA LTDA	2,35	REPROVADO
PÃO DE FORMA FATIADO	VISCONTI	456	SOUZA COMERCIO DE ALIMENTOS TACIBA LTDA	5,0	APROVADO
CAFÉ SOLÚVEL	MACALI	-	LB SUPERMERCADO E DISTRIBUIDORA LTDA	-	"NÃO APRESENTOU AMOSTRA" REPROVADO
COCO RALADO SEM AÇÚCAR	MENINA	-	LB SUPERMERCADO E DISTRIBUIDORA LTDA	-	"NÃO APRESENTOU AMOSTRA" REPROVADO

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI
CNPJ nº 45.547.395/0001-85
Rua Ceará, 1.783 – Centro – Fone/Fax: (0XX14) 3469-8500
Site – www.iacri.sp.gov.br

GOIABADA CASCÃO	VAL	-	LB SUPERMERCADO E DISTRIBUIDORA LTDA	-	"NÃO APRESENTOU AMOSTRA" REPROVADO

3. JUSTIFICATIVA DOS ITENS REPROVADOS

PARECER DE REPROVAÇÃO TÉCNICA – ITEM: AVEIA EM FLOCOS SEM GLÚTEN

Motivo: Presença de glúten (risco sanitário e descumprimento de cláusula eliminatória do Edital).

Fundamentação:
Durante a fase de avaliação do item Aveia em Flocos Sem Glúten, o produto foi submetido a exames físico-sensoriais e de rotulagem. Registra-se que a amostra obteve parecer favorável e boa aceitabilidade na análise sensorial às cegas (teste cego). Contudo, o item foi considerado **inapto na análise de segurança alimentar e conformidade documental**.

Na verificação do rótulo da embalagem apresentada, constatou-se a declaração expressa e obrigatória do fabricante informando a presença de glúten ou o alerta de contaminação cruzada industrial (*"Contém Glúten"* ou *"Pode conter traços de trigo/cevada/centeio"*). Essa advertência atende às exigências da RDC nº 727/2022 da ANVISA, porém inviabiliza o fornecimento do insumo neste certame.

O Termo de Referência exigiu especificamente um produto **Sem Glúten**, condição essencial para garantir a integridade da saúde de escolares e beneficiários portadores de restrições clínicas severas, tais como a Doença Celíaca. A presença de glúten em aveia decorre de falhas de isolamento na cadeia produtiva (contaminação cruzada), o que contraria frontalmente a Lei Federal nº 10.674/2003. Os atributos sensoriais positivos do teste cego não mitigam o risco biológico e sanitário, prevalecendo a obrigação de desclassificação pelo descumprimento do edital.

Conclusão:
Por violar a exigência técnica de isenção de glúten e gerar risco potencial à saúde do público com restrições alimentares, o item está **REPROVADO**.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI
CNPJ nº 45.547.395/0001-85
Rua Ceará, 1.783 – Centro – Fone/Fax: (0XX14) 3489-8500
Site – www.iacri.sp.gov.br

PARECER DE REPROVAÇÃO TÉCNICA – ITEM: GRANOLA TRADICIONAL SEM GLÚTEN

Motivo: Presença de glúten (descumprimento sanitário de edital) e características sensoriais inadequadas (sabor de ranço).

Fundamentação:
Durante a fase de avaliação de amostras, o item Granola Tradicional Sem Glúten foi submetido à análise documental/rotulagem e exame sensorial (organoléptico) por esta equipe técnica. No procedimento, constatou-se que o produto falhou em duas frentes eliminatórias:

1. **Risco Sanitário (Presença de Glúten):** Na inspeção obrigatória do rótulo da amostra apresentada, identificou-se a advertência *"Contém Glúten"* ou *"Pode conter traços de trigo/aveia/centeio/cevada"*. Tal informação atesta o risco real de contaminação cruzada industrial, descumprindo frontalmente o Termo de Referência, que exige um produto estritamente **Sem Glúten** para atender de forma segura a beneficiários com restrições alimentares severas (como portadores de Doença Celíaca). O fato viola a Lei Federal nº 10.674/2003 e os critérios de rastreabilidade de alergênicos regulados pela Resolução RDC nº 727/2022 da ANVISA.
2. **Defeito Sensorial (Sabor de Ranço):** Na avaliação gustativa e olfativa, a amostra apresentou **acentuado sabor e odor de ranço**. Essa característica indica a ocorrência de oxidação lipídica avançada em ingredientes oleaginosos da granola (como castanhas, sementes ou óleos de preparo), decorrente do uso de matérias-primas antigas ou falhas graves no processo de acondicionamento do lote pelo fabricante. O defeito compromete totalmente a palatabilidade, a qualidade comercial e a aceitabilidade do insumo.

Conclusão:
Por apresentar risco à saúde dos beneficiários celíacos e demonstrar defeito sensorial crônico de oxidação, o produto **NÃO ATENDE** aos padrões mínimos de segurança alimentar e qualidade fixados no Edital. Portanto, o item está **REPROVADO**.

PARECER DE DESCLASSIFICAÇÃO/REPROVAÇÃO – ITEM: PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN

Motivo: Não apresentação de amostra dentro do prazo regulamentar e descumprimento do Edital.

Fundamentação:
Conforme estabelecido no Termo de Referência e nas cláusulas do Edital convocatório, a empresa licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar para o item Pão de

Forma Sem Glúten foi formalmente convocada para apresentar amostra do produto, a fim de que a Administração Pública pudesse verificar a conformidade do objeto com as especificações exigidas.

Decorrido o prazo legal e editalício concedido para a entrega, a licitante **NÃO apresentou a referida amostra**, restando ausente o item para avaliação desta equipe técnica.

A apresentação de amostra constitui obrigação vinculante e condição indispensável para a aceitabilidade definitiva da proposta. A omissão da empresa inviabiliza a verificação do padrão de qualidade do alimento (especialmente crítico neste item para validar a integridade da embalagem, textura e ausência de contaminação por glúten) e configura descumprimento claro ao instrumento convocatório, ferindo o Princípio da Vinculação ao Edital previsto no Art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

Conclusão:
Diante da ausência do produto para análise e do descumprimento das regras estipuladas no certame, o item está **REPROVADO/DESCLASSIFICADO**.

PARECER DE REPROVAÇÃO TÉCNICA – ITEM: REQUEIJÃO CREMOSO

Motivo: Características sensoriais inadequadas (sabor e textura) e descumprimento do Edital.

Fundamentação:
Durante a fase de avaliação de amostras, o produto apresentado pela licitante foi submetido à análise sensorial (organoléptica) e de consistência por esta equipe técnica e pela equipe de nutrição. Na avaliação prática, constatou-se que o alimento apresentou **características sensoriais insatisfatórias, evidenciando um acentuado sabor residual de amido, acompanhado de uma modificação negativa em sua textura original esperada.**

Conforme as diretrizes normativas vigentes do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), o requeijão cremoso legítimo deve possuir sabor lácteo característico e consistência perfeitamente homogênea e cremosa.

A presença marcante do gosto e da textura de amido compromete diretamente a palatabilidade do alimento, altera sua estabilidade em preparações culinárias e descaracteriza o padrão de qualidade exigido para o consumo institucional. Esse desvio resulta em baixa aceitabilidade por parte dos beneficiários finais, frustrando as especificações técnicas estipuladas no Termo de Referência.

Conclusão:
Por apresentar falhas nos atributos de sabor e consistência, o produto não atingiu os

critérios mínimos de aceitabilidade previstos no instrumento convocatório. Portanto, o item está **REPROVADO**.

PARECER DE REPROVAÇÃO TÉCNICA – ITEM: SUCO DE MAÇÃ

Motivo: Desconformidade com as restrições de alergênicos estipuladas em Edital (Presença de contaminação cruzada industrial).

Fundamentação:
Durante a fase de avaliação da amostra do item Suco de Maçã, o produto foi submetido à análise de rotulagem e testes práticos. Registra-se que o alimento obteve desempenho satisfatório na análise sensorial (teste cego). Contudo, o produto foi considerado **inapto na análise de rotulagem e segurança alimentar**.

Na inspeção obrigatória do rótulo da embalagem, constatou-se a seguinte declaração expressa do fabricante: *"Alérgicos: Pode conter soja, aveia, amêndoa, castanha-de-caju, castanha do-pará, macadâmia"*. Tal advertência cumpre os ditames da Resolução RDC nº 727/2022 da ANVISA, comprovando que a planta industrial de processamento do alimento opera em linhas compartilhadas com potenciais agentes alérgenos graves.

O Termo de Referência deste certame estipulou de forma clara e restritiva a **exigência de ausência absoluta desses componentes e de seus traços**, visando resguardar a saúde de beneficiários portadores de alergias alimentares graves ou restrições clínicas severas. O descumprimento dessa diretriz coloca em risco direto o público atendido pela Administração Pública e anula qualquer avaliação sensorial positiva anterior, visto que o produto entregue diverge das condições essenciais de contratação.

Conclusão:
Por violar a restrição sanitária contida no Edital e apresentar risco potencial à saúde do público com restrições alimentares, o item está **REPROVADO**.

PARECER DE REPROVAÇÃO TÉCNICA – ITEM: CACAU EM PÓ 100%

Motivo: Desconformidade nas características sensoriais (gosto, odor e textura) e descumprimento do Edital.

Fundamentação:
Durante a fase de avaliação da amostra do item Cacau em Pó 100%, o produto foi submetido à análise sensorial e de reconstituição. Ao ser dissolvido, o alimento apresentou **textura manifestamente arenosa**, indicando falha no processo de moagem

ou presença de resíduos insolúveis acima do permitido, o que compromete totalmente a homogeneidade e a aceitação do produto final.

Além da falha na textura, a amostra apresentou **ausência de sabor e odor característicos de cacau puro (100%)**, contrariando o Regulamento Técnico para Produtos de Cacau da ANVISA. Um produto classificado como cacau 100% exige intensidade aromática e sabor próprios da amêndoa do cacau, sem notas estranhas ou neutralização excessiva de suas propriedades.

Tais inconformidades sensoriais (organolépticas) comprometem gravemente a palatabilidade, a qualidade das preparações culinárias institucionais e a aceitação por parte dos beneficiários, não entregando o valor nutricional e gastronômico exigido pela Administração.

Conclusão:
O produto analisado apresentou características sensoriais insatisfatórias e incompatíveis com o padrão de identidade e qualidade esperado para o Cacau em Pó 100%. Por não atender aos critérios mínimos previstos no Termo de Referência, o item está **REPROVADO**.

PARECER DE REPROVAÇÃO TÉCNICA – ITEM: LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

Motivo: Desconformidade na análise físico-química/sensorial (teste de solubilidade) e descumprimento do Edital.

Fundamentação:
Durante a fase de avaliação de amostras, o produto apresentado pela licitante foi submetido ao teste de reconstituição laboratorial/prática. Após o procedimento de dissolução em água, conforme orientações do fabricante e exigências do Termo de Referência, o produto apresentou **formação de grumos persistentes e de difícil dissolução**.

Por definição técnica e normativa (Instrução Normativa MAPA nº 28/2007 e Resoluções da ANVISA), o leite em pó na versão "**instantâneo**" deve possuir características de molhabilidade e dispersibilidade superiores, garantindo uma dissolução rápida e homogênea, sem a presença de grumos, pelotas ou sedimentos no fundo do recipiente.

A presença de grumos insolúveis afeta diretamente as **características sensoriais e a palatabilidade** do alimento. Além disso, inviabiliza o uso regular do produto na alimentação escolar/institucional, pois prejudica a aceitação do público final e pode entupir ou danificar equipamentos de preparo em larga escala.

Conclusão:
Diante da incapacidade de dissolução imediata e da perda de qualidade sensorial, o item **NÃO ATENDE** aos critérios mínimos de qualidade e especificações técnicas exigidas no Edital. Portanto, o produto está **REPROVADO**.

PARECER DE REPROVAÇÃO TÉCNICA – ITEM: POLPA DE FRUTA CONGELADA (100% FRUTA)

Motivo: Características sensoriais insatisfatórias (cor e sabor) por indício de diluição excessiva e descumprimento do Edital.

Fundamentação:
Durante a fase de avaliação de amostras, o item Polpa de Fruta Congelada passou por testes de descongelamento e reconstituição, conforme as orientações de preparo fornecidas pelo próprio fabricante.

Após o descongelamento, constatou-se uma **grande e atípica concentração de água livre no interior da embalagem** (sinérese excessiva / separação de fases), indicando uma provável quebra no padrão de identidade do produto ou incorporação inadequada de água durante o processamento industrial.

Na análise sensorial (organoléptica), o suco preparado apresentou **coloração desbotada e sabor manifestamente aguado**, sem a densidade, a acidez e o aroma característicos e esperados da fruta *in natura*. Esse resultado indica o não atingimento dos parâmetros mínimos de sólidos totais exigidos pela legislação nacional vigente (Instrução Normativa MAPA nº 49/2018 e Instrução Normativa SDA/MAPA nº 37/2018). A diluição do produto compromete severamente a aceitabilidade por parte dos beneficiários finais e diminui o valor nutricional exigido no Termo de Referência da Administração Pública.

Conclusão:
O produto analisado apresentou características sensoriais insatisfatórias e incompatíveis com o padrão exigido para um produto autodeclarado "100% fruta". Por descumprir os critérios mínimos de qualidade e aceitabilidade previstos no Edital, o item está **REPROVADO**.

PARECER DE REPROVAÇÃO TÉCNICA – ITEM: SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO (SEM AÇÚCAR)

Motivo: Características sensoriais inadequadas, rendimento insuficiente (diluição excessiva) e descumprimento do Edital.

Fundamentação:
Durante a fase de avaliação de amostras, o item Suco Concentrado Líquido Sem Adição de Açúcar foi submetido a teste prático de reconstituição e análise sensorial, seguindo estritamente a proporção de diluição (rendimento) indicada no rótulo pelo próprio fabricante.

Após o preparo conforme as instruções, a bebida apresentou **características sensoriais insatisfatórias**, recebendo baixa aceitação e reprovação por parte da equipe avaliadora. O produto final apresentou **aspecto e sabor manifestamente "aguados"**, demonstrando ausência da densidade, cor, aroma e sabor característicos da fruta em sua forma concentrada.

Essa deficiência prova que o produto apresenta um **rendimento real inferior ao prometido**, indicando que o teor de sólidos solúveis originais da fruta está abaixo do padrão legal exigido para a categoria de concentrados. Conforme determina a Instrução Normativa MAPA nº 49/2018, o processo de concentração deve garantir a robustez dos componentes endógenos da fruta. A entrega de um produto que resulta em uma bebida diluída lesa a economicidade do contrato e compromete a aceitabilidade pelos beneficiários.

Conclusão:
Diante das falhas sensoriais crônicas e do não atingimento do rendimento esperado sob as instruções do rótulo, o produto **NÃO ATENDE** aos requisitos mínimos de qualidade e eficiência previstos no Termo de Referência. Portanto, o item está **REPROVADO**.

PARECER DE REPROVAÇÃO TÉCNICA – ITEM: DOCE DE LEITE DE 1ª QUALIDADE

Motivo: Características sensoriais inadequadas (sabor e consistência) e descumprimento do Edital.

Fundamentação:
Durante a fase de avaliação de amostras, o produto apresentado pela licitante foi submetido à análise sensorial (organoléptica) e de consistência por esta equipe técnica e pela equipe de nutrição. Na avaliação prática de degustação, constatou-se que o alimento apresentou **características sensoriais insatisfatórias, evidenciando um acentuado e perceptível sabor residual de amido, acompanhado de uma modificação na consistência original esperada.**

Conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do Doce de Leite, instituído pela Portaria MAPA nº 354/1997, o produto deve apresentar sabor doce característico, textura homogênea e ser livre de odores e sabores estranhos.

A presença marcante do gosto de amido compromete diretamente a palatabilidade, a cremosidade e o padrão nobre de um produto classificado como de "1ª qualidade". Esse desvio resulta em baixa aceitabilidade por parte dos beneficiários finais e descaracteriza a identidade culinária exigida pela Administração Pública no Termo de Referência.

Conclusão:
Por apresentar falhas severas nos atributos de sabor e textura, o produto não atingiu os critérios mínimos de qualidade e aceitabilidade previstos no instrumento convocatório. Portanto, o item está **REPROVADO.**

PARECER DE REPROVAÇÃO TÉCNICA – ITEM: MANTEIGA COM SAL

Motivo: Desconformidade de padrão de identidade (ausência de sabor característico e defeito de fusão bucal).

Fundamentação:
Durante a fase de análise de amostras, o item Manteiga com Sal foi submetido à avaliação sensorial (organoléptica) por esta equipe técnica. No teste, constatou-se que o produto apresentou completa ausência do sabor sutil e aroma característicos de manteiga legítima. Ademais, constatou-se uma grave desconformidade em seu derretimento: ao ser degustado, o insumo não fundiu adequadamente à temperatura corporal, deixando a cavidade bucal (céu da boca) impregnada com uma sensação gordurosa e encebada (película de gordura residual).

Conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) da Manteiga, regido pela Portaria MAPA nº 146/1996, este alimento deve possuir sabor e odor típicos, ser elaborado exclusivamente a partir da gordura láctea (creme de leite) e apresentar derretimento limpo na boca.

A entrega de um produto que não entrega o sabor e as qualidades nutricionais da manteiga pura frustra o objeto licitado, fere a economicidade e reduz drasticamente a aceitação alimentar dos beneficiários.

Conclusão:
Diante da perda de identidade do produto e do não atingimento do padrão de qualidade elementar exigido no Termo de Referência, o item está **REPROVADO.**

PARECER DE DESCLASSIFICAÇÃO/REPROVAÇÃO – ITEM: CAFÉ SOLÚVEL

Motivo: Não apresentação de amostra dentro do prazo regulamentar e descumprimento do Edital.

Fundamentação:
Conforme estabelecido no Termo de Referência e nas cláusulas do Edital convocatório, a empresa licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar para o item Café Solúvel foi formalmente convocada para apresentar amostra do produto, a fim de que a Administração Pública pudesse verificar a conformidade do objeto com as especificações exigidas.

Decorrido o prazo legal e editalício concedido para a entrega, a licitante **NÃO apresentou a referida amostra**, restando ausente o item para avaliação desta equipe técnica.

A apresentação de amostra constitui obrigação vinculante e condição indispensável para a aceitabilidade definitiva da proposta. A omissão da empresa inviabiliza a verificação do padrão de qualidade do alimento e configura descumprimento claro ao instrumento convocatório, ferindo o Princípio da Vinculação ao Edital previsto no Art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

Conclusão:
Diante da ausência do produto para análise e do descumprimento das regras estipuladas no certame, o item está **REPROVADO/DESCLASSIFICADO**.

PARECER DE DESCLASSIFICAÇÃO/REPROVAÇÃO – ITEM: COCO RALADO SEM AÇÚCAR

Motivo: Não apresentação de amostra dentro do prazo regulamentar e descumprimento do Edital.

Fundamentação:
Conforme estabelecido no Termo de Referência e nas cláusulas do Edital convocatório, a empresa licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar para o item Coco Ralado Sem Açúcar foi formalmente convocada para apresentar amostra do produto, a fim de que a Administração Pública pudesse verificar a conformidade do objeto com as especificações exigidas.

Decorrido o prazo legal e editalício concedido para a entrega, a licitante **NÃO apresentou a referida amostra**, restando ausente o item para avaliação desta equipe técnica.

A apresentação de amostra constitui obrigação vinculante e condição indispensável para a aceitabilidade definitiva da proposta. A omissão da empresa inviabiliza a verificação do padrão de qualidade do alimento (especialmente no tocante à pureza, umidade e ausência de sacarose adicionada) e configura descumprimento claro ao instrumento convocatório, ferindo o Princípio da Vinculação ao Edital previsto no Art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

Conclusão:
Diante da ausência do produto para análise e do descumprimento das regras estipuladas no certame, o item está **REPROVADO/DESCLASSIFICADO**.

PARECER DE DESCLASSIFICAÇÃO/REPROVAÇÃO – ITEM: GOIABADA CASCÃO

Motivo: Não apresentação de amostra dentro do prazo regulamentar e descumprimento do Edital.

Fundamentação:
Conforme estabelecido no Termo de Referência e nas cláusulas do Edital convocatório, a empresa licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar para o item Goiabada Cascão foi formalmente convocada para apresentar amostra do produto, a fim de que a Administração Pública pudesse verificar a conformidade do objeto com as especificações exigidas.

Decorrido o prazo legal e editalício concedido para a entrega, a licitante **NÃO apresentou a referida amostra**, restando ausente o item para avaliação desta equipe técnica.

A apresentação de amostra constitui obrigação vinculante e condição indispensável para a aceitabilidade definitiva da proposta. A omissão da empresa inviabiliza a verificação do padrão de qualidade do alimento (especialmente no tocante à consistência e presença de pedaços de fruta característicos da variação cascão) e configura descumprimento claro ao instrumento convocatório, ferindo o Princípio da Vinculação ao Edital previsto no Art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

Conclusão:
Diante da ausência do produto para análise e do descumprimento das regras estipuladas no certame, o item está **REPROVADO/DESCLASSIFICADO.**

4. RESULTADOS

As empresas que deixaram de apresentar amostras para os itens exigidos no edital tiveram tais itens registrados como "Não apresentou amostras", sendo os respectivos itens considerados reprovados, para os efeitos previstos no instrumento convocatório.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI
CNPJ nº 45.547.395/0001-85
Rua Ceará, 1.783 – Centro – Fone/Fax: (0XX14) 3489-8500
Site – www.iacri.sp.gov.br

5. DO ENCERRAMENTO E ENCAMINHAMENTO

Nada mais havendo a tratar, o Presidente deu por encerrada a sessão, da qual foi lavrada a presente ata que, após lida e achada conforme, segue assinada por todos os membros titulares da comissão.
Fica consignado que integram a presente ata as fichas individuais de avaliação e o **registro fotográfico amostral das inconformidades**, os quais passam a fazer parte integrante deste processo licitatório.

Iacri - SP, 14 de julho de 2026.

MEMBROS DA COMISSÃO (TITULARES VOTANTES):

Raquel Brasero.

RAQUEL CAROLINE BRASERO DA COSTA – Presidente / Nutricionista

Claudineia Jacinto dos Santos

CLAUDINEIA JACINTO DOS SANTOS – Representante do CAE

Hamayná Wini Bérgamo

HAMAYNÁ WINI BÉRGAMO – Representante da Sec. de Educação

LUCAS JOSÉ DE ANDRADE DOS SANTOS – Representante da Sec. de Administração

Angela Maria Rigo

ANGELA MARIA RIGO – Representante das Merendeiras

15

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI
CNPJ nº 45.547.395/0001-85
Rua Ceará, 1.783 – Centro – Fone/Fax: (0XX14) 3469-8500
Site – www.iacri.sp.gov.br

ANEXO FOTOGRÁFICO – REGISTRO DOS TESTES TÉCNICOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 38/2026 | PREGÃO PRESENCIAL Nº 16/2026

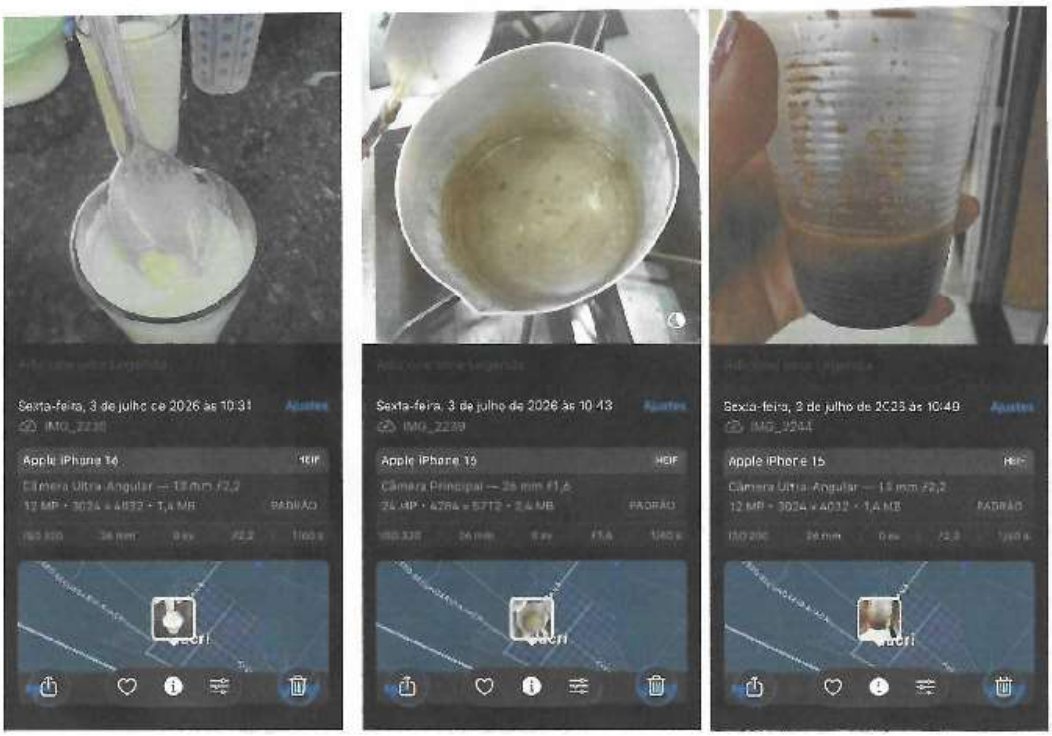
Em atendimento aos princípios da publicidade, transparência e motivação das decisões administrativas (Art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021), a Comissão Especial de Avaliação de Amostras faz juntar o registro fotográfico amostral das inconformidades físicas constatadas nos testes práticos realizados no dia **03/07/2026:**

1. **Teste de Descongelamento e Reconstituição (Polpa de Fruta)**

Registro Fotográfico 01 e 02: Evidência visual do teste prático do item Polpa de Fruta Congelada, demonstrando a separação de fases (sinérese) e a concentração atípica de água livre após o descongelamento, o que resultou em aspecto e sabor aguados, em desconformidade com as Instruções Normativas do MAPA (p. 10).

PREFEITURA MUNICIPAL DE IACRI
CNPJ nº 45.547.395/0001-85
Rua Ceará, 1.783 – Centro – Fone/Fax: (0XX14) 3489-8500
Site – www.iacri.sp.gov.br

2. Teste de Solubilidade e Reconstituição (Leite em Pó Instantâneo e Cacau em Pó 100%)



Registro Fotográfico 03, 04 e 05: Demonstração prática do teste de solubilidade e molhabilidade do Leite em Pó Instantâneo e cacau em Pó 100%. A imagem comprova a formação de grumos persistentes de difícil dissolução no leite e a textura manifestamente arenosa do cacau após a mistura líquida, inviabilizando o uso regular na merenda escolar (p. 8 e p. 9).