



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Memorando nº 058/SME/2025

Valença, 17 de janeiro de 2025.

Do: Secretaria Municipal de Educação
Gestor de Contrato

Para: Licitação


Assunto: Informação (Faz)


Prezada Pregoeira,


Com as devidas estimas, venho por meio deste encaminhar documento Informativo CNE 011/2025, em anexo, referente à resposta a comunicação acerca do indeferimento da amostra do item 01 do Pregão nº 90034/2024, aquisição de proteínas.

Atenciosamente.


Marianne Elena da Silva
Matrícula: 140-180

 Endereço: Avenida Nilo Peçanha, nº 506 – Centro - Valença-RJ – CEP 27.600-000

 Telefones: (24) 2452-0782 / (24) 2453-7402

 e- mail: educacao@valenca.rj.gov.br



Valença, 17 de janeiro de 2025.

Informativo CNE/011/2025.

| | |
|-----------------|---|
| Da: | Setor de Nutrição Escolar Maria Clara R. Dias – Nutricionista RT |
| Para: | Gestor de Contrato Marianne Elena da Silva |
| Assunto: | Informação (Faz) Resposta ao Recurso - Nardelli PE Nº 90034/2024 – Proteínas |

Prezados,

Em resposta à comunicação sobre o indeferimento da amostra do item 1 do pregão de proteínas nº90034/2024, gostaria de apresentar uma análise mais detalhada dos motivos que fundamentam essa decisão.

A amostra de acém moído da marca *Frigocopa* foi indeferida com base em critérios técnicos rigorosos que visam assegurar a qualidade e a conformidade dos produtos com as especificações contidas no edital. Primeiramente, ressalto que o teor de gordura máximo estipulado no edital é de 2%, enquanto a ficha técnica da amostra apresenta um teor de gordura de 15%, o que claramente não atende à exigência.

Ademais, o método de congelamento especificado no edital é IQF (Individual Quick Freezing), e a amostra em questão não demonstrou essa característica durante os testes realizados. A forma de preparo e a apresentação do produto evidenciaram que o método utilizado não corresponde ao exigido, comprometendo a qualidade e a integridade do alimento.


Por fim, a amostra apresentou características organolépticas inadequadas e um elevado teor de gordura durante a cocção, o que evidencia ainda mais sua não conformidade com as especificações exigidas.



Dessa forma, a decisão de indeferir a amostra foi embasada em critérios técnicos e normativos que visam garantir a entrega de produtos que atendam aos padrões de qualidade esperados.

Estamos sempre à disposição para discutir esses aspectos e colaborar para que futuras propostas estejam em conformidade com as exigências estabelecidas.

Atenciosamente,


Maria Clara R. Dias
Nutricionista
CRN-4 21901048
36067