

ATA DE ANÁLISE DE AMOSTRAS APRESENTADAS

Processo Administrativo Eletrônico: 209/2023 1Doc

Chamada Pública Nº: 01/2023

Objeto: CHAMAMENTO PÚBLICO para Fornecimento parcelado "in loco" de produtos da Agricultura Familiar para atendimento do Programa Municipal de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural - PROMAAAF, sendo as normas previstas na Lei Municipal nº 1761 de 21/05/2020, por meio de Chamada Pública.

No dia 17 de abril de 2023, às 13:30 horas, na sala de licitações da Prefeitura do Município de Cajati – SP, o Presidente da Comissão de Licitações, Senhor JAILTON PEREIRA DOS SANTOS e os membros Leandro de Moraes, Francielli Ribeiro Miguel, Fabiano Milton Rosa e Ana Lúcia de Lara, designados conforme Portaria 55/2023 de 18 de janeiro de 2023, analisando as amostras, tendo inclusive realizado arquivo fotográfico das amostras apresentadas pela ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES FAMILIARES DO MUNICÍPIO DE CAJATI - AAGFAM, referentes ao pregão em epigrafe, conforme disposto no item 15 do edital e seus subitens.

Da análise das amostras apresentadas para os lotes, segue parecer exarado.

LOTE	DESCRIÇÃO	SITUAÇÃO
1	<p>ABACATE- de boa qualidade, peso médio por unidade de 500g. Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%.</p> 	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>



2	<p>ABÓBORA PAULISTA, madura e seca, suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; material terroso; defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		
3	<p>ABOBRINHA ITALIANA, suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; material terroso; defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		

4	<p>ACELGA de boa qualidade, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (folhas queimadas, cortadas).</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
5	<p>ALFACE CRESPA OU LISA, fresca, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos (folhas queimadas, cortadas).</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>



6	<p>BANANA TIPO NANICA; de qualidade, em pencas, frutas com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser maturada em câmara. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois, e todos os frutos devem estar em ponto de maturação similar. Cada fruto deve pesar cerca de 100 a 120g.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
7	<p>BANANA TIPO MAÇÃ banana maçã, sem danificações físicas e casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas ou odor e sabor estranho. Peso por unidade, padrão.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>





8	<p>BANANA TIPO PRATA; de qualidade, em pencas, frutas com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser maturada em câmara. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois, e todos os frutos devem estar em ponto de maturação similar. Cada fruto deve pesar cerca de 100 a 120g.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		
9	<p>BANANA TIPO PÃO/CACAU; de qualidade, em pencas, frutas com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser maturada em câmara. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois, e todos os frutos devem estar em ponto de maturação similar. Cada fruto deve pesar cerca de 160 a 200g.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		

10	<p>BANANA DA TERRA; de qualidade, em pencas, frutas com tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser maturada em câmara. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois, e todos os frutos devem estar em ponto de maturação similar. Cada fruto deve pesar cerca de 250 a 400g.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
11	<p>BERINJELA de qualidade, suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; material terroso; defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>





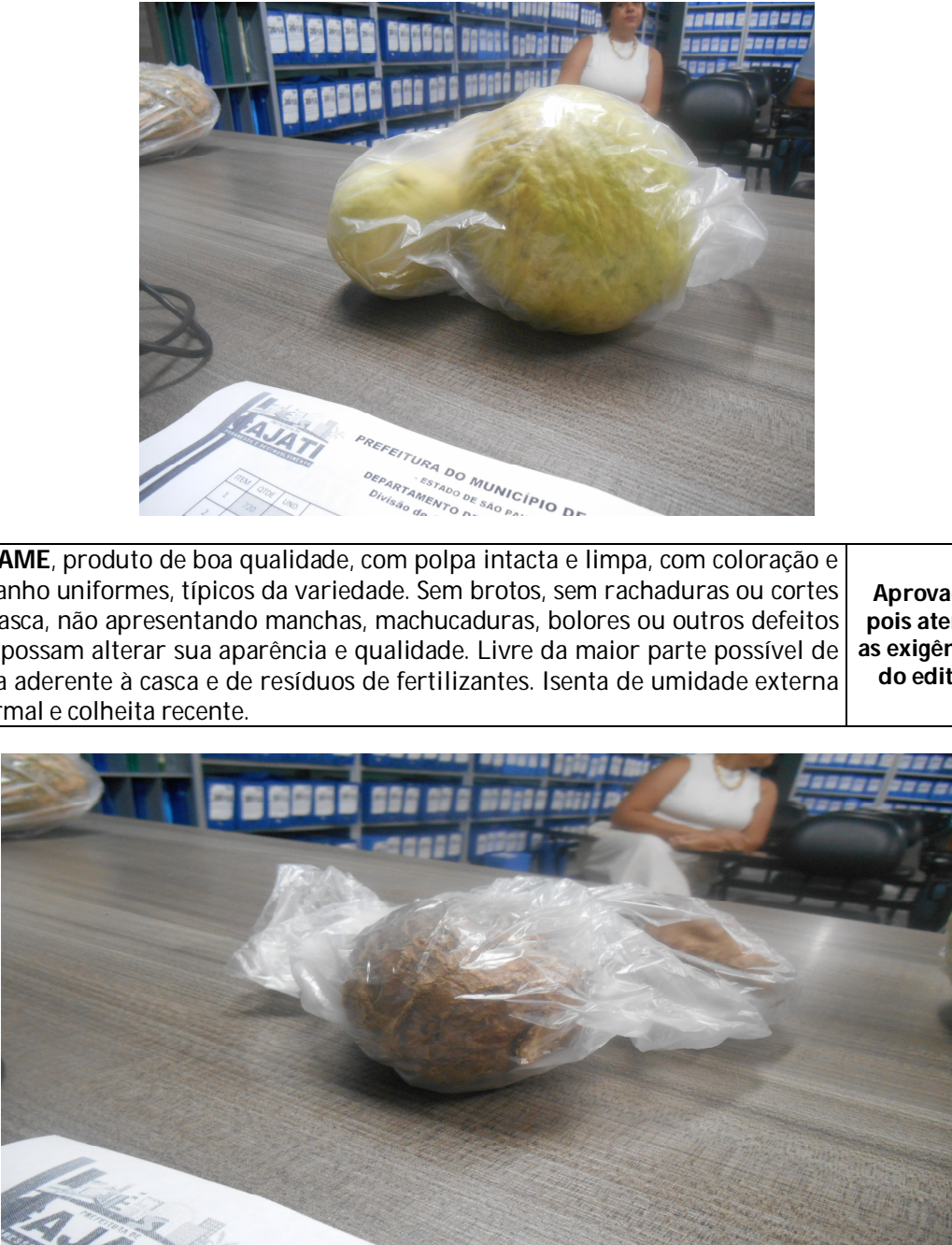
12	<p>BETERRABA, suficientemente desenvolvida, firme; isenta de enfermidade; material terroso excessivo e umidade externa anormal; coloração viva, isenta de partes secas e esbranquiçadas e rachaduras /cortes.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		
13	<p>BATATA DOCE, lavada, de 1ª qualidade, de casca branca ou vermelha arroxeadada, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		



<p>15</p>	<p>CHEIRO VERDE (Salsinha + Cebolinha), em maços de 150 a 200 g. Deve ser fresco, de qualidade, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, material terroso, folhas amareladas e murchas e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		
<p>16</p>	<p>CHIPS DE BANANA elaborado com banana verde de qualidade, cortada em laminas e desidratada em gordura vegetal. Sendo embalada em sacos plásticos transparente atóxico, em porções de 100 g cada.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		

17	<p>CHUCHU, de qualidade, liso, com polpa intacta e firme; coloração típica da variedade, suficientemente desenvolvidos; sem brotos, manchas, bolores, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, manchas, bolores, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades, material terroso; defeitos graves que alterem a conformação e aparência; de colheita recente.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
18	<p>COENTRO, em maços. Deve ser fresco, de qualidade, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, material terroso, folhas amareladas e murchas e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>



<p>19</p>	<p>COUVE de qualidade. Folhas bem desenvolvidas, frescas, isentas de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (folhas queimadas, cortadas).</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		
<p>20</p>	<p>ESCAROLA, fresca, de qualidade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos (folhas queimadas, cortadas).</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		

<p>21</p>	<p>GOIABA VERMELHA. Deve ser fresca, de qualidade. Com aspecto, cor, cheiro e sabores próprios, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois, e todos os frutos devem estar em ponto de maturação similar. Pesando cerca de 100 a 200g cada unidade.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
<p>22</p>		<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>

23	<p>JILÓ fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes e colheita recente.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		
24	<p>LARANJA, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		

Assinado por 5 pessoas: JAILTON PEREIRA DOS SANTOS, FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL, ANA LÚCIA DE LARA, LEANDRO DE MORAES e FABIANO MILTON DE SOUSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8457-37D2-D34B-1984> e informe o código 8457-37D2-D34B-1984

25	<p>LIMÃO ROSA/CAIPIRA, de ótima qualidade, compacta, fresco e firme. Isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
26	<p>MANDIOCA COM CASCA. De boa qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofos e sem parte arroxeadas, sem folhas e sem talos.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>

27	<p>MARACUJÁ AZEDO, casca lisa graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
29	<p>MEXERICA com grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho do diâmetro equatorial com cerca de 80 mm e coloração uniforme. Polpa suculenta. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois, e todos os frutos devem estar em ponto de maturação similar.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
ESTADO DE SÃO PAULO -
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
Divisão de Compras e Licitações



30	<p>MORANGA, madura e seca, suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; material terroso; defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
31	<p>OVOS de galinha, tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60g cada um, acomodados em caixas de papelão com 12 unidades (uma dúzia). As caixas devem ser lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes para que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A nas caixas deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto e certificação.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>

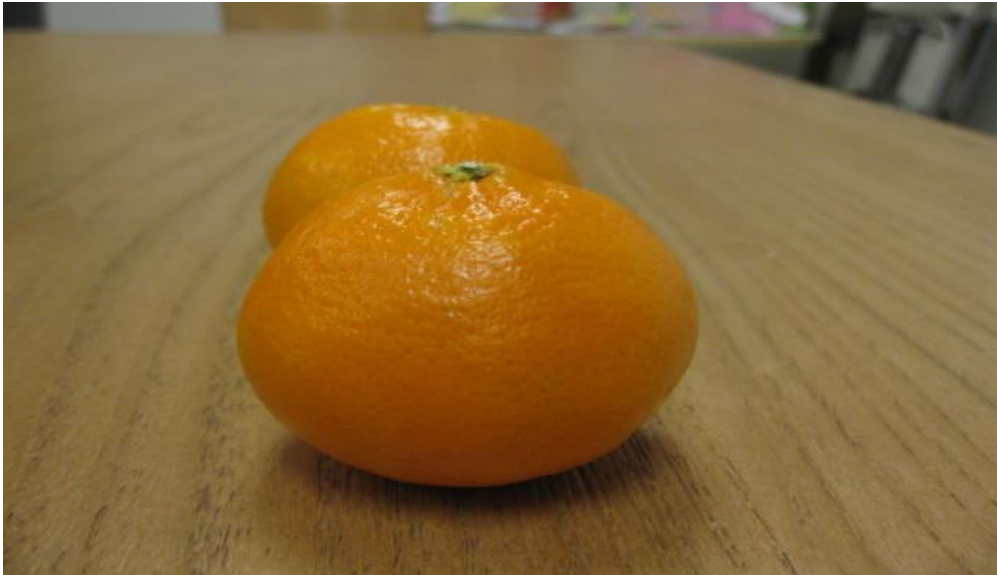




Sonia Vill



32	<p>PALMITO PUPUNHA – “in natura”; limpo, descascado, acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 700g a 1 kg.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
33	<p>PEPINO COMUM de qualidade; graúdo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes).</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>



35	<p>PONCÃ apresentando tamanho, aspecto, cor e outras características organolépticas mantidas. Cada fruta deve ter entre 170 a 190g. Produto não deverá apresentar sinais de apodrecimento ou estar murchas</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		
36	<p>QUIABO de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e colheita recente.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		

37	<p>REPOLHO LISO, fresco, de qualidade, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes.</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		
38	<p>RÚCULA de qualidade. Folhas bem desenvolvidas, frescas, isentas de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (folhas queimadas, cortadas).</p>	<p>Aprovado, pois atende as exigências do edital.</p>
		

39	VAGEM , fresca, de qualidade, isenta de enfermidades, material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica.	Aprovado, pois atende as exigências do edital.
		

Cajati/SP, 17 de abril de 2023.

JAILTON PEREIRA DOS SANTOS
Presidente da Comissão de Licitações

LEANDRO DE MORAIS
Membro – Comissão de Licitações

FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL
Membro – Comissão de Licitações

FABIANO MILTON DE SOUSA
Membro – Comissão de Licitações

ANA LÚCIA DE LARA
Membro – Comissão de Licitações



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 8457-37D2-D34B-1984

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 18/04/2023 09:29:20 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ FRANCIELLI RIBEIRO MIGUEL (CPF 409.XXX.XXX-64) em 18/04/2023 09:39:06 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ ANA LÚCIA DE LARA (CPF 113.XXX.XXX-62) em 18/04/2023 09:48:22 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ LEANDRO DE MORAES (CPF 349.XXX.XXX-25) em 18/04/2023 14:07:07 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ FABIANO MILTON DE SOUSA (CPF 088.XXX.XXX-73) em 19/04/2023 08:26:47 (GMT-03:00)
Papel: Assinante
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8457-37D2-D34B-1984>