



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ - 46.151.718/0001-80



DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
EDIFÍCIO "YASSUO YAMANE"

Birigui, 25 de Setembro de 2017.

Ofício nº. 249/2017/CMAE.

Assunto: manifestação recurso pregão nº.75/2017

Seção de Licitações.

Ilma. Sr^a. Renata Aparecida Natal Zago.

DD. Pregoeira Oficial.

Diante ao Recurso Administrativo impetrado pela empresa **MILK VITTA COMERCIO E INDUSTRIA LTDA** – no qual vem a impetrante solicitar a classificação dos itens 22 e 23 do pregão número setenta e cinco de dois mil e dezessete, do edital noventa e três de dois mil e dezessete, referentes aos gêneros “Leite em Pó Instantâneo e Leite em Pó Enriquecido com Vitaminas.”

Diante aos fatos apontados a equipe técnica da Central Municipal de Alimentação Escolar (CMAE) juntamente com o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) realizou **nova análise** dos produtos em epígrafe, na qual o produto não apresentou resultados satisfatórios pelos mesmos aspectos apontados no parecer inicial em que o sabor é incompatível com o sabor esperado para um produto que atende corretamente os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ).

Cabe ressaltar que os itens em questão têm como destino principal alunos na faixa etária de 0 (zero) a 6(seis) anos, faixa

25/09/17
14:45
e
y



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ - 46.151.718/0001-80



DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
EDIFÍCIO "YASSUO YAMANE"

etária esta em que a alimentação é crucial para no crescimento e desenvolvimento adequados da criança, de modo que no entendimento da comissão avaliadora, um produto que não apresenta resultado satisfatório na análise sensorial, pode repercutir em baixa aceitação pelos alunos e, assim, acarretar prejuízos inúmeros na boa nutrição da criança, como também ao erário público, tendo em vista os desperdícios que podem decorrer de uma preparação pouco aceita.

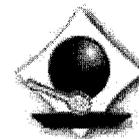
Quanto aos critérios utilizados para avaliação, além de estarem muito bem colocados no edital de forma clara e objetiva (item 23.9), as fichas de avaliação pressupõem as classificações (B = Bom; RE = Regular; e R = Ruim), na forma de escala de Likert (Rensis Likert, 1932) já estabelecida em muitos trabalhos de pesquisa de diferentes áreas como forma de permear estudos de cunho qualitativo como é o caso dos testes de avaliação sensorial realizados. Uma avaliação QUALITATIVA contempla, assim como disposto no recurso, aspectos subjetivos, porém questionar a validade desses critérios é incabível, tendo em vista que a natureza dos sentidos é subjetiva.

É importante ressaltar também que a impetrante questiona a metodologia de avaliação dos itens valendo-se da citação da **Resolução do FNDE nº 38 de julho de 2009**, porém tal legislação **NÃO ESTÁ MAIS EM VIGOR**, foi revogada pela **Resolução do FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013**, o que torna a argumentação da recorrente desatualizada e frágil em relação aos aspectos levantados.



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ - 46.151.718/0001-80



DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
EDIFÍCIO "YASSUO YAMANE"

Na **Resolução do FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013** em seu Art. 17 consta:

“A EEx. aplicará teste de aceitabilidade aos alunos sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente”.

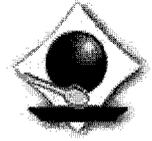
Os testes são realizados pela equipe técnica da CMAE, com Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e servidores da rede pública de ensino do município (que trabalham diretamente com os alunos), como consta no edital, dessa forma a Prefeitura Municipal de Birigui, entende que cada município tem o “direito de realizar os testes” necessários respeitando os princípios da análise sensorial, sendo os mesmos realizados há vários anos.

A nova análise das amostras realizadas no dia vinte de setembro de dois mil e dezessete, na EM Roberto Clark, sito a Pça James Mellor, 196, Centro a partir das 8 (oito) horas e (30) trinta minutos. Nesse novo teste estiveram presentes o CAE, representantes das escolas municipais e estaduais, as nutricionistas da CMAE Adriana Jorge Zuccolotto e Gabriela Galhardo Pulzatto Borba e o Sr. Marcelo Peres representante da empresa “Milk Vitta”. Como mencionado o resultado das amostras foi mais uma vez insatisfatório, pois apresentou



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ - 46.151.718/0001-80



DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
EDIFÍCIO "YASSUO YAMANE"

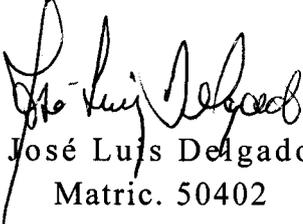
características sensoriais inadequadas, além disso, ao diluir o produto houve presença de "grumos" e "pontos amarelos" que na avaliação dos presentes ratificam que o produto não é apropriado para o fim a que se destina.

À disposição para quaisquer outros esclarecimentos que se fizerem necessários, essa Comissão Especial subscreve-se. solicitação da impetrante.

Atenciosamente,


Juliana Oliveira de Barros
Matric. 56875


Renan Kazuo Katumata
Matric. 58749


José Luis Delgado
Matric. 50402



Milk Vitta

Comércio e Indústria Ltda.

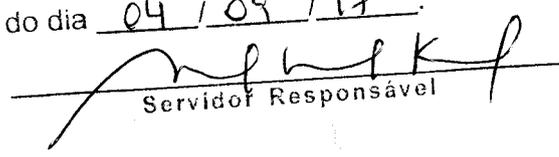
Prefeitura Municipal de Birigui
Ilustríssimo Senhora Pregoeira

Pregão presencial n. 075/2017
Edital n. 093/2017

PREFEITURA MUNICIPAL DE BIRIGUI

Diretoria de Materiais

Certifico que recebi este expediente na
Diretoria de Materiais às 10 : 15 h
do dia 04 / 09 / 17.


Servidor Responsável

Ref.: Recurso Administrativo

MILK VITTA COMERCIO E INDUSTRIA LTDA.,
pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n.04.252.652/0001-74,
sediada no município de Catanduva/SP, na Rua Olinda, n. 1229, Bairro Centro,
vem, mui-respeitosa e tempestivamente à elevada presença de V.Sa., por seu
representante legal infra-assinado, interpor **Recurso Administrativo** face a
Desclassificação de sua amostra, pelos fatos e motivos de direito alinhados.

I - Da síntese dos fatos

A **Recorrente** interessada em participar do pregão supra, preparou sua proposta, amostras e documentação de habilitação, tudo em total conformidade com as exigências do edital, no escopo de fornecer o objeto licitado para os itens **22,23**, o qual foi **REPROVADO** na análise da amostra, conforme consignado em Julgamento.

Acerca da exigência da amostra, reza o edital:

23.1 - Com vistas à definição de compra, sob o aspecto de qualidade é indispensável a apresentação de 02 (duas) amostras dos objetos do Anexo I do Edital na embalagem original do material solicitado, não violada, com identificação da licitante, e descrição dos itens e as referidas marcas, para serem submetidas à análise da comissão especial nomeada pela portaria nº 52 de 2015, na data prevista para a entrega dos envelopes sendo que uma será utilizada para o 1º ensaio de testes e análises e a outra ficará retida como contraprova para um 2º ensaio caso seja necessário, no dia marcado para entrega das amostras, ou seja, no dia 14/08/2017.

23.1.1 - Juntamente com as amostras, deverão ser entregues os seguintes documentos: fichas técnicas (cópia autenticada ou original); Certificado de registro do produto no Ministério da Saúde, Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou órgão competente e a publicação no Diário Oficial da União sendo que os mesmos deverão estar em vigor e o registro no SIF ou SISP (para os itens industrializados a base de carne bovina, embutidos, laticínios, aves e pescados).

A **Recorrente** em pleno atendimento a exigência supra, apresentou sua **amostra acompanhadas da documentação técnica** em estrita conformidade com as respectivas descrições esculpidas no Edital.

Com a devida *vênia*, a reprovação espelha o puro subjetivismo no método aplicado na avaliação das amostras, observe o que acontece para o item **22,23 com a marca Romano, e do concorrente com DANKY** os mesmos são desclassificados pela mesma motivação, ou seja, "...Item 22 - Leite em pó

Instantâneo – Desclassificado, pois a amostra trazida pela licitante vendedora foi reprovada no teste de avaliação, sensorial, no qual o sabor se apresentou amargo, insatisfatório para atender as exigências do Padrão de Identidade e qualidade (PIQ)- (portaria nº 146 de 07 de março de 1996) do Produto.

“...Item 23 – Leite em pó Instantâneo Enriquecido com Vitaminas – Desclassificado, pois a amostra trazida pela licitante vendedora foi reprovada no teste de avaliação, sensorial, no qual o sabor se apresentou amargo, insatisfatório para atender as exigências do Padrão de Identidade e qualidade (PIQ)- (portaria nº 146 de 07 de março de 1996) do Produto.

A Indústria não acompanhou as análises pela certeza de aprovação, fato de ser atual fornecedora dos produtos.

Até a presente data nunca teve nenhuma reclamação ou se quer notificação a respeito da qualidade do produto de marca Romano.

Nota-se i. pregoeiro, que à luz dos Princípios norteadores do Direito alicerçados sob os pilares da Magna Carta, da Lei Federal n. 8.666/93 e o melhor entendimento da Corte de Contas do Estado de São Paulo e do Tribunal de Contas da União, a possível subjetividade não pode comprometer a lisura de um certame e nem prejudicar uma proponente de grande potencial de contratação com a Administração Municipal de Birigui, por ofertar melhor preço e qualidade e ferir a Isonomia, de forma a privilegiar demais concorrentes.



Pois bem.

Preliminarmente

Do efeito suspensivo do recurso administrativo

Conforme disposição da Lei Federal n. 10.520/2002¹,
Requer, a atribuição de **efeito suspensivo ao recurso ora interposto**,
conforme dispõe o artigo 109, alínea "b" e parágrafo 2º, da Lei Federal nº
8.666/93:

artigo 109 - Dos atos da administração decorrentes da aplicação
desta lei cabem:

I - recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da
intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos de:

b) julgamento das propostas;

§ 2º - O recurso previsto nas alíneas a e b do inciso I deste artigo
terá efeito suspensivo, podendo a autoridade competente,
motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir
ao recurso interposto eficácia suspensiva aos demais recursos.

II - DO MÉRITO

1. Dos robustos indícios de violação à Objetividade na análise das amostras da Recorrente

Mister se faz ressaltar, que a Lei Federal n.º 8.666/93,
materializa, entre outros, determinados princípios, de forma expressa e
imperativa, não podendo o administrador furtar-se a observá-los
integralmente, sob pena de responsabilidade nos termos da legislação em vigor.
Com efeito, assim dispõe o referido Diploma Legal, *verbis*:

**art. 3.º - A licitação destina-se a garantir a observância do princípio
constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a
Administração e será processada e julgada em estrita conformidade com os
princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da**

¹ Art. 9º Aplicam-se subsidiariamente, para a modalidade de pregão, as normas da Lei nº 8.666, de 21 de
junho de 1993.

igualdade, da publicidade, da proibidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório (desde que observados os pré-requisitos formais e materiais exigidos em lei), do julgamento objetivo e dos que lhe são correlatos.

§ 1.º - É vedado aos agentes públicos: I - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos de convocação, cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o seu caráter competitivo e estabeleçam preferências ou distinções"

É de império, em primeiro lugar, que a amostra seja avaliada de forma objetiva, e os critérios de avaliação devem constar expressamente do edital da licitação, bem como a licitante ser comunicada para acompanhar os testes. Tais critérios de avaliação devem, portanto, ser objetivos e técnicos, sem margem para qualquer subjetividade ou indicio de julgamento pessoal de quem quer que seja.

Cabe, ainda, transcrever o *artigo 44 da lei 8.666/93*,
verbis:

Art. 44 - "No julgamento das propostas, a Comissão levará em consideração os critérios objetivos definidos no Edital ou convite, os quais não devem contrariar as normas e princípios estabelecidos por esta lei."

O edital em questão apresenta-se, justamente, na contramão da lei, ferindo os princípios constitucionais da legalidade, da objetividade, da segurança jurídica, da razoabilidade e da ponderação, vértices do sistema constitucional em vigor, porquanto, se mantido em sua redação original, dará tratamento igualitários às pessoas juridicamente desiguais.

Para amparar tecnicamente o que se pretende clarear no entendimento subjetivo da Administração Municipal de Birigui "*...sabor amargo insatisfatório.*", "

***Vale ressaltar que a marca Romano é atual
fornecedora dos itens***

Pedimos *vênia* para citar um trecho do artigo intitulado "Amostras nas modalidades tradicionais (concorrência, tomada de preços, convite) e no pregão", da lavra do saudoso Marcello Rodrigues Palmieri citado por <http://jus.com.br/revista/texto/14671/a-exigencia-de-amostras-nos-editais-licitatorios>:

"...se a Administração Pública promotora da licitação optar por exigir amostras dos produtos licitados, deverá estar preparada para avaliar tecnicamente e de modo objetivo as características inerentes a tais produtos. Não raras as vezes em que a Administração, num dado momento do certame, solicita que as licitantes entreguem suas amostras e a própria Comissão de Licitação ou o pregoeiro com sua equipe de apoio passam a analisá-las durante a sessão pública em que a licitação se desenvolve. Exemplo clássico: aquisição de café em pó para consumo dos servidores públicos. Em determinado momento da sessão pública, as amostras são entregues pelas licitantes e, na presença de todos, o café é preparado (utilizando-se as diversas amostras entregues), e a partir daí a própria Comissão de Licitação ou o pregoeiro com sua equipe passam a degustar a bebida e atribuem uma nota referente à palatabilidade do café, sendo aprovadas as que obtiverem uma nota (média), digamos, superior a sete. Com o devido respeito, tal procedimento é completamente equivocado dada a total subjetividade que o envolve. O sabor do café que agrada alguns pode desagradar outros e vice-versa". (cf. in Boletim de Licitações e Contratos nº 10/2006, p. 943 e 944). (g.f)

Ressaltamos, que anexo ao recurso administrativo estão cópia fiel da **ficha técnica**, bem como, Laudo Bromatológico de análises físico químico de laboratório Credenciado garantido a integridade produto apresentada anteriormente no certame, com o fim de contestar o malicioso parecer técnico e comprovar que o produto contempla todas as especificações mínimas exigidas no Edital.

Como é possível um agente realizar análise de um produto e alegar sabor amargo, sendo que a marca apresentada está sendo utilizada pela nobre Administração sem ter causado nenhuma rejeição e notificação.

Conduta reprovável que se opõe a imparcialidade e objetividade.

III - DOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

2. Da violação ao Princípio do julgamento Objetivo

Dentro do procedimento licitatório é fundamental que se mantenha a transparência, a probidade, a moralidade e os princípios éticos, do julgamento igualitário ofertado a todos os licitantes que participam do certame e tal instrumento convocatório em exame, não traz regras acerca do procedimento de análises das amostras ou mesmo de sua metodologia.

Nos casos em que a avaliação de amostras fizer-se necessária, devem-se prever no instrumento convocatório, pelo menos, os



seguintes itens (Princípio da publicidade - Constituição Federal, art. 37, caput; Princípio do julgamento objetivo e da isonomia - Lei nº 8.666/1993, art. 3º, caput; Princípio da segurança jurídica - Lei nº 9.784/1999, art. 2º, caput):

- Prazo adequado para entrega da amostra pelo licitante;
- A possibilidade e a forma de participação dos interessados, inclusive dos demais licitantes, no acompanhamento do procedimento de avaliação da amostra;
- A forma de divulgação, a todos os licitantes, do período e do local da realização do procedimento de avaliação de amostras e do resultado de cada avaliação;
- O roteiro de avaliação, detalhando todas as condições em que o procedimento será executado, além dos critérios de aceitação da amostra e, conseqüentemente, da proposta do licitante;

O edital de forma implícita abre lacunas de reprovar a amostra do “indesejado vencedor”.

ACORDAM os Ministros do Tribunal de Contas da União, reunidos em sessão de Plenário, ante as razões expostas pelo Relator, em:

9.2. nos termos dos art. 10, § 1º, e 12, inciso III, da Lei 8.443, 16 de julho de 1992 c/c o art. 202, inciso III, do Regimento Interno do TCU, realizar a audiência dos seguintes responsáveis:

9.2.1. (...), não estabelecem critérios técnicos e objetivos de avaliação, permitindo desclassificações indevidas de licitantes e manipulação do resultado da licitação (itens 6.2.8.6 a 6.2.8.15), em afronta aos arts. 45 e 46 da Lei 8.666/1993, Acórdãos TCU 346/2002, 526/2005 e 1113/2008-Plenário, Decisões TCU 197/2000 e 1237/2002-Plenário, princípios da publicidade, da transparência, do contraditório e da ampla defesa;

Portanto, é inerente a legalidade que lhe seja concedido o direito de contraprova, nos termos da R. decisão do TCU acima invocada.

3. Da ausência da metodologia e do critério no Edital da aplicação na avaliação das amostras

Dispõe o edital relativo à exigência de amostras:

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

1. análises sensoriais;
2. testes técnico-culinários onde são verificados porcentagem de gordura separados em cocção, tempo de cocção, operacionalidade de produção, rendimento;
3. comparação entre resultado e ficha técnica;
4. comparação da descrição do produto (anexo I) com a ficha técnica;
5. situação da inscrição no SIF e SISP e padrões.

Critério técnico de avaliação é subjetivo, não define parâmetros concretos para proceder à **CLASSIFICAÇÃO** ou **DESCCLASSIFICAÇÃO**, margeando a imparcialidade no momento do resultado das análises.

No referido Edital, é ausente a metodologia de avaliação das amostras, que será adotada para classificação ou não dos alimentos, dando margem à subjetividade no momento do julgamento, podendo ser desclassificado um alimento que possui toda a qualidade exigida, conseqüentemente resultando na eliminação injusta de um proponente de grande potencial, que reúne todas as condições classificatórias e habilitatórias, decorrente de um julgamento parcial, como ocorre no caso em tela.



Ainda no mesmo sentido, já decidiu o e. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, no **TC 8120/026/06**, rel. Conselheiro **EDUARDO BITTENCOURT CARVALHO**, DOE de 23/03/2006, com a seguinte ementa:

"EMENTA: ... - Princípios da isonomia e do julgamento objetivo - Artigos 3º, "caput", e 15, § 7º, da Lei nº 8.666/93 - Critérios de avaliação das amostras - A Prefeitura também deverá inserir do edital, de forma clara e objetiva, por quais critérios e procedimentos irão ser aprovadas ou reprovadas as amostras dos produtos." (g.f)

O ato convocatório no momento de avaliação dos alimentos, também está irregular, **deixou a desejar quando não previu a metodologia de avaliação que os alimentos-amostras serão submetidos pela equipe nutricional da Alimentação Escolar como determina a Resolução FNDE n. 38 de Julho de 2009.**

A Resolução/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, do Ministério da Educação, determina que conste nos editais que os alimentos adquiridos sejam de qualidade, atendendo os parâmetros qualitativos científicos dispostos na referida Resolução.

O Ministério da Educação preocupado com a segurança alimentar dos alunos beneficiados pela merenda escolar, através da **inclita Resolução**, traz no seu anexo VII as orientações de como proceder para aplicação dos testes dos alimentos a serem oferecidos, veja:

**Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE ANEXO VII
TESTES DE ACEITABILIDADE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares.

O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição. (g.f.)

Cada ser humano tem uma sensibilidade de gostos básicos, como doce, salgado, ácido ou azedo e amargo, podendo haver diferentes resultados para cada degustador, sugerindo uma equipe de número ímpar de nutricionistas, para favorecer ao desempate, no julgamento do produto, se for o caso.

No preparo, devem ser seguidas rigorosamente as instruções de preparo do alimento, com padrão de temperatura, tipo de utensílio e porcionamentos, recomendando-se servir água entre uma degustação e outra, para remoção de sabores da boca, a fim de que seja mantida a integridade dos atributos sensoriais, característicos do produto e a imparcialidade no julgamento dos profissionais avaliadores.

No entanto, temos como grande referência e modelo o método prático aplicado pelo Departamento de Merenda Escolar de São Paulo – DME no procedimento de avaliação dos alimentos destinados a alimentação escolar, elaborado sob coordenação das nutricionistas Mariangela Pinheiro de Magalhães Oliveira, Vera Lucia Macedo Issa de Oliveira e Vera Lúcia Tioma Nakayama, de acordo com a ABTN – NBR e com a Resolução FNDE n. 38: http://portalsme.prefeitura.sp.gov.br/Projetos/sitemerenda/Documentos/Ma_nuais_Folhetos/analise_sensorial_DME.pdf

"Análise Sensorial é uma disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição".
(ABTN - NBR 12806, 1993)

"A metodologia mais utilizada pelo DME, no processo de avaliação sensorial, é o método classificatório, que corresponde à classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais. Este método, utilizado desde 1978, foi progressivamente aperfeiçoado e, no ano de 1993, passou por um processo de revisão, pelos técnicos da EMBRAPA.

São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura que são acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

Aparência e Sabor:

- Bom: 7 a 9
- Regular: 4 a 7
- Insatisfatório: 1 a 3

Odor:

- Característico: 7 a 9
- Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6
- Não característico: 1 a 3

Nota: O odor não característico corresponde ao odor "estranho", não correspondente ao alimento em questão.

Consistência / Textura:

- Adequada: 7 a 9
- Moderadamente adequada: 4 a 6
- Inadequada: 1 a 3

Na avaliação individual, é obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- Insatisfatório: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não-característico, Inadequado.
- Satisfatório: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado.

A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas.

Na avaliação global, que resume as avaliações individuais dos degustadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, é reprovada na Avaliação Sensorial. No processo licitatório, isto significa que o alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação (v. "Apêndice)." (g.f)

Corroborando com as inquinações da **Recorrente**, replicamos o brilhante julgado do E. Relator desta Casa, Conselheiro Substituto **MARCOS RENATO BÖTTCHER**, que ao seu bom senso de preocupação com a violação ao Princípio da Competitividade, proferiu a R. decisão que acolheu a uma interposição de representação contra edital, num caso semelhante de irregular ausência e subjetividade dos métodos de avaliação técnica dos alimentos, determinando a retificação. Vejamos:

“Processos: TC-022245/026/10, TC-000656/008/10 e TC-022476/026/10

EXAME PRÉVIO DE EDITAL MUNICIPAL - PEDIDO DE VISTA

Representantes: Bryk Indústria da Panificação Ltda., Nutricionale Comércio de Alimentos Ltda. e Rafael Lopes dos Santos.

Representada: Prefeitura Municipal de Mogi Guaçu

Assunto: Representações visando ao exame prévio do edital do pregão presencial n. 32/10, que objetiva o registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar.

O E. Relator, Conselheiro Substituto **MARCOS RENATO BÖTTCHER**, por entender que, de fato, se previu a realização de avaliação sensorial (“sabor, cor e odor”), sem a correspondente “indicação das hipóteses concretas que resultarão na desconformidade das amostras”, julgou procedente a representação em relação a este aspecto.” (grifei)

Expediente: TC-1.175/010/09.

Representante: Comercial João Afonso Ltda.

Antonio Bertagna - Sócio Gerente.

Representada: Prefeitura Municipal de São José do Rio Preto.

Assunto: Representação formulada contra o edital retificado do Pregão Eletrônico nº 86/09, da Prefeitura Municipal de São José do Rio Preto, que objetiva a aquisição de 63.000 cestas básicas para os servidores municipais da Prefeitura, por um período de 12 (doze) meses, conforme especificações dos anexos que acompanham o edital.

SDG, a seu turno, manifesta-se pela procedência parcial da representação, com a necessidade de republicação do edital, na conformidade do disposto no § 4º do artigo 21, da Lei de Licitações, por entender que os critérios de exame das amostras, conforme subitem 1.5.6, carecem de objetividade, podendo vir a prejudicar a competitividade do certame, já que o processo de análise tem caráter eliminatório.(g.f)



Igualmente se posiciona o referendo Tribunal de Contas da União, determinando que se inclua no ato convocatório detalhe

MP

concreto dos critérios adotados no exame de amostras. Colamos a R. Decisão do Plenário n. 592/2000 sob Processo n. TC-575.553/1995-2, que assegura a retificação da irregularidade apontada:

"... faça incluir, nos editais de licitação que estabeleçam a realização de testes e análises em amostras dos produtos ofertados, a fim de avaliar a sua conformação às especificações técnicas exigidas, o detalhamento dos procedimentos a serem adotados nesse exame"(g.n.)

Acerca desta matéria, inicialmente, cabe destacar o voto do Conselheiro Relator, **Robson Marinho**, que aborda o aspecto mais amplo do estabelecimento de critérios de julgamento das propostas:

ACÓRDÃO TC-010005/026/06

"(...) Outro fator que também se mostra controvertido envolvendo sobreditos exames e, portanto, merecedor de revisão relaciona-se aos critérios que conduzirão aos resultados, e não estão expressamente definidos no edital. Obviamente que esta análise, cujos parâmetros técnicos que a nortearão são desconhecidos dos interessados, leva inevitavelmente a um julgamento subjetivo, ferindo o que preconiza o artigo 3º, caput, da Lei n. 8.666/93, sobretudo porque poderá ensejar a reprovação do produto e conseqüente desclassificação da proponente.

Ainda que a Administração tenha se pautado no "teste de aceitabilidade" previsto na aludida Resolução Ministerial, a partir do qual a aprovação do alimento pressupõe no mínimo 85% de aceitação por parte dos alunos destinatários, não verifiquei nas regras do edital rito que, de maneira apropriada, conferisse à análise critérios essencialmente objetivos.

Nesse sentido, aliás, não me convenço que a planilha reproduzida na fl. 126, por exemplo, represente parâmetro seguro de que as amostras foram avaliadas com objetividade, seja porque, ressalte-se, o edital silenciou sobre os critérios a serem aplicados, seja por que "avaliação sensorial", aplicada aos produtos no ambiente escolar, significa forte indício de tratamento subjetivo das licitantes.

Assim, não pode os agentes da Administração inovarem subjetivamente as condições de participação de forma a alijar do

certame uma empresa de grande potencial tanto no que tange a qualidade e vantajosidade aos cofres da municipalidade de Birigui.

4. Do direito da Recorrente de fazer "contraprova"

Se ainda não for esse o entendimento de V.Sa. pela aprovação das amostras da **Recorrente**, requer, digne V.Sa., a oportunidade para exercício do direito de contraprova, faculdade esta prevista no procedimento de Contraditório e Ampla Defesa, assegurado constitucionalmente.

Corroborando com o direito da **Recorrente** o próprio Tribunal de Contas da União, quando proferiu decisão em sede de Acórdão, que o órgão respeite o direito dos licitantes à "contraprova", tendo em vista as garantias inerentes à ampla defesa e ao contraditório, previstas no inc. LV do art. 5 da Magna Carta. **(Processo n. TC-350.333/1997-1. Decisão n. 485/1998 - Plenário, sob pena de anulação do certame, vejamos:**

...

2.A referida empresa, ao requerer a anulação do certame licitatório, alegou basicamente, que a P.M. de Grajaú/MA:

a) reprovou sua amostra apresentada, no que concerne ao item 4 do anexo I do edital da Tomada de Preços n. 06/97, **não admitindo o direito à "contraprova" dos exames procedidos no produto ofertado;**

...

Decisão:

O Tribunal Pleno, diante das razões expostas pelo Relator, DECIDE:

...

a) **respeite o direito dos licitantes à "contraprova", tendo em vista as garantias inerentes à ampla defesa e ao contraditório, previstas no inc. LV do art. 5º da Constituição Federal/88;**

5. Da qualidade e aceitabilidade do produto oferecido pela Milk Vitta

A fim de contestar o exame realizado pela Administração Municipal de Birigui que reprova a amostra da **Recorrente**, *data vênia* de forma equivocada, **Requer, realização do teste de aceitabilidade dos produtos oferecidos e que o mesmo seja realizado e aplicado nos moldes do procedimento da Resolução FNDE citado.**

Assim, asseguramos tranquilamente que será controvertido o primeiro resultado, que aliás, está eivado de vícios, pois quando é alegado que o produto não passou no teste sensorial.

III - DO PEDIDO

Destarte, evidenciados o "*fumus boni iuris*" e o "*periculum in mora*" - pois o prosseguimento da licitação ou da execução do contrato pela licitante vencedora colocaria em risco a eficácia do provimento pretendido pela **Recorrente** que **TEVE SUA AMOSTRA REPROVADA NUMA ANÁLISE REVESTIDA DE INDÍCIOS DE SUBJETIVIDADE E DE VIOLAÇÃO A IMPARCIALIDADE** - impõe-se:



- a) O efeito suspensivo do remédio administrativo;
- b) que liminarmente sejam aprovadas as amostras do itens 22,23 por não proceder o resultado do parecer técnico;

c) que se confirme a decisão de facultar o direito à "contraprova" para o item reprovado;

d) bem como, o teste de aceitabilidade dos produtos na rede de ensino do município de Birigui - SP, nos termos da Resolução do FNDE;

Outrossim, na hipótese não esperada disso não ocorrer, faça estes autos subir à autoridade superior competente em consonância com o previsto no *parágrafo 4º, do art. 109, da Lei nº 8666/93*, bem como, se mantida a decisão, será passível de anulação do certame frente as diversas irregularidades que viciam o procedimento, por revisão do Poder Judiciário.

Nestes Termos
P. e Aguarda Deferimento.

Birigui (SP), 04 de setembro de 2017.


MILK VITTA - COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA.

Marcelo Macedo Gordo Peres

Procurador

RG. 33.956.975-X SSP/SP

CPF nº. 333.300.158-61

04.252.652/0001-74

**MILK VITTA COMÉRCIO
E INDÚSTRIA LTDA.**

Rua Olinda, 1229 - Centro
CEP15801-200 - Catanduva - SP

ANEXO I

Milk Vitta

Comércio e Indústria Ltda.

FICHA TÉCNICA

a) Identificação do produto:

Nome: Leite em pó Integral INSTANTÂNEO. Marca: Romano

Número do Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°. 0007/3269

b) Identificação da empresa fabricante:

Nome: MILK VITTA COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA. CNPJ nº. 04.252.652/0001-74

Endereço: RUA OLINDA, 1.229- CENTRO – CEP: 15.801-200 - CATANDUVA- SP

Telefone: (17) 3524.6030 Fax: (17) 3524.6030

E – mail: milkvita@terra.com.br

c) Prazo de validade: 1 ano da data de fabricação.

d) Descrição do Produto: Leite em Pó Integral instantâneo.

e) Composição do Produto: 99,83% Leite em pó Integral. 0,16% Lecitina de soja.

f) Informação nutricional:

TABELA NUTRICIONAL

	Porção de 26 g (2 colheres de sopa)	%VD(*)
Valor Energético	130 Kcal	7%
Carboidratos	10,4g	3%
Proteínas	7g	9%
Gorduras totais	7g	13%
Gorduras saturadas	4g	18%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0g	0%
Cálcio	250mg	25%
Sódio	104mg	4%

Não contém glúten.

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias ou 8400 KJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) % VD não estabelecido.

Milk Vitta

Comércio e Indústria Ltda.

g) Condições de armazenamento:

Em depósito com boa ventilação, protegido contra os raios solares.

h) Condições de Conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária:

Após aberta a embalagem, este produto conserva-se bom até o prazo de 30 dias desde que bem dobrada e guardada em recipiente fechado, seco e protegido do calor, luz solar e umidade.

i) Empilhamento Máximo:

Para armazenamento: 10 Fardos.

Para armazenamento: 8 caixas.

j) Embalagem:

Descrição da embalagem Primária: Polipropileno aluminizado.

Peso líquido do produto na embalagem primária: 200g, 400g, 500g e 1.000g.

Tipo de Envase: Embalagem sache.

Descrição da embalagem secundária: Fardo de Papel ou caixa de papelão ondulado, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva com capacidade para 10 Kg (dez quilos).

Peso da embalagem primária vazia: 5 a 10 gramas vazia.

Peso da embalagem secundária (Fardo de papel Multifolhado) vazia: 11g

Peso da embalagem secundária (Caixa de Papelão) vazia: 312g

Opção de vedação da embalagem secundária: Fita Polipropileno TR 3M 5899 72x100

l) Modo de preparo culinário (para 1 litro de leite):

1. Coloque 10 colheres das de sopa de Leite em Pó em um recipiente.
2. Acrescente um pouco de água morna ou quente, misture bem até dissolver completamente.
3. Complete o volume para 1 litro com água e misture bem.

Modo de preparo culinário (para 1 Copo de Leite de 200 ml):

1. Coloque duas colheres das de sopa de leite em pó integral.
2. Acrescente um pouco de água morna ou quente.
3. Misture bem até dissolver. Complete o volume para 200 ml.

m) Rendimento do produto: 01 Kg do produto aproximadamente 8 Litros de Leite Integral.

Milk Vitta

Comércio e Indústria Ltda.

n) Informação sobre o Responsável Técnico pelo produto:

Nome: Conceição Aparecida Hares dos Santos Garcia

Profissão: Engenheira de Alimentos

Conselho Regional: CREA

Nº de inscrição : 5060054096/D

Registro Nacional do Profissional: 2605707750

Cargo: Engenheira de Alimentos

Assinatura e Carimbo:

Conceição A. Hares S. Garcia
LONCEIÇÃO A. HARES S. GARCIA
Eng.^a de Alimentos
CREA 5060054096/D

milk vitta

leite em pó



Milk Vitta

Comércio e Indústria Ltda.

FICHA TÉCNICA

a) Identificação do produto:

Nome: Leite em pó Integral INSTANTÂNEO enriquecido com 12 vitaminas, Ferro, Cobre, Iodo, e Zinco.

Marca: Romano.

Número do Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°. 0033/3269

b) Identificação da empresa fabricante:

Nome: MILK VITTA COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA. CNPJ n°. 04.252.652/0001-74

Endereço: RUA OLINDA, 1229 – CENTRO – CEP: 15801-200 - CATANDUVA- SP

Telefone: (17) 3524.6030 Fax: (17) 3524.6030

E – mail: milkvita@terra.com.br

c) Prazo de validade: 1 ano da data de fabricação.

d) Descrição do Produto: : Leite em Pó Integral, Mix Vitaminico contendo, Ferro, Cobre, Iodo, Zinco e vitamina A, C, D, E, B1, B2, B6, B9 (Ácido Fólico), B12, H, PP, Pantotenato de Cálcio e Lecitina de Soja.

e) Composição do Produto: 99,45% Leite em pó Integral.

0,38% Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, e vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B9 (Ácido Fólico), B12, H, PP e Pantotenato de Cálcio.

0,16% Lecitina de soja.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, DERIVADOS DE SOJA

f) Informação nutricional:

TABELA NUTRICIONAL

	Porção de 26 g (2 colheres de sopa)	%VD(*)
Valor Calórico	130 Kcal=546KJ	7%
Carboidratos	10,4g	3%
Proteínas	7g	9%
Gorduras totais	7g	13%
Gorduras saturadas	4g	18%
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0g	0%
Cálcio	250mg	25%
Sódio	104mg	4%

Milk Vitta

Comércio e Indústria Ltda.

Vitamina A	180mcg	30%
Vitamina D	1,5mcg	30%
Vitamina C	13,5mg	30%
Vitamina E	3mg	30%
Vitamina B1	0,36mg	30%
Vitamina B2	0,39mg	30%
Vitamina B6	0,39mg	30%
Vitamina B12	0,72mcg	30%
Vitamina H	9mcg	30%
Vitamina PP	4,8mg	30%
B9 / Ácido Fólico	120mcg	30%
Pantotenato de Cálcio	1,5mg	30%
Ferro	4,2mg	30%
Cobre	270mcg	30%
Iodo	39mcg	30%
Zinco	2,1mg	30%
Fósforo	323mg	46%

Não contém glúten.

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) % VD não estabelecido.

g) Condições de armazenamento:

Em depósito com boa ventilação e protegido contra os raios solares.

h) Condições de Conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária:

Após aberta a embalagem, este produto conserva-se bom até o prazo de 30 dias desde que bem dobrada e guardada em recipiente fechado, seco e protegido do calor, luz solar e umidade.

i) Empilhamento Máximo:

Para armazenamento: 10 Fardos.

Para armazenamento: 8 caixas.

j) Embalagem:

Descrição da embalagem Primária: Polipropileno aluminizado.

Peso líquido do produto na embalagem primária: 200g, 400g, 500g e 1.000g.

Tipo de Envase: Embalagem sache.

Milk Vitta

Comércio e Indústria Ltda.

Descrição da embalagem Secundária: Fardo de Papel ou caixa de papelão ondulado, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva com capacidade para 10 Kg (dez quilos).

Peso da embalagem primária vazia: 5 a 10 gramas.

Peso da embalagem secundária (Fardo de papel Multifoldado) vazia: 11 gramas

Peso da embalagem secundária (Caixa de Papelão) vazia: 40 gramas.

Opção de vedação da embalagem secundária: Fita Polipropileno TR 3M 5899 72x100

l) Modo de preparo culinário (para 1 litro de leite):

1. Coloque 10 colheres das de sopa de Leite em Pó em um recipiente.
2. Acrescente um pouco de água morna ou quente, misture bem até dissolver completamente.
3. Complete o volume para 1 litro com água e misture bem.

Modo de preparo culinário (para 1 Copo de Leite de 200 ml):

1. Coloque duas colheres das de sopa de leite em pó integral.
2. Acrescente um pouco de água morna ou quente.
3. Misture bem até dissolver. Complete o volume para 200 ml.

m) **Rendimento do produto:** 01 Kg do produto aproximadamente 8 Litros de Leite Integral.

n) Informação sobre o Responsável Técnico pelo produto:

Nome: Conceição Aparecida Hares dos Santos Garcia

Profissão: Engenheira de Alimentos

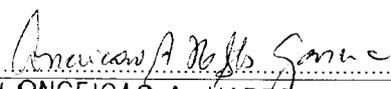
Conselho Regional: CREA

Nº de inscrição : 5060054096/D

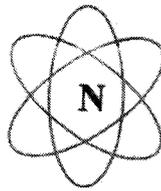
Registro Nacional do Profissional: 2605707750

Cargo: Engenheira de Alimentos

Assinatura e Carimbo:.....


CONCEIÇÃO A. HARES S. GARCIA
Eng.ª de Alimentos
CREA 5060054096/D

ANEXO II



INSTITUTO NACIONAL DE ANÁLISES E PESQUISAS

(Registro nos Conselhos: CRQ IV Região n.º 14854-F - CRBM 1ª Região n.º 2009-2257-0 - CREA SP N.º 1780099)

CERTIFICADO DE ANÁLISE – MFQ 20768/16

Solicitante: MILK VITTA – COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

Endereço: Rua Olinda, 1229 – Centro – Catanduva / SP

CNPJ.: 04.252.652/0001-74

Produto: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

Marca: ROMANO Fabricação: 03/11/2016 Validade: 03/11/2017 Lote: A34

Fabricante: Milk Vitta Comércio e Indústria Ltda – Catanduva/SP

CNPJ: 04.252.652/0001-74

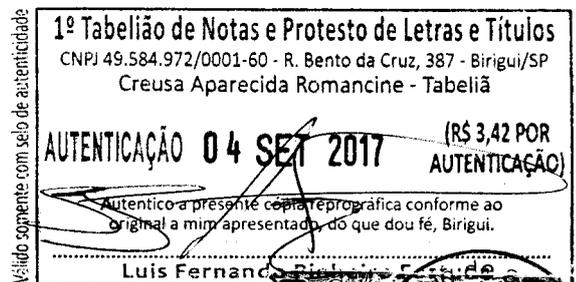
Data da entrada da amostra: 04/11/2016 – Amostra entregue pelo solicitante

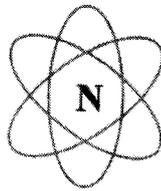
Teste	Exame Físico-Químico
Umidade	Resultado 100g
Valor Calórico Total	2,68 %
Carboidratos	550,59 Kcal
Proteínas	41,0 g
Gorduras Totais	29,8 g
Gorduras Saturadas	9,71 g
Gorduras Trans	15,3 g
Fibra Alimentar	0,0 g
Cálcio	0,0 g
Sódio	960,97 mg
Amido	381,20 mg
	Ausente

Teste	Exame Microbiológico
Coliformes Fecais (45° C)	Resultado
<i>B cereus</i>	< 1,0 x 10 ¹ U.F.C./g Est.
Coliformes Totais (35° C)	< 1,0 x 10 ² U.F.C./g Est.
Estafilococos Coagulase Positiva	< 1,0 x 10 ¹ U.F.C./g Est.
<i>Salmonella</i> sp em 25g	< 1,0 x 10 ² U.F.C./g Est.
	Ausentes em 25 g

Exame Microscópico e Macroscópico
Ausência de sujidades, parasitas, larvas, insetos e seus fragmentos em 100 g e de elementos histológicos e materiais estranhos ao produto em 100g.

Ensaio	Resultado
Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas práticas	
Matérias estranhas microscópicas	< 1 / 225 g
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência / 225 g
Fragmentos de insetos	< 1 / 225 g
Insetos inteiros mortos	< 1 / 225 g
Bárbulas	< 1 / 225 g
Acaros mortos	< 1 / 225 g
Outras matérias estranhas microscópicas	< 1 / 225 g
Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde	
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência / 225 g
Fragmentos de pelo de roedor	< 1 / 225 g





INSTITUTO NACIONAL DE ANÁLISES E PESQUISAS

(Registro nos Conselhos: CRQ IV Região n.º 14854-F - CRBM 1ª Região n.º 2009-2257-0 - CREA SP N.º 1780099)

Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos	< 1 / 225 g
Filmes plásticos	< 1 / 225 g
Fragmentos de vidros	< 1 / 225 g
Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1 / 225 g
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm	< 1 / 225 g
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1 / 225 g

Propriedades Organolépticas

Aspecto: pó fino

Cor: branco

Odor e sabor: próprios.

Conclusão: Produto de acordo com os padrões legais vigentes. Resultado restrito à amostra recebida.

Metodologia: Oficial.

Data: 16 de Novembro de 2016.

Darlane das D. Brito
Darlane das Dores Brito

Analista Química

CRQ IV N.º 04480510

Aline Ferreira da Silva
Aline Ferreira da Silva

Microbiologista

Biomédica – CRBM N.º 11070

Wagner Benevides
Wagner Benevides
Representante Legal
RG. 11.200.380-1

“Documento válido somente em original, pelo prazo máximo de 1 ano”



1º Tabelião de Notas e Protesto de Letras e Títulos

CNPJ 49.584.972/0001-60 - R. Bento da Cruz, 387 - Birigui/SP
Creusa Aparecida Romancine - Tabeliã

AUTENTICAÇÃO 04 SET 2017 (R\$ 3,42 POR AUTENTICAÇÃO)

Autentico a presente cópia reprográfica conforme ao original a mim apresentado, do que dou fé, Birigui.

Luis Fernando Pinheiro Fortuna

1º Tabelião de Notas e Protesto
de Letras e Títulos
Luis Fernando Pinheiro Fortuna
ESCREVENTE
BIRIGUI-SP

LAUDO/OS
Nº 204600
1/3 ARL
EMISSÃO 02

CQA CENTRO DE
QUALIDADE ANALÍTICA 30
LABORATÓRIOS ANOS

LAUDO DE ENSAIOS LABORATORIAIS

INFORMAÇÕES DO CLIENTE

CLIENTE: MILK VITTA COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA.

ENDEREÇO: RUA OLINDA, 1229 - CENTRO.

CIDADE: CATANDUVA / SP

CONTATO: SRA. ANDRESSA

TEL. FAX: (17) 3524-6030.

E-MAIL: milk.licitacao@terra.com.br

DATA ENTRADA DA AMOSTRA: 14/10/16

DATA EMISSÃO DO LAUDO: 03/11/16

INFORMAÇÕES DE AMOSTRAGEM

ENDEREÇO: RUA OLINDA, 1229 - CENTRO.

CIDADE: CATANDUVA / SP

DATA DA AMOSTRAGEM: NÃO INFORMADO

HORÁRIO INÍCIO AMOSTRAGEM: NÃO INFORMADO

HORÁRIO TÉRMINO AMOSTRAGEM: NÃO INFORMADO

RESPONSÁVEL AMOSTRAGEM: O INTERESSADO

TIPO DE MATRIZ (AMOSTRA): ALIMENTO PROCESSADO

LOTE: A34

DATA DE FABRICAÇÃO: 11/10/2016

DATA DE VALIDADE: 11/10/2017

PLANO: PA- DO CLIENTE - POP: CO- DO CLIENTE

CONDIÇÕES AMBIENTAIS DURANTE AMOSTRAGEM: TEMPERATURA: *NA - UMIDADE: *NA

CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA: TEMPERATURA: 25,0°C

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS, FERRO, COBRE, IODO E ZINCO – MARCA: ROMANO

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	UNIDADES	LIMITES DE QUANTIFICAÇÃO	RESULTADOS	ANÁLISES		MÉTODOS
				INÍCIO	FINAL	
Acidez Titulável em Sólidos Não Gordurosos	mL NaOH 0,1N /10g	0,2	14,2	19/10/16	19/10/16	AOAC 20 th edition / FQ-0049-12 ⁽²⁾
Acidez Total (expressa em Ácido Láctico)	g/100g Ácido Láctico	0,2	1,3	19/10/16	19/10/16	IN 68 / FQ-0049-12 ⁽¹¹⁾
Aflatoxina M1	µg/Kg	0,03	**ND	20/10/16	21/10/16	AOAC 20th edition / CR-0104-03 ⁽²⁾
Antioxidantes (BHA+BHT)	g/100g	0,0005	**ND	17/10/16	18/10/16	AOAC 20th edition / CR-0035-15 ⁽²⁾
Aspecto	Pó uniforme, sem grumos	*NA	Pó uniforme, sem grumos	19/10/16	19/10/16	IN68-2006 / FQ-0221-08 ⁽¹¹⁾
BHA	mg/Kg	5	**ND	17/10/16	18/10/16	AOAC 20th edition / CR-0035-15 ⁽²⁾
BHT	mg/Kg	5	**ND	17/10/16	18/10/16	AOAC 20th edition / CR-0035-15 ⁽²⁾
Cálcio	mg/100g Ca	0,2	892,9	18/10/16	18/10/16	FDA / FQ-0159 ⁽⁵⁾
Carboidratos	g/100g	0,1	39,7	20/10/16	20/10/16	AOAC 20th edition / FQ-0056-07 ⁽²⁾
Caseína	g/100g	0,2	22,1	18/10/16	18/10/16	IN68-2006 / FQ-0093-07 ⁽¹¹⁾
Cinzas Insolúveis em Ácido (Areia)	g/100g	0,1	**ND	18/10/16	18/10/16	AOAC 20th edition / FQ-0029-13 ⁽²⁾
Cobre	µg/100g Cu	10	1048	17/10/16	17/10/16	FDA / FQ-0159 ⁽⁵⁾
Colesterol	mg/100g	0,3	58,3	17/10/16	17/10/16	AOAC 20th edition / CR-0042-09 ⁽²⁾
Conservantes (Formol)	*NA	0,1g/100g	**ND	19/10/16	19/10/16	AOAC 20th edition / FQ-0208-08 ⁽²⁾
Cor	Branco amarelado	*NA	Branco amarelado	19/10/16	19/10/16	IN68-2006 / FQ-0221-08 ⁽¹¹⁾
Dispersibilidade (Solubilidade)	%	0,05	95,83	20/10/16	20/10/16	IN68-2006 / FQ-0272-04 ⁽¹¹⁾
Ferro	mg/100g Fe	0,02	16,70	17/10/16	17/10/16	FDA / FQ-0159 ⁽⁵⁾
Fibra Alimentar Total	g/100g	0,1	**ND	17/10/16	19/10/16	AOAC 20th edition / FQ-0202-06 ⁽²⁾
Fluidez	Fluidez característica da Bebida	*NA	Fluidez característica da Bebida	19/10/16	19/10/16	IN68-2006 / FQ-0221-08 ⁽¹¹⁾
Fósforo	mg/100g P	0,02	1186	18/10/16	18/10/16	FDA / FQ-0159 ⁽⁵⁾
Glicídios Redutores em Lactose	g/100g	2	39,7	19/10/16	19/10/16	IN68-2006 / FQ-0060-11 ⁽¹¹⁾
Gorduras Saturadas	g/100g	0,02	16,23	18/10/16	18/10/16	AOAC 20th edition / CR-0090-08 ⁽²⁾
Gorduras Totais	g/100g	0,1	26,4	17/10/16	17/10/16	AOAC 20th edition / FQ-0230-08 ⁽²⁾
Gorduras Trans	g/100g	0,02	**ND	18/10/16	18/10/16	AOAC 20th edition / CR-0090-08 ⁽²⁾
Índice de Caseinacopetideo (CMP)	% m/m	0,1	**ND	18/10/16	19/10/16	IN68-2006 / CR-0107-03 ⁽¹¹⁾
Índice de Insolubilidade	mL	0,1	***<LQ	19/10/16	19/10/16	IN68-2006 / FQ-0275-02 ⁽¹¹⁾
Iodo	µg/100g	1	147	19/10/16	19/10/16	IAL ⁽⁷⁾
Lactose	g/100g	0,01	39,68	18/10/16	19/10/16	AOAC 20th edition / CR-0093-08 ⁽²⁾
Lecitina	mg/Kg	0,003	3,1	17/10/16	17/10/16	AOAC edition 20th / FQ-0159-09 ⁽⁵⁾
Lipídios Totais	g/100g	0,1	26,4	17/10/16	17/10/16	IN68-2006 / FQ-0124 ⁽¹¹⁾
Maltodextrina (Qualitativo)	*NA	*NA	Ausente	24/10/16	24/10/16	IN14-2007 / CR-0103-03 ⁽⁸⁾
Odor	*NA	*NA	Característico	19/10/16	19/10/16	IN68-2006 / FQ-0221-08 ⁽¹¹⁾
Partículas Queimadas	Menor que Disco B	*NA	< Disco A	18/10/16	18/10/16	IN68-2006 / FQ-0280-05 ⁽¹¹⁾
Peso Líquido Total	g	0,01	1000,96	18/10/16	18/10/16	AOAC 20th edition / FQ-0116-08 ⁽²⁾
Proteína Total	g/100g	0,2	26,3	17/10/16	17/10/16	AOAC 20th edition FQ-0048-14 ⁽²⁾

*NA: NÃO APLICÁVEL

**ND: NÃO DETECTADO

***<LQ: MENOR QUE O LIMITE DE QUANTIFICAÇÃO

CHAVE DE AUTENTICIDADE: Fm2a1oeirjvakkltGj73
Verifique a autenticidade deste laudo informando Laudo/OS

Laboratório ISO/IEC 17025:2005 - Veja escopos em: <http://www.cqa.com.br/escopos.htm>

ML-0046-02

LAUDO/OS
Nº 204600

2/3 ARL

EMISSÃO 02

CQA CENTRO DE QUALIDADE ANALÍTICA 30 ANOS
LABORATÓRIOS

LAUDO DE ENSAIOS LABORATORIAIS
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS, FERRO,
COBRE, IODO E ZINCO – MARCA: ROMANO

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	UNIDADES	LIMITE DE QUANTIFICAÇÃO	RESULTADOS	ANÁLISES		MÉTODOS
				INÍCIO	FINAL	
Prova de Amido	*NA	*NA	Negativo	19/10/16	19/10/16	AOAC 20th edition / FQ-0060-11 ⁽²⁾
Prova de coação	*NA	*NA	Negativo	18/10/16	18/10/16	IN25-2011 / FQ-0334-03 ⁽⁹⁾
Prova de Reconstituição	Próprio	*NA	Próprio	18/10/16	18/10/16	AOAC 20th edition / FQ-0335-04 ⁽¹⁾
Resíduo Mineral Fixo	g/100g	0,1	5,9	17/10/16	17/10/16	IN68-2006 / IN68-2006 ⁽¹¹⁾
Sabor	*NA	*NA	Característico	19/10/16	19/10/16	IN68-2006 / FQ-0221-08 ⁽¹¹⁾
Sacarose (Teste de Resorcina -Qualitativo)	*NA	0	Ausente	19/10/16	19/10/16	IN68-2006 / FQ-0060-11 ⁽¹¹⁾
Separação de Fases	Não ocorre separação de fases em 30 minutos após preparo	*NA	Não ocorreu separação de fases em 30 minutos após preparo	19/10/16	19/10/16	IN68-2006 / FQ-0221-08 ⁽¹¹⁾
Sódio	mg/100g Na	0,2	397,7	18/10/16	18/10/16	FDA / FQ-0159 ⁽⁵⁾
Umectabilidade	s	0,5	42	19/10/16	19/10/16	IN68-2006 / FQ-0284-04 ⁽¹¹⁾
Umidade	g/100g	0,05	1,72	17/10/16	17/10/16	AOAC 20th edition / FQ-0058-12 ⁽²⁾
Valor Energético (em Kcal/100g)	Kcal/100g	1	502	20/10/16	20/10/16	RDC360/2003 ⁽⁴⁾
Valor Energético (em Kcal/g)	Kcal/g	1	2102	20/10/16	20/10/16	RDC360/2003 ⁽⁴⁾
Vitamina A	µg/100g	1	687	21/10/16	26/10/16	AOAC 20th edition / CR-0049-12 ⁽²⁾
Vitamina B1 (Tiamina)	mg/100g	0,01	1,30	19/10/16	21/10/16	AOAC 20th edition / CR-0052-13 ⁽²⁾
Vitamina B12	µg/100g	1	2,98	19/10/16	21/10/16	AOAC 20th edition / CR-0052-13 ⁽²⁾
Vitamina B2 (Riboflavina)	mg/100g	0,05	1,42	19/10/16	21/10/16	AOAC 20th edition / CR-0052-13 ⁽²⁾
Vitamina B5 (Pantotenato de Cálcio)	mg/100g	0,05	5,62	19/10/16	21/10/16	AOAC 20th edition / CR-0052-13 ⁽²⁾
Vitamina B6	mg/100g	0,01	1,51	19/10/16	21/10/16	AOAC 20th edition / CR-0052-13 ⁽²⁾
Vitamina B9 (Ácido Fólico)	µg/100g	10	464	19/10/16	21/10/16	AOAC 20th edition / CR-0075-09 ⁽²⁾
Vitamina C	mg/100g	0,5	51,7	19/10/16	21/10/16	AOAC 20th edition / CR-0052-13 ⁽²⁾
Vitamina D	µg/100g	0,5	6,3	21/10/16	26/10/16	AOAC 20th edition / CR-0049-12 ⁽²⁾
Vitamina E	mg/100g	0,008	11,85	21/10/16	26/10/16	AOAC 20th edition / CR-0049-12 ⁽²⁾
Vitamina H (Biotina)	µg/100g	0,05	33,93	19/10/16	21/10/16	AOAC 20th edition / CR-0052-13 ⁽²⁾
Vitamina PP (Vitamina B3)	mg/100g	0,01	18,60	19/10/16	21/10/16	AOAC 20th edition / CR-0052-13 ⁽²⁾
Zinco	mg/100g Zn	0,02	8,14	17/10/16	17/10/16	FDA / FQ-0159 ⁽⁵⁾

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	UNIDADES	LIMITE DE QUANTIFICAÇÃO	RESULTADOS	ANÁLISES		MÉTODOS
				INÍCIO	FINAL	
Ácaros Mortos	NA	1	Ausência	14/10/16	14/10/16	AOAC 20th edition / MB-0018-10 ⁽²⁾
Aeróbios Mesófilos Viáveis	UFC/g	10,0	2,0x10 ²	14/10/16	16/10/16	CMMEF 5th edition 2015/ MB-0025-11 ⁽³⁾
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	10,0	***<LQ	14/10/16	16/10/16	IN62-2003 / MB-0014 ⁽¹⁰⁾
Bolores	UFC/g	10,0	***<LQ	14/10/16	21/10/16	ISO 21527-2:2008 / MB-0009-09 ⁽³⁾
Leveduras	UFC/g	10,0	***<LQ	14/10/16	21/10/16	ISO 21527-2:2008 / MB-0009-09 ⁽³⁾
Coliformes a 45°C	UFC/g	10,0	***<LQ	14/10/16	15/10/16	ISO 4832:2006 / MB-0033-09 ⁽³⁾
Contagem Padrão em Placas	UFC/g	10,0	2,0x10 ²	14/10/16	16/10/16	CMMEF 5th edition 2015/ MB-0025-11 ⁽³⁾
Estafilococos coagulase positiva	UFC/g	10,0	***<LQ	14/10/16	15/10/16	ISO 6888-1:1999 Part 1 / MB-0003-12 ⁽³⁾
Macroscopia (Elementos estranhos à composição)	Ausência	Presença / Ausência	Ausência	14/10/16	14/10/16	AOAC 20th edition / MB-0018-10 ⁽²⁾
Macroscopia (material prejudicial a saúde humana)	Ausência	Presença / Ausência	Ausência	14/10/16	14/10/16	AOAC 20th edition / MB-0018-10 ⁽²⁾
Microrganismos Mesófilos e Anaeróbios Facultativos (Bactérias)	UFC/g	10,0	2,0x10 ²	14/10/16	16/10/16	CMMEF 5th edition 2015/ MB-0025-11 ⁽³⁾
Microscopia (Elementos histológicos estranhos à composição)	Ausência	Presença / Ausência	Ausência	14/10/16	14/10/16	IAL Elem.histologicos ⁽⁶⁾
Microscopia (Elementos Histológicos - Pres/Aus de Soja)	*NA	*NA	Ausência	14/10/16	14/10/16	IAL Elem.histologicos ⁽⁶⁾
Microscopia (material prejudicial a saúde humana)	Ausência	Presença / Ausência	Ausência	14/10/16	14/10/16	AOAC 20th edition / MB-0018-10 ⁽²⁾
Microscopia (Sujidades leves)	Ausência	Presença / Ausência	Ausência	14/10/16	14/10/16	AOAC 20th edition / MB-0018-10 ⁽²⁾
Microscopia - Matérias estranhas indicativas de falhas de Boas Práticas	núm/100g	1	Ausência	14/10/16	14/10/16	AOAC 20th edition / MB-0018-10 ⁽²⁾
<i>Salmonella sp</i> em 25g	*NA	*NA	Ausência	14/10/16	19/10/16	CMMEF 5th edition 2015 / MB-0011-11 ⁽³⁾

*NA: NÃO APLICÁVEL

**ND: NÃO DETECTADO

***<LQ: MENOR QUE O LIMITE DE QUANTIFICAÇÃO

CHAVE DE AUTENTICIDADE: Fm2a1oeirjvklktGj73
Verifique a autenticidade deste laudo informando Laudo/OS

Laboratório ISO/IEC 17025:2005 - Veja escopos em: <http://www.cqa.com.br/escopos.htm>

ML-0046-02

LAUDO/OS
Nº 204600

3/3 ARL

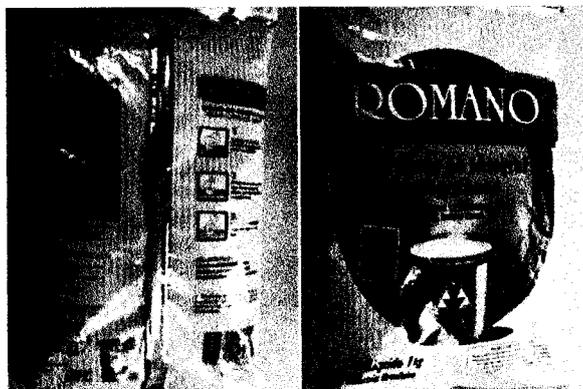
EMIÇÃO 02

CQA CENTRO DE
QUALIDADE ANALÍTICA 30
LABORATÓRIOS ANOS

LAUDO DE ENSAIOS LABORATORIAIS
**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS, FERRO,
COBRE, IODO E ZINCO – MARCA: ROMANO**

METODOLOGIAS:

- (1) A.O.A.C.INTERNATIONAL, Official methods of analysis, 19th edition, Maryland/USA: A.O.A.C. International, 2012.
- (2) A.O.A.C.INTERNATIONAL, Official methods of analysis, 20th edition, Maryland/USA 2016.
- (3) American Public Health Association, Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Food.; 5th ed Washington, D.C American Public Health Association, 2015.
- (4) BRASIL. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial, Brasília, 26 de dezembro de 2003.
- (5) FDA - Food And Drug Administration. Elemental Analysis Manual. United States of America. Section 4.4 Inductively Coupled Plasma – Atomic Emission Spectrometric Determination of Elements in Food Using Microwave Assisted Digestion. August 2010.
- (6) INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos de Análise Microscópica de Alimentos. Isolamento de Elementos Histológicos. Vol.I. Ed. Letras & Letras.São Paulo,1999.
- (7) INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.
- (8) MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa 14: Métodos Analíticos Físico-Químicos para a Detecção de Maltodextrina em Leite. Diário Oficial, Brasília, 03 de maio de 2007.
- (9) MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa 25, de Junho de 2011: Aprova os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Pescados e Derivados, na forma de Anexo à presente Instrução Normativa. Diário Oficial da União, Brasília, 03 de Junho de 2011.
- (10) MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa 62, de 26 de Agosto de 2003: Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados no Sistema de Laboratório Animal do Departamento de Defesa Animal. Diário Oficial da União, Brasília, 26 de agosto de 2003.
- (11) MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa 68, de 12 de Dezembro de 2006: Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos, em conformidade com o anexo desta Instrução Normativa, determinando que sejam utilizados nos laboratórios Nacionais Agropecuários. Diário Oficial da União, Brasília, 12 de dezembro de 2006.



Os resultados das análises laboratoriais apresentadas referem-se exclusivamente à amostra analisada.
A reprodução deste documento somente poderá ser feita na íntegra, sendo proibida a reprodução parcial.

Documento assinado digitalmente usando certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil. De acordo com o art. 10 da MP nº 2.200-2 de 24 de agosto de 2002, "As declarações constantes dos documentos em forma eletrônica produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizado pela ICP-Brasil presumem-se verdadeiros em relação aos signatários", tendo a mesma validade jurídica que os documentos em papel com assinaturas manuscritas.

Este certificado atende aos requisitos de acreditação pela Cgcre que avaliou a competência do laboratório e comprovou sua rastreabilidade ao Sistema Internacional de Unidades – SI.


DR. MARCELO C. LAZARINE
GERENTE TÉCNICO
CRFSP: 62094 / CRQ: 04157706

CHAVE DE AUTENTICIDADE: Fm2a1ocirjvakkltGj73
Verifique a autenticidade deste laudo informando Laudo/OS

Laboratório ISO/IEC 17025:2005 - Veja escopos em: <http://www.cqa.com.br/escopos.htm>

ML-0046-02