

PARECER TÉCNICO

Processo Licitatório: PE/01/131124/SME

Modalidade: Pregão Eletrônico

Tipo de Licitação: Menor preço por Item

CONCORRENTE: N DA SILVA EQUILIBRIO LTDA

CNPJ: 53.671.959/0001-15

Foi entregue à este setor amostras de produtos a serem analisadas pela nutricionista para controle de qualidade dos gêneros que serão entregues as escolas para preparação da alimentação escolar no ano de 2025.

A análise técnica dos produtos segue parâmetros técnicos científicos e sensoriais a resolução 38 do FNDE em 16 de julho de 2009.

Segue abaixo a análise dos itens enviados para o setor:

EMPRESA: N DA SILVA EQUILIBRIO LTDA CNPJ: 53.671.959/0001-15						
GRUPO 07 PRODUTOS CARNEOS – COTA PRINCIPAL						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	COTA	MARCA	APROVADA SIM/NÃO	JUSTIFICATIVA
1	Carne bovina moída (coxão mole): produto de 1ª qualidade, congelada, sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem primária de entrega: transparente, à vácuo, em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de	KG	PRINCIPAL	CAMARA	SIM	

“Renovar para avançar e ações para educar”

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br



	06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.					
2	Carne em cubos: carne bovina tipo patinho, sem osso. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF ou CIDASC), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada	KG	PRINCIPAL	CAMARA	SIM	

“Renovar para avançar e ações para educar”

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br



	em temperatura inferior a -12°C (Graus Celsius), em veículos fechados, com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.					
2	Carne suína (pernil ou lombo) fatiada em cubos: produto 1ª qualidade, congelada, sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem Primária da entrega: embalagem transparente, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, lote data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, N° do registro DO SIF, SIE ou SIM. Embalagem secundária: caixas de papelão.	KG	PRINCIPAL	CAMARA	SIM	
4	Filé de peito em cubos ou isca: produto de 1ª qualidade, com cada cubo ou isca pesando em média 40 g. Aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar	KG	PRINCIPAL	CAMARA	SIM	

“Renovar para avançar e ações para educar”

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br



	congelada em temperatura de -12° c a - 18° c ao local de entrega. Registro no SIE ou SIF. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada.					
5	Frango (Peito): peito de frango congelado com adição de água no máximo 6%. Registro no SIF, aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso e cor própria sem manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, embalados individualmente em embalagens de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.	KG	PRINCIPAL	FRIATO	SIM	
GRUPO 08 PRODUTOS CARNEOS – COTA RESERVADA						
1	Carne bovina moída (coxão mole): produto de 1ª qualidade, congelada, sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem primária de entrega: transparente, à vácuo, em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de	KG	RESERVADA	CAMARA	SIM	

“Renovar para avançar e ações para educar”

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br



	06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.					
2	Carne em cubos: carne bovina tipo patinho, sem osso. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF ou CIDASC), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada	KG	RESERVADA	CAMARA	SIM	

“Renovar para avançar e ações para educar”

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br



	em temperatura inferior a -12°C (Graus Celsius), em veículos fechados, com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.					
3	Carne suína (pernil ou lombo) fatiada em cubos: produto 1ª qualidade, congelada, sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem Primária da entrega: embalagem transparente, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, lote data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, N° do registro DO SIF, SIE ou SIM. Embalagem secundária: caixas de papelão.	KG	RESERVADA	CAMARA	SIM	
4	Filé de peito em cubos ou isca: produto de 1ª qualidade, com cada cubo ou isca pesando em média 40 g. Aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar	KG	RESERVADA	CAMARA	SIM	

“Renovar para avançar e ações para educar”

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br



	congelada em temperatura de -12° c a - 18° c ao local de entrega. Registro no SIE ou SIF. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada.					
5	Frango (Peito): peito de frango congelado com adição de água no máximo 6%. Registro no SIF, aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso e cor própria sem manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, embalados individualmente em embalagens de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.	KG	RESERVADA	FRIATO	SIM	

Reriutaba, 18 de Março de 2025.

Sara Melo Azevedo Alves Mesquita
Nutricionista - RT PNAE