



P R E F E I T U R A D E
PARACURU
U M O P O V O H I S T Ó R I C O !
Secretaria de Educação

PARECER TÉCNICO

MUNICÍPIO: Paracuru

PREGÃO ELETRÔNICO: 22.002-2025-PERP

DATA DE ABERTURA: 05/08/2025

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR (PNAC, PNAP, PNAF, PEJA, AEE E EDUCAÇÃO DE TEMPO INTEGRAL), VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PARACURU / CE

F M COMÉRCIO & SERVIÇOS LTDA, inscrita no **CNPJ: 43.609.493/0001-74**, licitante vencedor do Pregão Eletrônico 22.002-2025-PERP, apresentou algumas amostras dos produtos licitados dentro do prazo estipulado. Posteriormente as mesmas foram analisadas.

Conforme previsto em edital, houve a avaliação quanto a embalagem, observando critérios como lacre, resistência, identificação do produto, prazo de validade e peso, assim como demais avaliações, referente ao produto entregue, como a preservação das características naturais, aparência, consistência, sabor, odor, textura. Além disto, foram analisados a palatabilidade do produto após preparado, seu rendimento e sedimentação. Conforme aplicabilidade do produto, também foi analisada a diluição.

A análise se estendeu com a certificação de laudos, e fichas técnicas que foram solicitadas no certame.

Assinado



P R E F E I T U R A D E
PARACURU
U M A N O V A H I S T Ó R I A
Secretaria de Educação

RESULTADOS

LOTE 06 – CARNES, AVES E PEIXES

LICITANTE VENCEDOR: F M COMÉRCIO & SERVIÇOS LTDA.						
no CNPJ: 43.609.493/0001-74						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT.	MARCA	RESULTADO	JUSTIFICATIVA
13	Carne bovina de 1° qualidade, tipo coxão mole - baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. Validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção.	KG	4.050	SABOR DO SERTÃO	APROVADO	

Endereço: Rua Ormezinda Sampaio, Nº 330 - Centro – Paracuru – CE CEP: 62.680-000
CNPJ: 30.555.090/0001-48 / Email: educacao@paracuru.ce.gov.br

Handwritten signature in blue ink.



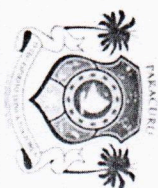
14	Carne bovina de 1ª qualidade, tipo patinho - de 1ª qualidade - tipo patinho, baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. Validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025). Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção.	KG	12.000	SABOR DO SERTÃO	APROVADO	
15	Carne bovina de 1ª qualidade, tipo lagarto - baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. Validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável	KG	1.350	SABOR DO SERTÃO	APROVADO	

Assinatura
Assinatura



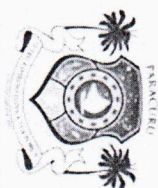
	técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção				
16	Carne bovina, moída, tipo acém - embalagem de 1kg a vácuo. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. Com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme pet+pe de alta barreira em pacotes de 1 kg. Embalagem secundária em caixa de papelão, validade mínima de 6 meses na data de recebimento. Ficha técnica assinada pelo responsável técnico de produção, original ou cópia autenticada em cartório, para efeito de comprovação deverá estar acompanhada do sim, sie ou sif, acompanhada de laudos físico-químico e microbiológicos que seja possível a verificação quanto a sua autenticidade. As amostras deverão obrigatoriamente estar acompanhadas das respectivas fichas técnicas atualizados em cópia, autenticada, com a data da emissão e a assinatura do responsável técnico pelo produto ou declaração da empresa fabricante do produto em papel timbrado datada e assinada pelo responsável técnico pelo produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. Amostra sujeita a teste de cocção.	KG	19,830	SABOR DO SERTÃO	APROVADO

Assinado
[Assinatura]



17	Carne bovina, tipo acém - embalagem de 1kg a vácuo. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. Com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Acondicionadas embalado à vácuo termo formável de alta barreira de em pacotes de 1 kg. Embalagem secundária em caixa de papelão, validade mínima de 6 meses na data de recebimento. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção.	KG	10.800	SABOR DO SERTÃO	APROVADO	
18	Carne bovina, tipo coxão duro - tipo coxão duro, baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. Validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos	KG	1.350	SABOR DO SERTÃO	APROVADO	

Assinado



	físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção.				
19	Carne bovina, tipo fraldinha - baixo percentual de gordura no máximo 9%, congelado máximo permitido de água é de 6%, embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem primária de 1.000g, acondicionado e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal s.i.f ou sie, a origem, validade e fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada embalagem secundária. Validade mínima de um ano da data de fabricação do produto. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias. Limpo, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. Amostra sujeita a teste de cocção.	KG	1.350	SABOR DO SERTÃO	APROVADO
20	Carne de charque dianteira, bovino, em cubos, 500g - com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas e organolépticas, ingredientes mínimos: carne bovina, sal refinado e condimentos. Embalado à vácuo termo formável de alta barreira em pacotes embalagem de 500 g, impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal sif ou selo de inspeção estadual sie. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de 6	PCT	5.400	SABOR DO SERTÃO	APROVADO

Assinatura
Assinatura



	meses. Acondicionado em saco atóxico transparente, resistente. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção.				
21	Carne suína (lombo em cubos) - embalagem a vácuo. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. Aspecto não pegajoso. Core odor característico, sem manchas esverdeadas. Com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Percentual de gordura e água conforme legislação vigente. Embalagem primária plástica a vácuo termo formável de alta barreira de em pacotes de 1,5 a 2,5 kg. Embalagem secundária em caixa de papelão, validade mínima de 6 meses na data de recebimento. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025, memorial descritivo e registro do produto. Com registro no órgão competente, além da cópia do certificado do serviço de inspeção federal (sif) ou estadual (sie) ou municipal (sim). Amostra sujeita a teste de cocção.	KG	2.720	SABOR DO SERTÃO	APROVADO
29	Filé de peixe, tipo merluza - filé de merluza, congelado, sem espinhas, íntegro, sadio, limpo, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odores característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades,	KG	8.640	FS ROCHA	APROVADO

Handwritten signature and stamp:
Assinado por: [Signature]
[Stamp]

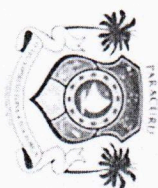


P R E F E I T U R A D E
PARACURU
M U N I C I P A L I D A D E
Secretaria de Educação

	larvas e qualquer substância contaminante, condicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. Amostra sujeita a teste de cocção.				
38	Peito de frango, congelado - embalagem de peso aproximado de 1kg (o peso deve estar registrado na embalagem do produto), com adição de água de no máximo 6%, com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal (s.i.f.). Acondicionado em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total. Não pegajoso, cor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas. Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo KG responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. Amostra sujeita a teste de cocção.	KG	51.750	RICO	REPROVADO
43	Sobrecoxa de frango - cortes especiais de frango, congelado, máximo permitido de água com congelamento é de 6% de acordo com a portaria nº 210, de 10/11/98 do das/dipoa. Embalagem em saco plástico transparente com 1kg. Amostras acompanhadas de ficha técnica assinada pelo responsável técnico (Responsável direto pela produção), laudos físico-químico e microbiológicos de 2024/2025. Validade mínima de um ano após a fabricação. Não pegajoso, cor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas. Amostra sujeita a teste de cocção.	KG	40.330	FRIATO	APROVADO

PRODUTO APRESENTADO
FOI FILÉ DE FRANGO.
ALÉM DISSO, FOI
APRESENTADO FICHA
TÉCNICA E LAUDO
DIFERENTE DO PRODUTO
APRESENTADO NA
AMOSTRA

Guomarda
[Assinatura]



P R E F E I T U R A D E
PARACURU
U M O P O V O H I S T Ó R I O !
Secretaria de Educação

Barbara B. Raulino

Barbara B. Raulino
Nutricionista da Secretaria de Educação
CRN11 4497

Chover Helena Freixo

Representante do Conselho de Alimentação Escolar
(CAE)

Leonardo Vinícios Sousa Abreu

Leonardo Vinícios Sousa Abreu
Coord. Setor de Alimentação Escolar
Matrícula 133575-8

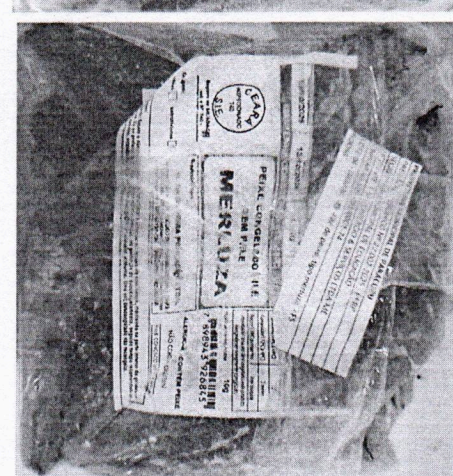
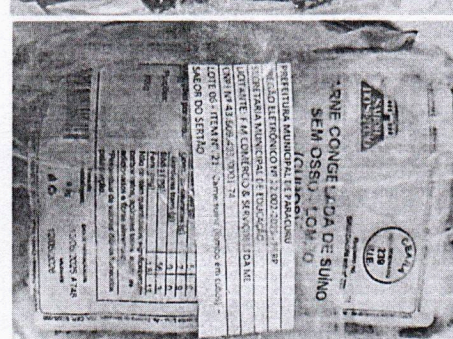
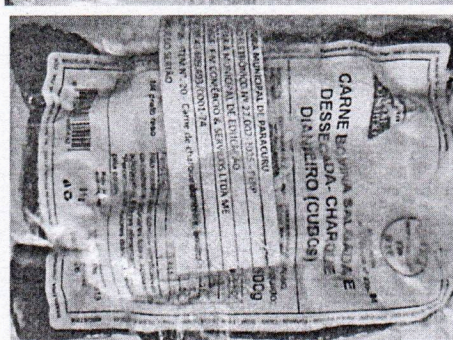
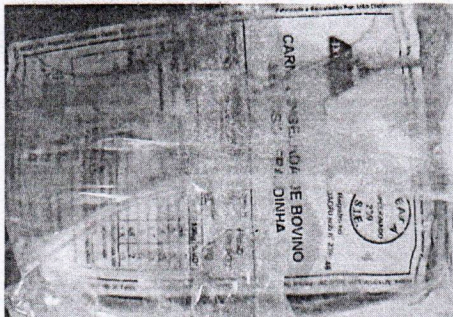
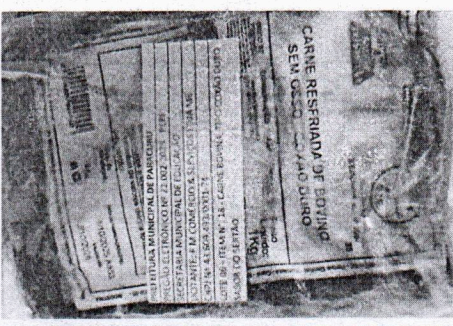
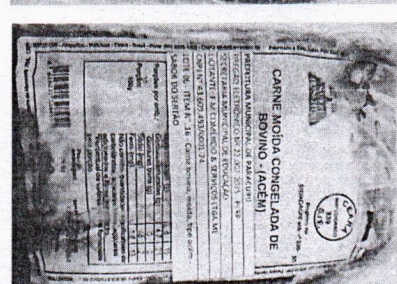
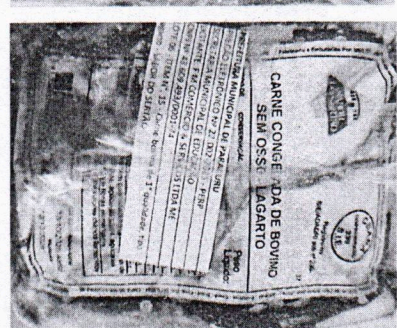
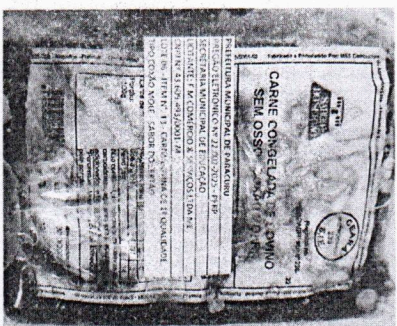
Eugênia Maria Alves da Sousa Rocha

Eugênia Maria Alves da Sousa Rocha
Assistente Técnico Escolar
Matrícula 33626-6



PREFEITURA DE
PARACURU
Município do Rio São Francisco
Secretaria de Educação

ANEXO



Endereço: Rua Ormezinda Sampaio, Nº 330 - Centro - Paracuru - CE CEP: 62.680-000
CNPJ: 30.555.090/0001-48 / Email: educacao@paracuru.ce.gov.br

Assinatura