



P R E F E I T U R A D E  
**PARACURU**  
Uma nova história!  
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.



## 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
13	Carne bovina de 1º 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 sif 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



P R E F E I T U R A D E  
**PARACURU**  
Uma nova história de Educação!

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 1º 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		

*Joumoneide*



P R E F E I T U R A D E  
**PARACURU**  
Uma nova história!  
Secretaria de Educação

16	Cárne 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 microbiológico que seja possível a verificação quanto a sua autenticidade. As amostras deverão obrigatoriamente estar acompanhadas das respectivas fichas técnicas atualizadas 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



P R E F E I T U R A D E  
**PARACURU**  
Uma nova história!  
Secretaria de Educação

17	Carne bovina, tipo <b>acém</b> - 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 <b>coxão duro</b> - 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

*José Joaquim Andrade*  
*Joaquim Andrade*



P R E F E I T U R A D E  
**PARACURU**  
 Uma nova história!  
*Secretaria de Educação*

Endereço: Rua Ormezinda Sampaio, Nº 330 - Centro – Paracuru – CE CEP: 62680-000  
CNPJ: 30.555.090/0001-48 / Email:[educacao@paracuru.ce.gov.br](mailto:educacao@paracuru.ce.gov.br)



P R E F E I T U R A D E  
**PARACURU**  
Uma nova história!  
Secretaria de Educação

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. Cor e 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 eim 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.						
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	2.720	SABOR DO SERTÃO	APROVADO		

*João Batista  
Joaquim de Souza  
Joaquim de Souza  
Joaquim de Souza*



**PARACURU**

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 coccção.	KG	51.750	RICO	PRODUTO APRESENTADO FOI FILÉ DE FRANGO.
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 coccção.	KG	40.330	FRIATO	ALÉM DISSO, FOI APRESENTADO FICHA TÉCNICA E LAUDO DIFERENTE DO PRODUTO APRESENTADO NA AMOSTRA



P R E F E I T U R A D E  
**PARACURU**  
Uma nova história!  
Secretaria de Educação

Bárbara B. Raulino

Bárbara B. Raulino  
Nutricionista da Secretaria de Educação  
CRN11 4497

Julian Nequena Freire

Representante do Conselho de Alimentação Escolar  
(CAE)

Leonardo Vinícius Sousa Abreu

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

Eugênia Maria Alves de Sousa Rocha

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



P R E F E I T U R A D E  
**PARACURU**  
 Uma nova história!  
*Secretaria de Educação*

**ANEXO**

