



P R E F E I T U R A D E
PARACURU
Um novo olhar para a 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

AB LIMA DISTRIBUIDORA E COMÉRCIO LTDA, inscrita no **CNPJ: 57.407.742/0001-53**, 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.

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



RESULTADOS

LOTE 06 – CARNES, AVES E PEIXES

LICITANTE VENCEDOR: AB LIMA DISTRIBUIDORA E COMÉRCIO LTDA, inscrita no CNPJ: 57.407.742/0001-53					RESULTADO	JUSTIFICATIVA
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT.	MARCA		
13	Carne bovina de 1ª 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	DUBOI	APROVADO	



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	DUBOI	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	DUBOI	APROVADO	



	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 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	DUBOI	APROVADO



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	DUBOI	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	DUBOI	APROVADO	



	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	DUBOI	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	DUBOI	APROVADO	



P R E F E I T U R A D E
PARACURU
U m o n o v o g e h i s t ó r i a !
Secretaria de Educação

	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	DUBOI	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 característicos. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades,	KG	8.640	SABOR NOBRE	APROVADO



	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	FRIATO	APROVADO	
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	



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

Barbara B. Raulino

Bárbara B. Raulino
Nutricionista da Secretaria de Educação
CRN11 4497

Leonardo Vinícios Sousa Abreu

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

Alber Nogueira Leira

Representante do Conselho de Alimentação Escolar
(CAE)

Eugênia Maria Alves de Sousa Rocha

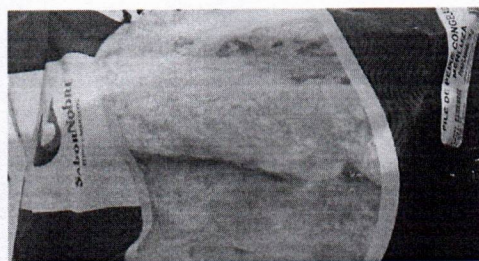
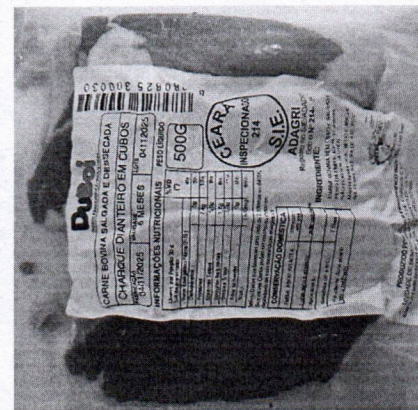
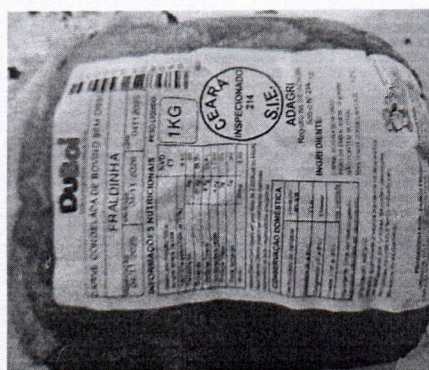
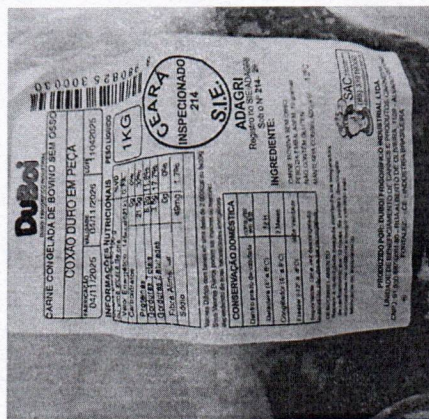
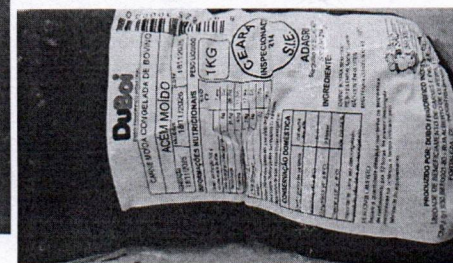
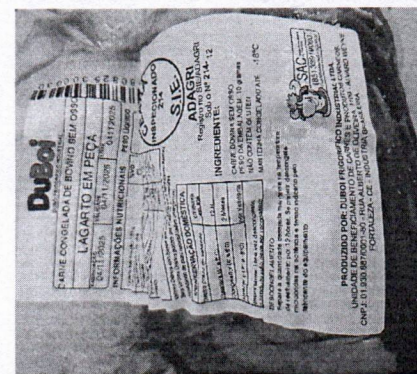
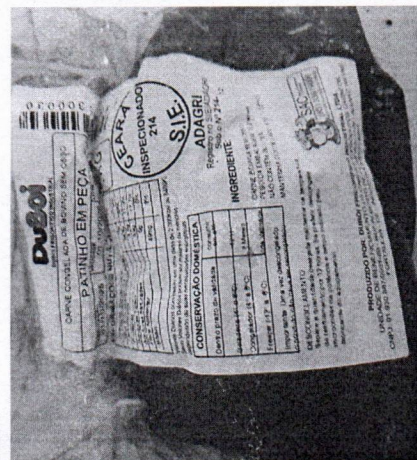
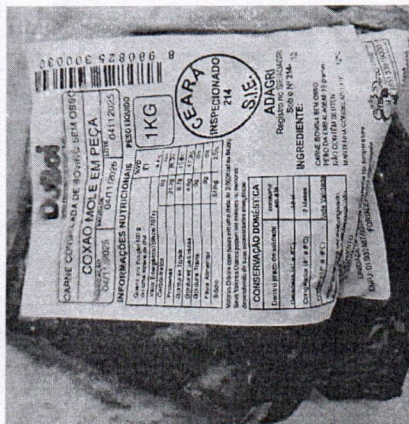
Eugênia Maria Alves de Sousa Rocha
Assistente Técnico Escolar
Matrícula 33626-6



PREFEITURA DE
PARACURU
Uma nova história!
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

[Handwritten signature]