



07/12/23

PARECER TÉCNICO

MUNICÍPIO: Paracuru

PREGÃO ELETRÔNICO: 22.002-2025-PERP

DATA DE ABERTURA: 05/08/2025

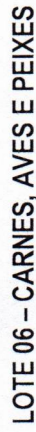
OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR (PNAC, PNAP, PNAF, PEJA, AEE E EDUCAÇÃO DE TEMPO INTEGRAL), VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PARACURU / CE

J. NAYRA DE LIMA LOBAO, inscrita no **CNPJ: 27.994.285/0001-80**, 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.





LICITANTE VENCEDOR: J. NAYRA DE LIMA LOBAO, no CNPJ: 27.994.285/0001-80						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT.	MARCA	RESULTADO	JUSTIFICATIVA
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 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	FRIBOI	REPROVADO	NÃO APRESENTOU PRODUTO LAUDO DENTRO DO PRAZO SOLICITADO APRESENTOU PEÇA GRANDE, E NÃO COM A GRAMATURA SOLICITADA EM EDITAL

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



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	FRIBOI	REPROVADO	NÃO APRESENTOU PRODUTO LAUDO DENTRO DO PRAZO SOLICITADO APRESENTOU PEÇA GRANDE, E NÃO DE 1KG CONFORME SOLICITADA EM EDITAL
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	FRIBOI	REPROVADO	NÃO APRESENTOU PRODUTO LAUDO DENTRO DO PRAZO SOLICITADO APRESENTOU PEÇA GRANDE, E NÃO A 1KG CONFORME SOLICITADA EM EDITAL

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	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	LAREDO	REPROVADO	NÃO APRESENTOU PRODUTO LAUDO DENTRO DO PRAZO SOLICITADO APRESENTOU PEÇA GRANDE, E NÃO DE 1KG CONFORME SOLICITADA EM EDITAL
---	--	-----------	---------------	---------------	------------------	--



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	FRIBOI	REPROVADO	NÃO APRESENTOU PRODUTO LAUDO DENTRO DO PRAZO SOLICITADO APRESENTOU PEÇA GRANDE, E NÃO DE 1KG CONFORME SOLICITADA EM EDITAL
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	FRIBOI	REPROVADO	NÃO APRESENTOU PRODUTO LAUDO DENTRO DO PRAZO SOLICITADO APRESENTOU PEÇA GRANDE, E NÃO DE 1KG CONFORME SOLICITADA EM EDITAL





	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 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. Amostra sujeita a teste de cocção.	KG	1.350	FRIBOI	REPROVADO	NÃO APRESENTOU PRODUTO LAUDO DENTRO DO PRAZO SOLICITADO APRESENTOU PEÇA GRANDE, E NÃO DE 1KG CONFORME SOLICITADA EM EDITAL	
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	SHA E SHE	REPROVADO	NÃO APRESENTOU PRODUTO LAUDO DENTRO DO PRAZO SOLICITADO APRESENTOU PRODUTO COM GRAMATURA DE 250G, INFERIOR AO SOLICITADO EM EDITAL	





	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	QUALITI	REPROVADO	NÃO APRESENTOU PRODUTO LAUDO DENTRO DO PRAZO SOLICITADO	
29	File de peixe, tipo merluza - file de merluza, congelado, sem espinhas, integro, 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	COPACOL	REPROVADO	NÃO APRESENTOU PRODUTO LAUDO DENTRO DO PRAZO SOLICITADO	



[Handwritten signature]



	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.					APRESENTOU PRODUTO COM GRAMATURA DE 500G, INFERIOR AO SOLICITADO
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	SADIA	REPROVADO	NÃO APRESENTOU PRODUTO LAUDO DENTRO DO PRAZO SOLICITADO
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	CONGRAN	REPROVADO	NÃO APRESENTOU PRODUTO LAUDO DENTRO DO PRAZO SOLICITADO



P R E F E I T U R A D O
PARACURU
Uma povoação histórica!
Secretaria de Educação

Barbara B. Raulino

Bárbara B. Raulino
Nutricionista da Secretaria de Educação
CRN11 4497

Jose Maria Vieira dos Santos

Representante do Conselho de Alimentação Escolar
(CAE)

Leonardo Vinícius Sousa Abreu

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

Eugénia Maria Alves de Sousa Rocha

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





with some small fragments

with some small fragments

with some small fragments

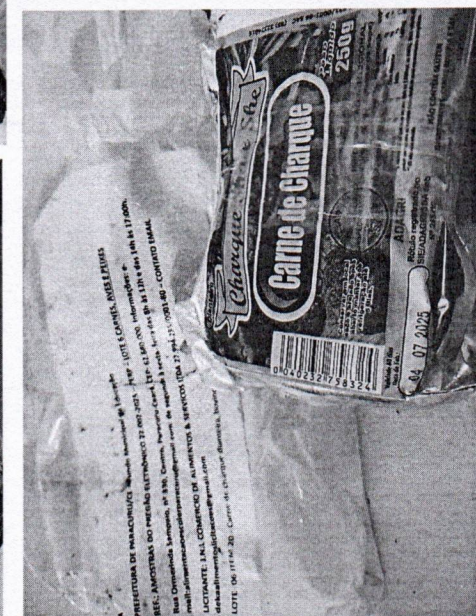
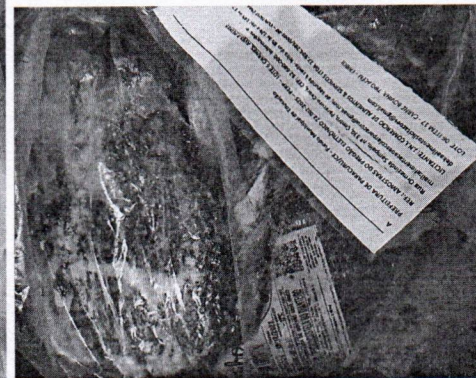
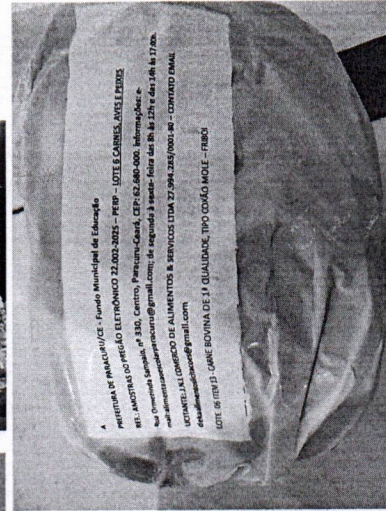
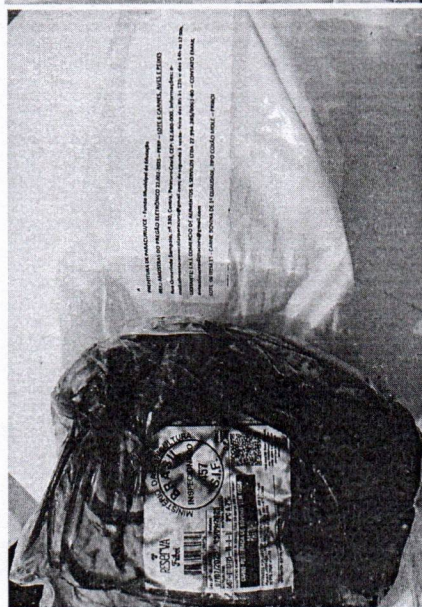
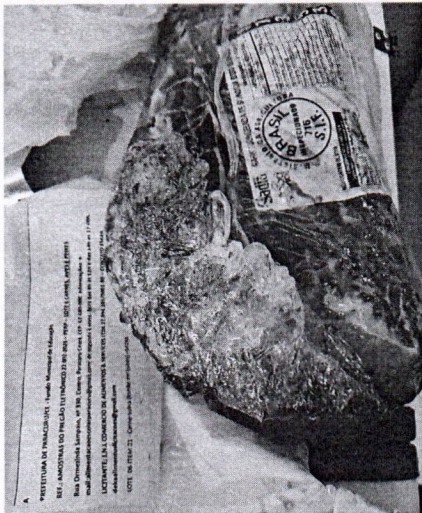
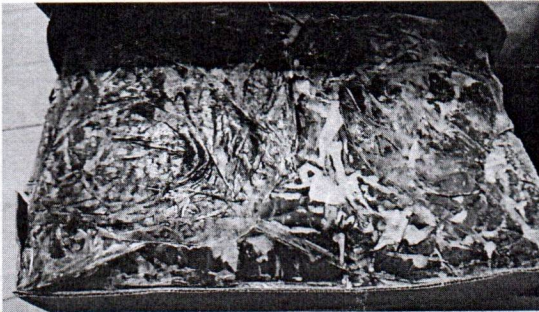
with some small fragments



PREFEITURA D
PARACURU
Um novo capítulo na 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]

