



PARECER TÉCNICO MERENDA ESCOLAR 003/23

Município: Santana do Acaraú **Estado:** CE

Processo Licitatório 1502.01/24: Pregão Eletrônico nº 01/2024

Na data, de Abril de 2024, conforme comunicado para entrega do parecer técnico - Pregão Eletrônico nº 01/2024, foram entregues as amostras dos gêneros alimentícios solicitados para a realização deste Parecer Técnico. Todos os produtos foram entregues dentro do prazo estipulado na Sede da Secretaria Municipal de Educação e/ou na Sede da Prefeitura Municipal, setor de licitação.

A relação das amostras foi referente às solicitações por itens dos produtos. Também foi solicitado que, na proposta, constasse uma marca.

As amostras entregues foram avaliadas conforme critérios de avaliação, elaborados pela Nutricionista do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no município de Santana do Acaraú conforme legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnicas vigentes no país. Todos os produtos foram avaliados o rótulo, data de fabricação e fotografados antes de iniciar o processo de avaliação sensorial.

Participaram do processo de Aprovação, a Nutricionista do departamento de Alimentação Escolar Renata Mendes, Secretário Municipal de Educação Antônio Júnior Carneiro, Pedagoga Municipal Requixélia de Maria. Após a aprovação, os produtos serão apresentados ao CAE (Conselho de Alimentação Escolar) e alguns alunos da rede municipal em forma de teste de aceitabilidade. Consideram que os produtos relacionados abaixo, estão: **APROVADOS** pelos avaliadores, pois apresentam qualidade nutricional e respalda a pauta licitatória, além de atender as necessidades qualitativamente e quantitativamente dos consumidores.

Santana do Acaraú, 30 de Abril de 2024.

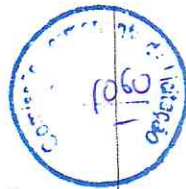
Renata Anizia Mendes
Renata Anizia Mendes – Nutricionista- RT
CRN 11: 5799



01) PRODUTOS APROVADOS:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	EMPRESA VENCEDORA
1	AÇÚCAR. Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto.	DO ZÉ	SOBRAL RESTAURANTES E LANCHONETE LTD
2	ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto.	REY	SOBRAL RESTAURANTES E LANCHONETE LTD
3	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, data de fabricação e prazo de validade, caixas de 200 a 250 gramas.. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	DULAR	NUTRIMESC

RA



4	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POL-PA DE FRUTA – MORANGO. O produto deve atender os requisitos físicos – químicos e microbiológicos, bem como demais exigências conforme Instrução Normativa Nº 16 de 23/08/2005- MAPA (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea). Embalagem primária de polietileno contendo 1 litro, data de fabricação e validade expressas na embalagem. Produto Registrado no S.I.E, Serviço de Inspeção Estadual. Rotulagem obrigatória conforme RDC Nº 359 e 360 de 23/12/03, RDC Nº 259 de 20/09/02, RDC Nº 123 de 13/05/04 e Lei Nº 10.674 de 16/05/03	BATAVO	SOBRAL RESTAURANTES E LANCHONETE LTD
5	BISCOITO DOCE TIPO SORTIDOS. Biscoito ou bolacha doce tipo Sortidos. Ingredientes básicos: farinha de trigo, rico em ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	COELHO	SOBRAL RESTAURANTES E LANCHONETE LTD
6	BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo, rico em ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	COELHO	SOBRAL RESTAURANTES E LANCHONETE LTD
7	BISCOITO SEQUILHO. Biscoito, tipo sequilho, pacote lacrado, com identificação de marca, fabricante, data de fabricação, informações nutricionais e validade. Embalagem de 350 gramas.	COELHO	SOBRAL RESTAURANTES E LANCHONETE LTD
8	BISCOITO TIPO ROSQUINHA. Biscoito ou bolacha doce tipo Rosquinha, Sabor variados, aromatizado. Ingredientes básicos: farinha de trigo, ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Deve ser obedecida a Portaria nº 31, de 13 de janeiro de 1998 da ANVISA. Embalagem de polietileno atóxico contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	COELHO	NUTRIMESC

RA



9	CARNE BOVINA SALGADA. Tipo Charque, com capa de gordura infeior a 30%, sem nitrato e nitrito. Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor avermelhada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico à vácuo de 500 g do produto.	REALEZA	NUTRIMESC
10	CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA. Obtida da moagem de músculo bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial . Gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexo II de 21/11/03 MAPA). Registro no SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674). Embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com 500g do produto. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada .	CAMARA	NUTRIMESC
11	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA - Fresca, de primeira qualidade, com aspecto e cor característica, sem a presença de insetos ou impurezas, acondicionadas em sacolas plásticas. Embalada em saco em 1kg	IN NATURA	NUTRIMESC
16	FARINHA DE MILHO FLOCADA. Flocão de Milho précozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	IDEAL	NUTRIMESC

RA



17	<p>FEIJÃO DE CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Deverá ser entregue Certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado ao MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Validade não inferior a 90 dias.</p>	DA CASA	SOBRAL RESTAURANTES E LANCHONETE LTD
18	<p>FRANGO. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente.</p>	SEARA	SOBRAL RESTAURANTES E LANCHONETE LTD
19	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL - enriquecido com vitaminas e com no mínimo 7g de proteína para cada porção de 26 g de leite, em pacote de 200g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal, SIF/ER do Ministério da Agricultura, ou emitido pela secretaria de Agricultura do estado onde se localiza o domicílio da licitante. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>	BETANIA	SOBRAL RESTAURANTES E LANCHONETE LTD

RA



20	MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de validade expressa na embalagem.	FORTALEZA	SOBRAL RESTAURANTES E LANCHONETE LTD
21	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.	ABC	SOBRAL RESTAURANTES E LANCHONETE LTD
22	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA. O produto deverá ter como ingredientes básicos a proteína texturizada de soja e o corante caramelo, apresentar um rendimento mínimo de 1:2 (um pra dois), ou seja, 1 (uma) medida desidrata rende 2 (duas) hidratadas. Deve estar seco e solto no pacote, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. O prazo de validade deverá está expresso na embalagem primária 400 g. Deve ter validade mínima de 06 (seis) meses.	ITAGUARY	NUTRIMESC
23	SAL. Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1 kg, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, registro do produto cotado junto órgão competente (M.S / M.AP.A).	LEBRE	NUTRIMESC
24	SARDINHA ENLATADA. Sardinha ao óleo, conservada no próprio suco, embalagem em lata de 125 g; rico em ômega. Ingredientes: óleo de soja, sardinha e sal. Obrigatória na embalagem, a identificação do produto, fabricação, data de fabricação e validade. Registro no SIF. Prazo de validade mínimo de 60 dias.	GOMES DA COSTA	SOBRAL RESTAURANTES E LANCHONETE LTD

CONCLUSÃO: Outros produtos não apresentaram amostras.

Santana do Acaraú, 30 de Abril de 2024.

Renata Anizia Mendes

Renata Anizia Mendes – Nutricionista- RT
CRN 11: 5799