



PARECER TÉCNICO

Processo Licitatório: PE/01/131124/SME

Modalidade: Pregão Eletrônico

Tipo de Licitação: Menor preço por Item

CONCORRENTE: D SHEILA N DOS SANTOS EPP

CNPJ: 42.422.880/0001-34

Foi entregue à este setor amostras de produtos a serem analisadas pela nutricionista para controle de qualidade dos gêneros que serão entregues as escolas para preparação da alimentação escolar no ano de 2025.

A análise técnica dos produtos segue parâmetros técnicos científicos e sensoriais a resolução 38 do FNDE em 16 de julho de 2009.

Segue abaixo a análise dos itens enviados para o setor:

EMPRESA: D SHEILA N DOS SANTOS EPP CNPJ: 42.422.880/0001-34						
GRUPO 07 PRODUTOS CARNEOS – COTA PRINCIPAL						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	COTA	APROVA DA SIM/NÃO	JUSTIFICATIVA
1	Carne bovina moída (coxão mole): produto de 1ª qualidade, congelada, sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem primária de entrega: transparente, à vácuo, em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.	KG	CAMARA	PRINCIPAL	SIM	

“Renovar para avançar e ações para educar”

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br



2	Carne em cubos: carne bovina tipo patinho, sem osso. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF ou CIDASC), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a - 12°C (Graus Celsius), em veículos fechados, com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	CAMARA	PRINCIPAL	SIM
3	Carne suína (pernil ou lombo) fatiada em cubos: produto 1ª qualidade, congelada, sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem Primária da entrega: embalagem transparente, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, lote data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, Nº do registro DO SIF, SIE ou SIM. Embalagem secundária: caixas de papelão.	KG	CAMARA	PRINCIPAL	SIM
4	File de peito em cubos ou isca: produto de 1ª qualidade, com cada cubo ou isca pesando em média 40 g. Aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características	KG	CAMARA	PRINCIPAL	SIM

“Renovar para avançar e ações para educar”

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br



	naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° e a -18° e ao local de entrega. Registro no SIE ou SIF. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada.					
5	Frango (Peito): peito de frango congelado com adição de água no máximo 6%. Registro no SIF, aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso e cor própria sem manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, embalados individualmente em embalagens de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.	KG	FRIATO	PRINCIPAL	SIM	
GRUPO 08 PRODUTOS CARNEOS - COTA RESERVADA						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	COTA	APROVA DA SIM/NÃO	JUSTIFICATIVA
1	Carne bovina moída (coxão mole): produto de 1ª qualidade, congelada, sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem primária de entrega: transparente, à vácuo, em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, nº do registro do SIF, SIE OU SIM. Embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.	KG	CAMARA	RESERVADA	SIM	
2	Carne em cubos: carne bovina tipo patinho, sem osso. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades	KG	CAMARA	RESERVADA	SIM	

“Renovar para avançar e ações para educar”

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br



	competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF ou CIDASC), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a -12°C (Graus Celsius), em veículos fechados, com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.					
3	Carne suína (pernil ou lombo) fatiada em cubos: produto 1ª qualidade, congelada, sem osso, coloração vermelha escura, sem pele, sem sebo, nervura ou pelanca, no máximo 15% de gordura, sem pontas e abas. Embalagem Primária da entrega: embalagem transparente, em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros e não deve conter cristais de gelo no interior. Na etiqueta deverá conter a identificação do fornecedor, lote data de validade (mínimo de 06 meses a partir da data de entrega), informações nutricionais do produto, Nº do registro DO SIF, SIE ou SIM. Embalagem secundária: caixas de papelão.	KG	CAMARA	RESERVADA	SIM	
4	Filé de peito em cubos ou isca: produto de 1ª qualidade, com cada cubo ou isca pesando em média 40 g. Aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a -18° c ao local de entrega. Registro no SIE ou SIF. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada.	KG	CAMARA	RESERVADA	SIM	

“Renovar para avançar e ações para educar”

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000

Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br



5	Frango (Peito): peito de frango congelado com adição de água no máximo 6%. Registro no SIF, aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso e cor própria sem manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, embalados individualmente em embalagens de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada. Prazo de validade mínimo 6 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.	KG	FRIATO	RESERVADA	SIM	
---	---	----	--------	-----------	-----	--

Reriutaba, 07 de Abril de 2025.

Sara Melo Azevedo

Sara Melo Azevedo Alves Mesquita
Nutricionista - RT PNAE



PARECER TÉCNICO

Processo Licitatório: PE/01/131124/SME

Modalidade: Pregão Eletrônico

Tipo de Licitação: Menor preço por Item

CONCORRENTE: ANTONIO SERGIO PAULINO BARBOSA

CNPJ: 40.459.179/0001-64

Foi entregue à este setor amostras de produtos a serem analisadas pela nutricionista para controle de qualidade dos gêneros que serão entregues as escolas para preparação da alimentação escolar no ano de 2025.

A análise técnica dos produtos segue parâmetros técnicos científicos e sensoriais a resolução 38 do FNDE em 16 de julho de 2009.

Segue abaixo a análise dos itens enviados para o setor:

EMPRESA: ANTONIO SERGIO PAULINO BARBOSA CNPJ: 40.459.179/0001-64						
GRUPO 01 CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS – COTA PRINCIPAL						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	COTA	MARCA	APROVADA SIM/NÃO	JUSTIFICATIVA
1	Ovos de galinha: ovos sem rachaduras, casca íntegra, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g. Embalagem da entrega: Bandeja de papelão contendo 30 unidades, envolta com plástico transparente contendo etiqueta especificando dados do produtor, legislação vigente, (SIM, SIE, ou SIF) validade mínima de 11 dias no momento da entrega.	BDJ	EMAPE	PRINCIPAL	SIM	

Reriutaba, 07 de Abril de 2025.

Sara Melo Azevedo Alves Mesquita
Nutricionista - RT PNAE

“Renovar para avançar e ações para educar”

Rua Luís Taumaturgo, 220, Centro, Reriutaba/CE – CEP 62260-000
Tel.: (88) 3637 2188 / E-mail: seduc@reriutaba.ce.gov.br