

**PARECER**  
**TÉCNICO DE**  
**AMOSTRAS**

**Município:** Laranjeiras

**Estado:** SE

**Pregão Eletrônico 029/2024**

Na data de 31 de janeiro de 2024, conforme Comunicado de para entrega das amostras - do Pregão Eletrônico nº 29/2024, foram entregues as amostras dos gêneros alimentícios do 1º Colocado, que foram solicitadas para a realização deste Parecer Técnico. Os produtos citados no tópico 01 foram entregues dentro do prazo estipulado na Secretaria Municipal de Educação - ANEXO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

As amostras entregues foram avaliadas conforme critérios de avaliação descrita no termo de referência, elaborado pela responsável técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE no município de Laranjeiras conforme legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnicas vigentes no país.

Todos os produtos foram avaliados as características organolépticas: cor, sabor, aroma e textura.

Por meio de avaliação realizada no dia 31 de janeiro de 2024 a nutricionista: PALOMA ALESSANDRA BARROSO LIMA (RT PNAE), como avaliador sensorial, considerou que os produtos relacionados nos tópicos 01, estão aptos para o consumo:

A PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJEIRAS  
REF. AO PREGÃO ELETRÔNICO 29/2023.

RECIBO DE AMOSTRA				
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	APROVADO	SITUAÇÃO
2	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, produto de origem vegetal sem colesterol (emb. c/ 500g), acondicionado em saco plástico fechado hermeticamente. Deve constar na embalagem, de forma legível a composição: farinha desengordurada de soja, tipo carne vermelha, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a 1/3 do prazo total de validade.	PRONTU	1	APROVADO
3	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, produto de origem vegetal sem colesterol (emb. c/ 500g), acondicionado em saco plástico fechado hermeticamente. Deve constar na embalagem, de forma legível a composição: farinha desengordurada de soja, tipo carne vermelha, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a 1/3 do prazo total de validade.	PRONTU	1	APROVADO
4	LEITE DE COCO SEMI-INTEGRAL INDUSTRIALIZADO, acondicionado em garrafa de vidro (emb. C/ 500ml). Devera constar impresso na embalagem de forma legível a composição, os dados do fabricante,	CORINGA	1	APROVADO

	data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a 1/3 do prazo total de validade. (Apresentar amostra).			
5	LEITE DE COCO SEMI-INTEGRAL INDUSTRIALIZADO, acondicionado em garrafa de vidro (emb. C/ 500ml). Deverá constar impresso na embalagem de forma legível a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a 1/3 do prazo total de validade. (Apresentar amostra).	CORINGA	1	APROVADO
6	MACARRÃO; MASSA ALIMENTÍCIA; SECA PARA SOPA; FORMATO parafuso; cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico; ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com 500 grs. - (Apresentar amostra).	PETVAN	1	APROVADO
7	MACARRÃO; MASSA ALIMENTÍCIA; SECA PARA SOPA; FORMATO parafuso; cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico; ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com 500 grs. - (Apresentar amostra).	PETVAN	1	APROVADO
8	OVOS OVOS DE GALINHA BRANCO, TAMANHO GRANDE – Ovos de galinha branco, tipo 1, tamanho grande, fresco, selecionado com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspecto característico. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	SONOVO	1	APROVADO
9	OVOS OVOS DE GALINHA BRANCO, TAMANHO GRANDE – Ovos de galinha branco, tipo 1, tamanho grande, fresco, selecionado com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspecto característico. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias da data de entrega. O produto deve ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	SONOVO	1	APROVADO
10	BISCOITO DOCE TIPO MARIA (emb. c/ 400g), acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente, Deve constar impresso na embalagem, de forma legível, a composição, os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade no recebimento correspondente a 1/3 do prazo total de validade. (Apresentar amostra).	3 DE MAIO	1	APROVADO
16	BISCOITO MAISENA Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, leite em pó, soro de leite, malte, sal, emulsificante: lecitina de soja, fermentos químicos: CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE	3 DE MAIO	1	APROVADO
19	ALFACE de primeira, sem defeitos, turgescentes, intactos, firmes e bem desenvolvidos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. Deve estar livre de danos mecânicos, fisiológicos, de cortes e rachaduras nas folhas, de pragas e doenças, sujidades, parasitos, larvas e isento de substâncias nocivas à saúde.	IN NATURA	1	APROVADO
20	ALFACE de primeira, sem defeitos, turgescentes, intactos, firmes e bem desenvolvidos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. Deve estar livre de danos mecânicos, fisiológicos, de cortes e rachaduras nas folhas, de pragas e doenças, sujidades, parasitos, larvas e isento de substâncias nocivas à saúde.	IN NATURA	1	APROVADO
22	ARROZ PARBOILIZADO Longo, fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas e larvas, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,9 vezes. Pacotes transparentes com identificação e peso líquido de 1 APROVADO, acondicionados em fardos de plástico resistente de 30	TIO LORO	1	APROVADO

	APROVADO, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento.			
23	<p>CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA - 1. DESCRIÇÃO: carne de 1ª categoria – Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20APROVADO. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento</p>	MASTERBOI	1	APROVADO
24	<p>CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA - 1. DESCRIÇÃO: carne de 1ª categoria – Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20APROVADO. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF;</p>	MASTERBOI	1	APROVADO

	Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento			
25	BISCOITO CREAM CRACKER PC C/ 0,400G de primeira qualidade, devendo conter o registro do ministério da agricultura e/ou da saúde. Acondicionado em pacotes de 400g. deverá conter no rotulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, com data de fabricação e prazo de VALIDADE MINIMA DE 06 MESES, a partir da data de embalado, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo as normas e resoluções vigentes.	3 DE MAIO	1	APROVADO
26	BISCOITO CREAM CRACKER PC C/ 0,400G de primeira qualidade, devendo conter o registro do ministério da agricultura e/ou da saúde. Acondicionado em pacotes de 400g. deverá conter no rotulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, com data de fabricação e prazo de VALIDADE MINIMA DE 06 MESES, a partir da data de embalado, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo as normas e resoluções vigentes.	3 DE MAIO	1	APROVADO
27	EXTRATO DE TOMATE EMB. C/ 0,370G obtido da polpa de frutos do tomateiro, devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. Isento de glutamato monossódico. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, estar isento de sujidades ou outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica hermeticamente fechada e resistente ou tetra-pack. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 370 gramas.	PALADORI	1	APROVADO
28	EXTRATO DE TOMATE EMB. C/ 0,370G obtido da polpa de frutos do tomateiro, devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. Isento de glutamato monossódico. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, estar isento de sujidades ou outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica hermeticamente fechada e resistente ou tetra-pack. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 370 gramas.	PALADORI	1	APROVADO
29	FEIJÃO CARIOQUINHA NOVO novo constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15% e de impureza e matérias estranhas no máximo de 2% e quebrado máximo 10%, deverá possuir selo de controle de resíduos de agrotóxicos, deverá estar isento de matéria terrosa, sujidades e mistura de outras variedades e atóxicos, termos soldado contendo 1 APROVADO, validade mínima de 3 meses e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA 161 de 24/07/87. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.	SERGIPANO	1	APROVADO
30	FEIJÃO CARIOQUINHA NOVO novo constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15% e de impureza e matérias estranhas no máximo de 2% e quebrado máximo 10%, deverá possuir selo de controle de resíduos de agrotóxicos, deverá estar isento de matéria terrosa, sujidades e mistura de outras variedades e atóxicos, termos soldado contendo 1 APROVADO, validade mínima de 3 meses e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA 161 de 24/07/87. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.	SERGIPANO	1	APROVADO
31	COXÃO MOLE OU PATINHO EM PEÇA com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem poderá ser em vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	MASTERBOI	1	APROVADO

32	<p>COXÃO MOLE OU PATINHO EM PEÇA com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem poderá ser em vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.</p>	MASTERBOI	11	APROVADO
33	<p>IOGURTE DE FRUTAS, RESFRIADO (SABORES VARIADOS, EMB. C/ 01L) Leite fermentado adicionado ou não de outras substâncias alimentícias, obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou leite reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos de microorganismos específicos. Estes microorganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abAPROVADOantes no produto final durante seu prazo de validade. O produto deverá apresentar em sua composição: leite integral e/ou leite integral reconstituído adicionado de polpa de fruta sabor morango, podendo conter outros ingredientes que enriqueçam o produto e permitidos por legislação. O produto deverá ser embalado em sacos plásticos íntegros, hermeticamente fechados, contendo 01L. Deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de fabricação, sendo que no momento da entrega este prazo não poderá ser inferior a 20 (vinte) dias. A temperatura no momento da entrega não poderá ser superior a 10°C. Deverá apresentar registro no órgão competente.</p>	FONTINI	1	APROVADO
36	<p>LEITE EM PÓ PC C/200G produto obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo), ser enriquecido com vitaminas A e D, conter cálcio, ferro, proteína, sódio, carboidratos e os ingredientes: leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja e não conter glúten. Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Ausência de amido, sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem primaria atóxica aluminizada, resistente e fechado hermeticamente com 200g. A embalagem deveser conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, quantidade do produto, numero do registro no Ministério da Agricultura – SIF – DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da PORTARIA nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção industrial e Sanitária de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura.</p>	PRONTU	1	APROVADO
40	<p>PEITO DE FRANGO Congelada, de 1.ª qualidade, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem.</p>	AVE NOVA	1	APROVADO
41	<p>CAFE SOLUVEL com 200g de primeira qualidade; embalagem com dizeres de rotulagem, contendo, informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade e que no ato da entrega não tenha transcorrido mais de dois meses da validade.</p>	MARATÁ	1	APROVADO

Documento assinado digitalmente

gov.br

PALOMA ALESSANDRA BARROSO LIMA ALCANT

Data: 31/01/2024 10:28:36-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



**PARECER**  
**TÉCNICO DE**  
**AMOSTRAS**

**Município:** Laranjeiras

**Estado:** SE

**Pregão Eletrônico 029/2024**

---

Na data de 08 de fevereiro de 2024, conforme Comunicado de para entrega das amostras - do Pregão Eletrônico nº 29/2024, não foram entregues as amostras dos gêneros alimentícios do 1º Colocado, dos fornecedores ITAMIX COMERCIO E DISTRIBUICAO LTDA - 48.429.852/0001-25 e CENTRAL MED COMERCIO E SERVICOS DE PRODUTOS HOSPITALAR LTDA - 44.171.110/0001-91, e que foram solicitadas para a realização deste Parecer Técnico. Os produtos citados no tópico 01 não foram entregues dentro do prazo estipulado na Secretaria Municipal de Educação - ANEXO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

As amostras foram reprovadas por não ser possível uma avaliação sensorial necessária e fundamental para o processo.

Por meio deste eu a nutricionista: PALOMA ALESSANDRA BARROSO LIMA (RT PNAE), como avaliador sensorial, solicito a convocação do 2º colocado de todos os itens da dos fornecedores ITAMIX COMERCIO E DISTRIBUICAO LTDA - 48.429.852/0001-25 e CENTRAL MED COMERCIO E SERVICOS DE PRODUTOS HOSPITALAR LTDA - 44.171.110/0001-91

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** PALOMA ALESSANDRA BARROSO LIMA ALCANT  
Data: 08/02/2024 12:45:02-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PALOMA ALESSANDRA BARROSO LIMA

NUTRICIONISTA RT – CRN – 5 9734