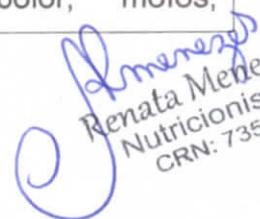


## PARECER TÉCNICO 01/2021

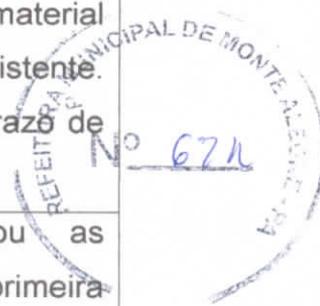
No período de 10/06/2021 a 30/06/2021, conforme solicitação do Departamento de Alimentação Escolar recebeu-se amostras dos itens do edital N<sup>o</sup> 662 da Chamada Pública 001/2021 na Rua Primeiro de Maio, Curaxi, na sede do Departamento de Alimentação Escolar (DAE).

As amostras foram entregues pelos seguintes fornecedores:

FORNECEDOR	ITENS ENTREGUES	OBSERVAÇÕES
ALBERTO SANTOS	1 - BANANA 3 - FEIJÃO	A banana entregue apresentou as seguintes características: de primeira qualidade, semi - madura ausente de ferimentos ou qualquer outro defeito externo que possa acarretar prejuízos ao consumo. Apresentou tamanho médio. O feijão entregue apresentou as seguintes características: grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos com nuances diferentes, impurezas, bolor, mofos, caruncho. Embalado com material transparente e atóxico, resistente. Apresentou data de fabricação e prazo de validade de acordo com o edital.
ANACLETO SOUZA	1 - BANANA 3 - FEIJÃO	A banana entregue apresentou as seguintes características: de primeira qualidade, semi - madura ausente de ferimentos ou qualquer outro defeito externo que possa acarretar prejuízos ao consumo. Apresentou tamanho médio. O feijão entregue apresentou as seguintes características: grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos com nuances diferentes, impurezas, bolor, mofos,

  
Renata Menezes  
Nutricionista  
CRN: 7353

		caruncho. Embalado com material transparente e atóxico, resistente. Apresentou data de fabricação e prazo de validade de acordo com o edital.
ANTÔNIO CARVALHO	1 – BANANA 2 – FARINHA DE MANDIOCA	A banana entregue apresentou as seguintes características: de primeira qualidade, semi – madura ausente de ferimentos ou qualquer outro defeito externo que possa acarretar prejuízos ao consumo. Apresentou tamanho médio. A farinha de mandioca entregue apresentou as seguintes características: isenta de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, sem adição de corantes. Embalado de acordo com o peso estipulado e com identificação correta.
ANTÔNIO TORRES	4 – POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR CUPUAÇÚ 5 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR ACEROLA 6 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR GOIABA 7 - POLPA	As polpas de frutas entregues apresentaram as seguintes características: produto obtido a partir de frutas, não continha adição de açúcar. Ausência de substâncias estranhas. Produto estava congelado, não fermentado e sem conservantes. Embalado de acordo com o edital apresentando identificação do sabor, data de fabricação e validade mínima de 1 ano.



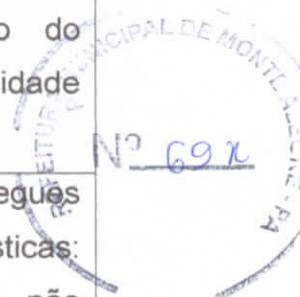
*Renata Menezes*  
Renata Menezes  
Nutricionista  
CRM: 7353

	DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR MARACUJÁ 8 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR TAPEREBÁ	
COOPERATIVA CC	1 – BANANA 2 – FARINHA DE MANDIOCA 3 – FEIJÃO 4 – POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR CUPUAÇÚ 5 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR 6 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR GOIABA 7 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR MARACUJÁ	A banana entregue apresentou as seguintes características: de primeira qualidade, semi – madura ausente de ferimentos ou qualquer outro defeito externo que possa acarretar prejuízos ao consumo. Apresentou tamanho médio. A farinha de mandioca entregue apresentou as seguintes características: isenta de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, sem adição de corantes. Embalado de acordo com o peso estipulado e com identificação correta. O feijão entregue apresentou as seguintes características: grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos com nuances diferentes, impurezas, bolor, mofo, caruncho. Embalado com material transparente e atóxico, resistente. Apresentou data de fabricação e prazo de validade de acordo com o edital. As polpas de frutas entregues apresentaram as seguintes características: produto obtido a partir de frutas, não



*Renata Menezes*  
Renata Menezes  
Nutricionista  
CRN: 7353

	8 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR TAPEREBÁ	continha adição de açúcar. Ausência de substâncias estranhas. Produto estava congelado, não fermentado e sem conservantes. Embalado de acordo com o edital apresentando identificação do sabor, data de fabricação e validade mínima de 1 ano.
ELTON TORRES	4 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR CUPUAÇÚ 5 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR ACEROLA 6 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR GOIABA 7 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR MARACUJÁ 8 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR TAPEREBÁ	As polpas de frutas entregues apresentaram as seguintes características: produto obtido a partir de frutas, não continha adição de açúcar. Ausência de substâncias estranhas. Produto estava congelado, não fermentado e sem conservantes. Embalado de acordo com o edital apresentando identificação do sabor, data de fabricação e validade mínima de 1 ano.
EMANO	4 - POLPA	As polpas de frutas entregues



*R. Menezes*  
Renata Menezes  
Nutricionista  
CRN 7352

KENZO	DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR CUPUAÇÚ 5 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR ACEROLA 7 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR MARACUJÁ	apresentaram as seguintes características: produto obtido a partir de frutas, não continha adição de açúcar. Ausência de substâncias estranhas. Produto estava congelado, não fermentado e sem conservantes. Embalado de acordo com o edital apresentando identificação do sabor, data de fabricação e validade mínima de 1 ano.
JOSÉ MARCIANO	1 – BANANA 3 - FEIJÃO	A banana entregue apresentou as seguintes características: de primeira qualidade, semi – madura ausente de ferimentos ou qualquer outro defeito externo que possa acarretar prejuízos ao consumo. Apresentou tamanho médio. O feijão entregue apresentou as seguintes características: grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos com nuances diferentes, impurezas, bolor, mofos, caruncho. Embalado com material transparente e atóxico, resistente. Apresentou data de fabricação e prazo de validade de acordo com o edital.
LEÔNCIO SILVA	2 – FARINHA DE MANDIOCA	A farinha de mandioca entregue apresentou as seguintes características: isenta de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, sem adição de



*Renata Menezes*  
 Renata Menezes  
 Nutricionista  
 CRM 7311

		corantes. Embalado de acordo com o peso estipulado e com identificação correta.
LUANE SILVA	4 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR CUPUAÇÚ 6 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR GOIABA 7 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR MARACUJÁ 8 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR TAPEREBÁ	As polpas de frutas entregues apresentaram as seguintes características: produto obtido a partir de frutas, não continha adição de açúcar. Ausência de substâncias estranhas. Produto estava congelado, não fermentado e sem conservantes. Embalado de acordo com o edital apresentando identificação do sabor, data de fabricação e validade mínima de 1 ano.
LUIS PAULO	1 - BANANA	A banana entregue apresentou as seguintes características: de primeira qualidade, semi - madura ausente de ferimentos ou qualquer outro defeito externo que possa acarretar prejuízos ao consumo. Apresentou tamanho médio.
MARIA TORRES	4 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR CUPUAÇÚ	As polpas de frutas entregues apresentaram as seguintes características: produto obtido a partir de frutas, não continha adição de açúcar. Ausência de substâncias estranhas. Produto estava



*Renata Menezes*  
Renata Menezes  
Nutricionista  
CRN 7353

	<p>5 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR ACEROLA</p> <p>6 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR GOIABA</p> <p>7 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR MARACUJÁ</p> <p>8 - POLPA DE FRUTAS REGIONAIS, SABOR TAPEREBA</p>	<p>congelado, não fermentado e sem conservantes. Embalado de acordo com o edital apresentando identificação do sabor, data de fabricação e validade mínima de 1 ano.</p>
<p>RAIMUNDO SILVA</p>	<p>1 - BANANA</p>	<p>A banana entregue apresentou as seguintes características: de primeira qualidade, semi – madura ausente de ferimentos ou qualquer outro defeito externo que possa acarretar prejuízos ao consumo. Apresentou tamanho médio.</p>



*Renata Menezes*  
 Renata Menezes  
 Nutricionista  
 CRN 7353

As amostras entregues foram avaliadas conforme critérios de avaliação, elaborados pelo responsável técnico do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no município de Monte Alegre – Pará, conforme legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnicas vigentes no país. Foi realizada a mensuração do peso, avaliação do rótulo, data de fabricação, avaliação da composição e das informações nutricionais. Conclui-se que atende as especificações do edital 001/2021 da Chamada Pública e com isso pode ser adquirido pela administração sem que haja prejuízos para os escolares que são públicos-alvo do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

  
Renata Menezes  
Nutricionista  
CRN: 7353

