

**PARECER TÉCNICO DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS CHAMADA PÚBLICA
Nº 001.2024 SEMED (AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA
AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL
PARA ATENDIMENTOL AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR/PNAE.**

No dia 04 de fevereiro de 2025, às 9 horas, no Departamento Municipal de Alimentação Escolar, foi analisada a amostra dos gêneros alimentícios entregues pela associação vencedora **APRODETUC**, conforme o previsto na **Chamada Pública nº 001.2024 - SEMED** cujo objeto foi a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para atendimento ao programa nacional de alimentação escolar/PNAE. Estiveram presentes para fazer o teste de aceitabilidade os funcionários Ederlon Campelo Pantoja, Supervisor de Merenda Escolar do DEMA E e Adriana Costa da Silva, Merendeira e Estoquista do DEMA E.

Foram feitas análises conforme a descrição dos itens previstos no edital, da qualidade, das características organolépticas dos itens e adequações das embalagens, conforme prever a Resolução do FNDE Nº 06, de maio de 2020 e considerando a legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnica vigentes no país. Desta forma, a Nutricionista **Angela Cruz dos Prazeres, CRN 7-14214/P** vem por meio deste relatório apresentar seu parecer técnico sobre a avaliação das amostras. As empresas vencedoras foram entregues dentro do prazo estabelecido no edital. A análise técnica de cada item descrita no quadro a seguir:

ASSOCIAÇÃO PRO-DESENVOLVIMENTO RURAL DE TUCURUI – APRODETUC			
ITEM	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÕES	PARECER
01	ABÓBORA – In natura, de casca verde escura ou amarela, limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão, com odor característico.	Produto atende as especificações do edital	Produto aceito



02	ABOBRINHA – In natura, de 1º qualidade, deverá ser procedente de espécimes, vegetais genuínos, frescos, ter atingido a grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres. -	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
03	ALFACE – In natura, crespa, coloração verde, intactos, com todas as partes comestíveis aprováveis, isento de pontos amarelados ou apodrecidos (01 maço de 150g)	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
04	BANANA PRATA – De primeira qualidade, frescas, de cor e sabor característicos, no ponto de maturação adequado para o consumo, intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isento de pontos apodrecidos ou de lesões, livres de sujidades e parasitas	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
05	BATATA DOCE – In natura, batata doce de primeira, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, sem mofo, sem podridão, com odor característico.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
06	CHEIRO VERDE COM CEBOLINHA – Cor verde, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. (01 maço de 100g)	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
07	COLORAU (urucum) – Pó fino homogêneo, coloração vermelho intenso – embalagem de 01 kg. Deve possuir registro ativo na ADEPARÁ.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
08	COUVE – Tipo manteiga, hidratada, macia, coloração verde, intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isentos de pontos amarelados ou apodrecidos. (01 maço de 150g)	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito



09	FARINHA DE MADIOCA – TIPO PUBA OU D' ÁGUA - Não poderão estar úmidas ou rançosas a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 1 kg em saco de polietileno transparente. Deve possuir registro ativo na ADEPARÁ.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
10	FARINHA DE TAPIOCA – Tipo granulada, tipo 1, isenta de matéria terrosa e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica PVC pacote de até 01 kg. Deve possuir registro ativo na ADEPARÁ.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
11	LARANJA – De primeira qualidade, in natura, firme, sem lesões, perfurações ou cortes, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e conservação por pelo menos dois dias, acondicionados em sacos plásticos transparentes e atóxicos. Embalagem de 1 kg.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
12	LIMÃO – De primeira qualidade, in natura, firme, sem lesões, perfurações ou cortes, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação e conservação por pelo menos dois dias, acondicionados em sacos plásticos transparentes e atóxicos. Embalagem de 1 kg.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
13	MACAXEIRA – Limpas, isenta de sujidades, sem pontos apodrecidos, parasitas e larvas, fresca, de cor e sabor característicos, limpas, embaladas em sacos plásticos de polietileno transparente e atóxicos, Embalagem plástica PVC de 1 kg.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
14	MAMÃO – In natura, isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito



	desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. No ponto de maturação adequado para o consumo.		
15	MAXIXE – In natura, com características tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos. Deverá ser usado durante a safra, no período de maio a dezembro.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
16	MELÃO – In natura, de 1ª qualidade, fresco, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
17	MELANCIA – Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Deverá ser usado durante a safra, no período de maio a novembro.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
18	MILHO VERDE – Em espiga, in natura (unidade de 100 gramas) de primeira qualidade, de tamanho médio a grande e com grãos firmes, sem ferimentos, e com grau de maturação próprio para o consumo cozido. Deverá se apresentar sem fungos e com coloração uniforme. Deverá ser e entregue acondicionado em caixa plástica higienizado. Deverá ser usado durante a safra, no período de fevereiro a junho.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
19	PEPINO – Coloração verde, intactos, lisos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isentos de pontos amarelados e apodrecidos.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito



20	QUIABO – In natura, de tamanho médio, no ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
----	--	--	-------------------

Conclusão: Conclui-se que os produtos oferecidos pela **ASSOCIAÇÃO PRO-DESENVOLVIMENTO RURAL DE TUCURUI – APRODETUC** atendem às especificações constantes no edital, são de qualidade e mantêm suas características organolépticas adequadas.

Desta forma, o item oferecido está de acordo com o solicitado para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar aos estudantes do Município de Tucuruí.

Angela Cruz Dos Prazeres
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 – 14214/P



Angela Cruz Dos Prazeres
NUTRICIONISTA
CRN 14214/P

FOTOS DOS PRODUTOS RECEBIDOS





0445





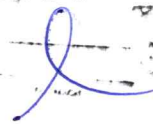
SEMEC DE LUGA
0446





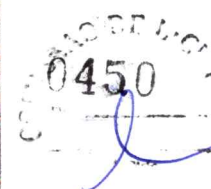


0448







0450






PROCELO
0451
[Signature]





0452

0453





0454


Angela dos Prazeres
NUTRICIONISTA
CRN 14214/P

**PARECER TÉCNICO DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS CHAMADA PÚBLICA
Nº 001.2024 SEMED (AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA
AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL
PARA ATENDIMENTOL AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR/PNAE.**

0455
[Handwritten signature]

No dia 04 de fevereiro de 2025, às 9 horas, no Departamento Municipal de Alimentação Escolar, foi analisada a amostra dos gêneros alimentícios entregues pela associação vencedora **ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES RURAIS DA VILA RURAL DE TUCURUÍ**, conforme o previsto na **Chamada Pública nº 001.2024 - SEMED** cujo objeto foi a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para atendimento ao programa nacional de alimentação escolar/PNAE. Estiveram presentes para fazer o teste de aceitabilidade os funcionários Ederlon Campelo Pantoja, Supervisor de Merenda Escolar do DEMAÉ e Adriana Costa da Silva, Merendeira e Estoquista do DEMAÉ.

Foram feitas análises conforme a descrição dos itens previstos no edital, da qualidade, das características organolépticas dos itens e adequações das embalagens, conforme prever a Resolução do FNDE Nº 06, de maio de 2020 e considerando a legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnica vigentes no país. Desta forma, a Nutricionista **Angela Cruz dos Prazeres, CRN 7-14214/P** vem por meio deste relatório apresentar seu parecer técnico sobre a avaliação das amostras. As empresas vencedoras foram entregues dentro do prazo estabelecido no edital. A análise técnica de cada item descrita no quadro a seguir:

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES RURAIS DA VILA RURAL DE TUCURUÍ			
ITEM	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÕES	PARECER
01	ALFACE DE PRIMEIRA FRESCA – especificação: in natura, crespa, coloração verde, intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isento de pontos amarelados ou apodrecidos (01 maço de 150g).	Produto atende as especificações do edital	Produto aceito



02	CHEIRO VERDE – Especificação: com cebolinha, cor verde, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento sujidades e materiais terrosos. maço de 100g.	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito
03	COUVE VERDE DE PRIMEIRA – Especificação: tipo manteiga, hidratada, macia, crespa, coloração verde, intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isento de pontos amarelados ou apodrecidos (01 maço de 150g).	Produto atende as especificações do edital Produto aceito	Produto aceito

Conclusão: Conclui-se que os produtos oferecidos pela empresa **ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES RURAIS DA VILA RURAL DE TUCURUI** atendem às especificações constantes no edital, são de qualidade e mantêm suas características organolépticas adequadas.

Desta forma, o item oferecido está de acordo com o solicitado para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar aos estudantes do Município de Tucuruí.

Angela Cruz Dos Prazeres
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 – 14214/P

Angela dos Prazeres
NUTRICIONISTA
CRN 14214/P



FOTOS DOS PRODUTOS RECEBIDOS





