



## PARECER TÉCNICO


**Chamada Pública:** Nº 001/2023-CHP

**Modalidade:** Chamada Pública

**COOPERATIVA DOS AGRICULTORES E EMPREENDEDORES FAMILIAR DO  
CEARÁ - CAEFCE**

**CNPJ: 47.169.658/0001-95**

*Recibido*  
*15/03/2023*  
*às 18:57*  
*Sora P. Leite*

ITEM	PRODUTO / ESPECIFICAÇÃO	MARCA	SITUAÇÃO
01	<b>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO</b> - Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária. Embalagem Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 1 Kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	CAEFCE	 APROVADO
02	<b>CARNE BOVINA MOÍDA COXÃO MOLE</b> - Coxão mole moído. Produto com coloração vermelho-escura, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, inviolado, sem odor impróprio ou quaisquer característica que inviabilizem o consumo humano. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. Embalagem primária: plástica transparente a vácuo termo em pacotes de 1 kg. Embalagem deve conter informação nutricional, data	CAEFCE	APROVADO

Rua Noé Viana, 25 – Módulo Esportivo – CEP: 62.850-000 – Cascavel-CE


CNPJ/MF: 30.532.509/0001-46 – PABX: (85) 3334-1098

Email: educacao@cascavel.ce.gov.br



unicef



	de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 08 (oito) mês da data de fabricação do produto.		
03	<b>PICADINHO BOVINO CONGELADO</b> – Com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% de aponeuroses. Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de parasitas, larvas, cartilagens e ossos. Embalagem atóxica em filme de pvc ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em caixas lacradas de 10kg, em cada pacote contendo 1kg do produto. Na embalagem deve constar dados de identificação e informações nutricionais do produto. Validade mínima de 90 dias da data da entrega. Obrigatório conter nº do registro no SIE, SIM OU SIF.	CAEFCE	 <b>APROVADO</b>
04	<b>CARNE BOVINA - BIFES:</b> Bife de coxão mole de 1ª qualidade, congelado, em bifés, limpo, embalado à vácuo, em saco não violado, resistente que garanta a integridade do produto, em embalagens de 1KG. Deve apresentar SIE, SIM ou SIF. Validade mínima de 30 dias.	CAEFCE	<b>APROVADO</b>

Na data do dia 14 de Março de 2023, conforme comunicado em Edital nº **001/2023**, foi entregue as amostras dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, para fins de análise e verificação sobre o atendimento às especificações constantes no Edital e realização deste Parecer Técnico.

Os produtos foram entregues, dentro do prazo estipulado, na Secretaria de Educação, e foi avaliado conforme os critérios solicitados, elaborados pela responsável técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no município de Cascavel, conforme legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnicas vigentes no país.

Os produtos entregues para amostra obtiveram resultado positivo nas avaliações sensoriais. A empresa também apresentou os documentos e registros exigidos no Edital para produtos de origem animal, (Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE, Serviço de Inspeção Municipal – SIM, documentação de prestação de serviços com empresas especializadas na industrialização, processamento e abate de bovinos e pescados. Desta forma, os produtos foram considerados **APROVADO**.

Cascavel, 15 de Março de 2023.



*Mayara Jorge de Sousa Rocha*

Mayara Jorge de Sousa Rocha

**Nutricionista CRN: 11246 – RT PNAE**

*Milly Stefany Sabóia*

Milly Stefany Sabóia

**Nutricionista CRN: 13447 – QT PNAE**

*Raimundo Nonato Custode da Costa*

Raimundo Nonato Custode da Costa

**Presidente do Conselho de Alimentação Escolar – CAE**

