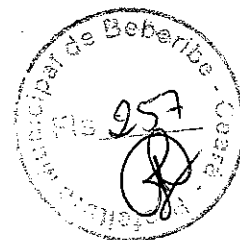



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBERIBE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



PARECER TÉCNICO

Em resposta a impugnação feita pelo fornecedor NC INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CARNES LTDA, com a seguinte alegação que as descrições dos itens 15,16, 17,18, direcionam a licitação para uma determinada marca, venho por meio justificar que em nenhum momento houve a pretensão de restringir o processo e sim especificar o item de forma a melhorar a qualidade dos produtos a serem ofertados para a merenda escolar, porém fizemos a seguinte revisão, tiramos das descrições as embalagens descritivas e segue o novo modelo de descrição, afim de abranger maiores quantidades de marca de produtos. Vale ressaltar que mesmo com a alteração das descrições os produtos deverão manter embalagem e nutrientes que possam garantir a qualidade esperada.

BEBERIBE (CE), 07 de Junho de 2019.

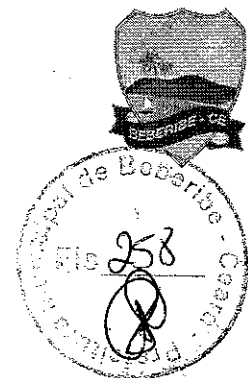
  
Yana Ilova Oliveira Pombo Soares  
Nutricionista  
CRN 13246/CE

Yana Ilova Oliveira Pombo Soares  
Nutricionista/ CRN 13246/CE  
Responsável Técnica

Recebido em  
07/06/2019  
às 12:26  
Tatiane Eopta



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBERIBE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

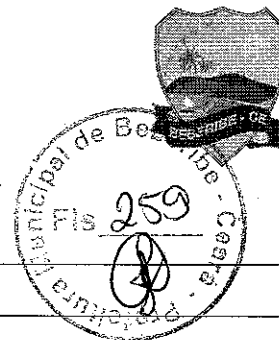


ANEXOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
15	<p><b>CARNE BOVINA ISCA DE 1ª QUALIDADE</b> – Corte bovino de coxão mole fatiado em isca, Embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com 500g a 1000g do produto. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada, inviolados e íntegros. . Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3 % de aponeuroses (comparação de amostras). Quanto a perda de água no descongelamento, não poderá ser superior à 3%. Rótulo do produto de acordo com a legislação vigente, onde deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, registro no SIF; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: Carne Bovina coxão mole; data de fabricação, prazo de validade; temperatura de estocagem; Peso líquido; Condições de armazenamento. Não deve conter cristais de gelos no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MA.</p>
16	<p><b>CARNE BOVINA ISCA DE 1ª QUALIDADE</b> – Corte bovino de coxão mole fatiado em isca, Embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com 500g a 1000g do produto. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada, inviolados e íntegros. . Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3 % de aponeuroses (comparação de amostras). Quanto a perda de água no descongelamento, não poderá ser superior à 3%. Rótulo do produto de acordo com a legislação vigente, onde deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, registro no SIF; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: Carne Bovina coxão mole; data de fabricação, prazo de validade; temperatura de estocagem; Peso líquido; Condições de armazenamento. Não deve conter cristais de gelos no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do</p>



**ESTADO DO CEARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBERIBE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



serviço de inspeção/MA.

17

**CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA.** Obtida da moagem de músculo bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente ( Instrução Normativa nº 83 anexo II de 21/11/03 MAPA). Registro no SIF. Rotulagem obrigatória ( RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674). Embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com 500g a 1000g do produto. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada.

18

**CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA.** Obtida da moagem de músculo bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente ( Instrução Normativa nº 83 anexo II de 21/11/03 MAPA). Registro no SIF. Rotulagem obrigatória ( RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674). Embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com 500g a 1000g do produto. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada.

*Yana Ilova Pombo Soares*  
Nutricionista  
CRN 13246/CE

Yana Ilova Oliveira Pombo Soares  
Nutricionista/ CRN 13246/CE  
Responsável Técnica