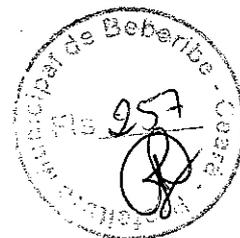




ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBERIBE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



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.

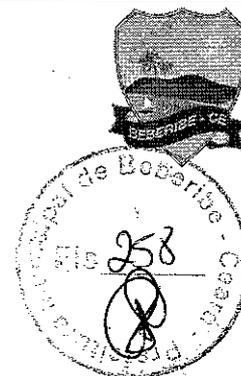
Yana Ilova Oliveira Pombo Soares
Nutricionista
CRN 13246/CE

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

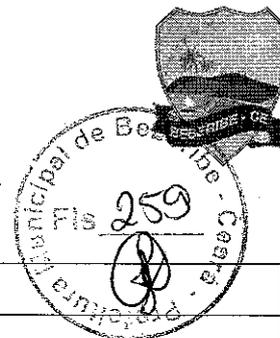


ANEXOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
15	<p>CARNE BOVINA ISCA DE 1ª QUALIDADE – 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>CARNE BOVINA ISCA DE 1ª QUALIDADE – 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