

**PARECER TÉCNICO DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS DA CHAMADA
PÚBLICA – PNAE IFPB CAMPUS SANTA LUZIA**

No dia 11 de novembro de 2021, às 10 horas, no *campus* Santa Luzia, foram analisadas as amostras dos gêneros alimentícios in natura (limão, manga, goiaba, feijão, batata-doce e jerimum) entregues pela empresa vencedora Clenildo Gerônicio de Medeiros da chamada pública, conforme o previsto na Chamada Pública de n° 01/2021, cujo objeto foi a aquisição de gêneros alimentícios para composição de kits de alimentos da agricultura familiar e do empreendedor familiar para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar aos estudantes do *campus* Santa Luzia.

Foram feitas as análises da adequação a descrição dos itens previstos no edital, da qualidade, das características organolépticas dos itens e adequação das embalagens, conforme prevê a Resolução FNDE N° 06, de 08 de maio de 2020 e considerando a legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnicas vigentes no país.

Desta forma, a nutricionista Paloma de Sousa Bezerra CRN/6 21907 e SIAPE 1024838 vem por meio deste relatório apresentar seu parecer técnico sobre a avaliação das amostras.

As amostras da empresa vencedora foram entregues dentro do prazo estabelecido no edital. A análise técnica de cada item está descrita no quadro a seguir:

ALIMENTOS IN NATURA – EMPRESA VENCEDORA CLENILDO GERÔNCIO DE MEDEIROS			
ITEM	PRODUTO/ ESPECIFICAÇÃO	OBSERVAÇÕES	PARECER
1	Fruta in natura, tipo limão, espécie comum, limpo, de boa qualidade, cor, aroma	Produto atende as especificações do edital e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades. Cada quilograma deve ser	Produto aceito

	acondicionado em saco plástico		
2	<p>Fruta in natura, tipo manga, espécie comum, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade.</p> <p>Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades. Cada quilograma deve ser acondicionado em saco plástico.</p>	Produto atende as especificações do edital	Produto aceito
3	<p>Fruta in natura, tipo goiaba, espécie comum, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade.</p> <p>Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades. Cada quilograma deve ser acondicionado em saco plástico.</p>	Produto atende as especificações do edital	Produto aceito
4	<p>Leguminosa in natura, tipo feijão, espécie comum, grãos inteiros, aspecto brilhoso e liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos e parasitas, e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos.</p> <p>Apresentar grau de maturidade adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos fertilizantes ou outras substâncias químicas. Cada quilograma deve ser acondicionado em saco plástico.</p>	Produto atende as especificações do edital	Produto aceito
5	<p>Tubérculo in natura, tipo batata doce, espécie comum, aplicação alimentícia, primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, íntegra, sem ruptura, com casca sã.</p>	Produto atende as especificações do edital	Produto aceito

	Apresentar grau de maturação médio, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Cada kit deve possuir dois quilogramas do alimento, que devem ser acondicionados em saco plástico.		
6	Legume in natura, tipo jerimum- caboclo /leite: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme.	Produto atende as especificações do edital	Produto aceito
	Apresentar grau de maturação médio da espécie, com aspecto, cor e odor característicos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Cada kit deve possuir dois quilogramas do alimento, que devem ser plastificados em plástico filme e acondicionados em saco plástico.		

Conclusão:

Conclui-se que todos os produtos oferecidos pela empresa Clenildo Gerônicio de Medeiros atendem às especificações constantes no edital, são de qualidade e mantém suas características organolépticas adequadas e possui as características de embalagens apropriadas.

Desta forma, os itens oferecidos pela empresa Clenildo Gerônicio de Medeiros estão de acordo com o solicitado para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar aos estudantes do *campus Santa Luzia*.

Paloma de Sousa Bezerra
 Paloma de Sousa Bezerra
 Nutricionista –IFPB Patos
 CRN/6 21907 - SIAPE 1024838