

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FÉLIX DE BALSAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Parecer Técnico 004/2026

Município de São Félix de Balsas

Processo licitatório: Pregão Eletrônico Nº 03/2026

Na data de 29/04/2026, conforme comunicado para entrega das amostras do Pregão Eletrônico 03/2026, foram entregues as amostras dos gêneros alimentícios solicitados para a realização do parecer técnico. Os produtos foram entregues dentro do prazo estipulado de acordo com o edital.

A avaliação ocorreu no mesmo dia da entrega, 29 de abril de 2026, onde foram avaliados os produtos descritos no edital.

As amostras entregues foram avaliadas conforme critério de avaliação elaborado pela responsável técnica do Programa de Alimentação Escolar-PNAE, Mariluse da Silva Leite, CRN11-5622 no município de São Félix de Balsas.

Na avaliação houve a observância quanto a embalagem, observando critérios como lacre, resistência, identificação do produto, prazo de validade e peso, assim como demais avaliações referentes ao produto entregue, como a preservação das características naturais, aparência, consistência, sabor, odor, textura.

Os produtos foram fotografados antes de iniciar o processo de avaliação.

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	SITUAÇÃO
7	Amido de milho com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado, sem açúcar, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, odor e sabor próprios, embalagem: contendo 200g com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	MAIZENA	APROVADO
18	Colorífico: apresentação em pó fino, homogêneo, obtidos de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, embalagem de 100g	MARATA	APROVADO
47	Tapioca Grossa, Sob a forma de caroço, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem	AMAFIL	APROVADO

	resistente, contendo 1kg. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço		
51	Abobora madura, com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescendo, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	IN NATURA	APROVADO
52	ALHO: de 1ª qualidade, grão, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido e sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície, de acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA, embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando embalagem etiqueta de pesagem.	IN NATURA	APROVADO
53	Banana, tamanho médio (120g) em pencas, 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, com cascas sãs, sem ruptura, com tamanho e coloração uniforme, grau de maturação que suporte manipulação, transporte, conservação em condições adequadas até o consumo. Embalagem em sacos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	IN NATURA	APROVADO
54	Batata inglesa in natura, de ótima qualidade, sã, compacta, firme e com coloração uniforme, cor, odor e sabor típicos da espécie, casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida, colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	IN NATURA	APROVADO
55	Beterraba in natura, de ótima qualidade, sã, compacta, firme e com coloração uniforme, cor, odor e sabor típicos da espécie, casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida, colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	IN NATURA	APROVADO
56	Cebola branca in natura, de ótima qualidade, sã, compacta, firme e com coloração uniforme, casca protetora íntegra, cor, odor e sabor típicos da espécie, colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	IN NATURA	APROVADO

57	Cenoura in natura, de ótima qualidade, são, compacta, firme e com coloração uniforme, cor, odor e sabor típicos da espécie, colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinente à legislação sanitária de alimentos.	IN NATURA	APROVADO
58	Laranja pera in natura, de ótima qualidade, são, compacta, firme e com coloração uniforme, cor, odor e sabor típicos da espécie, não serão aceitas aquelas com elevada acidez, colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinente à legislação sanitária de alimentos.	IN NATURA	APROVADO
59	Maçã in natura, de ótima qualidade, são, compacta, firme e com coloração uniforme, cor, odor e sabor típicos da espécie, com pedúnculo (talo), casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida, polpa intacta e limpa, colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho médio, normas técnicas pertinente à legislação sanitária de alimentos.	IN NATURA	APROVADO
60	Melancia in natura, de ótima qualidade, são, compacta, firme e com coloração uniforme, cor, odor e sabor típicos da espécie, casca de cor verde intenso, polpa intacta, limpa, sem manchas esbranquiçadas e de cor vermelho vivo, colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	IN NATURA	APROVADO
61	Maço de Cheiro-verde in natura, de ótima qualidade, são, com coloração uniforme, cor, odor e sabor típicos da espécie, folhas não devem estar queimadas ou com rachaduras, colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinente à legislação sanitária de alimentos	IN NATURA	APROVADO
62	Pimentão verde in natura, de ótima qualidade, são, compacto, firme e com coloração uniforme, cor, odor e sabor típicos da espécie, casca íntegra, sem machucados, manchas ou amolecida, colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observado as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	IN NATURA	APROVADO

63	POLPA DE FRUTA SABOR DIVERSOS, CONGELADA: selecionada, isenta de contaminação, acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro, unidade 1Kg.	CAJUAPARA	APROVADO
64	Repolho in natura, de ótima qualidade, são, compacta, firme e com coloração uniforme, folha protetora externa verde e íntegra, cor, odor e sabor típicos da espécie, colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinente à legislação sanitária de alimentos.	IN NATURA	APROVADO
65	Tomate in natura, de ótima qualidade, são, compacto, firme e com coloração uniforme, cor, odor e sabor típicos da espécie, polpa intacta e limpa, colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinente à legislação sanitária de alimentos	IN NATURA	APROVADO
66	Uva fresca doce sem caroços de ótima qualidade, são, compacta, firme e com coloração uniforme, cor, odor e sabor típicos da espécie, com pedúnculo (talo), casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida, polpa intacta e limpa, colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho normal, normas técnicas pertinente à legislação sanitária de alimentos.	IN NATURA	APROVADO
67	Carne bovina resfriada tipo chã de dentro ou alcatra, isenta de ossos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 2Kg, contendo a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO, abatida sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas, isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	FRIBOI	APROVADO
68	Carne bovina resfriada ou congelada tipo acém, com ossos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 2Kg, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria	FRIBOI	APROVADO

	Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO, abatida sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas, isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.		
69	Carne bovina moída de 1ª resfriada, sem gordura, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 2Kg, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO, abatida sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas, isenta de sujidades, parasitas e larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	FRIBOI	APROVADO
70	Frango inteiro congelado, com peso mínimo de 2Kg, sem pés, cabeça e pescoço, carne firme, embalagem primária em saco plástico individual, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO, e reembalada em caixa de papelão contendo 18 Kg, abatida sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas, isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	AMERICAN O	APROVADO
71	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, sem pele, congelado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega	FIATO	APROVADO
72	Peixe tipo tambaqui. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	IN NATURA	APROVADO
73	Ovo branco de galinha, fresco, tipo 3 (grande), classe A, com peso unitário mínimo de 50g, limpo, casca lisa,	AVINE	APROVADO

	íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/M - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos.		
--	--	--	--

Mediante análise, todas as amostras descritas acima foram APROVADAS e estão aptas a serem adquiridas na alimentação escolar do município São Félix de Balsas pela empresa vencedora SANTOS COELHO COMERCIO LTDA, CNPJ 27.800.493/0001-09.

Assim, conclui-se.

É o Parecer.

Mariluse da Silva Leite

CRN 11 5622