



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Maragogi

LAUDO TÉCNICO DA ANÁLISE DE AMOSTRAS DA CHAMADA PÚBLICA –
PNAE
CAMPUS MARAGOGI

No dia 29 de novembro de 2023, a partir das 9 horas, no campus Maragogi foram analisadas as amostras dos gêneros alimentícios beiju de tapioca, bolo de banana com canela e bolo de massa puba entregues pela **Cooperativa de Trabalho Agrícola, Assistência Técnica, Produção, Bens e Serviços (COOATES)**, conforme o previsto na Chamada Pública de N° 01/2023, dispensa de licitação N° 01/2023, processo administrativo N° 23041.030392/2023-55, cujo objeto foi a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar aos estudantes do campus Maragogi. Foram feitas as análises de adequação à 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 ANA CICERA DE SOUZA SILVA CRN/6 9985 e SIAPE 3160793 vem por meio deste relatório apresentar seu laudo técnico sobre a avaliação das amostras. As amostras dos agricultores vencedores foram entregues dentro do prazo estabelecido no edital. A análise técnica de cada item está descrita no quadro a seguir:



INSTITUTO
FEDERAL

Alagoas



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Maragogi

ITEM		FORNECEDOR	ÍNDICE DE ACEITABILIDADE	PARECER
2	<p>BEIJU DE TAPIOCA, Características gerais: a base de goma de tapioca, sal, açúcar e coco; cor, cheiro e sabor característicos; textura macia; livres de contaminação química, física ou biológica; de ótima qualidade, produzido de forma artesanal, utilizando insumos naturais, não pode conter conservantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e gordura trans. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A manipulação deve ser feita de acordo com Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – RDC 216/04. Apresentar licença sanitária atualizada. Embalagem/transporte: Devem ser embalados em porções individuais de 50 g. As embalagens devem ser transparentes e atóxicas com identificação do produto, data de fabricação, validade, ingredientes e selo de inspeção sanitária.</p>	COOATES	100,00% DE ACEITAÇÃO	PRODUTO ACEITO
4	<p>BOLO DE BANANA COM CANELA, Características gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Além de banana, poderá conter canela em pó, óleo e/ou manteiga, açúcar, ovo de galinha, fermento em pó, farinha de trigo e/ou amido de milho. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue no mesmo dia da fabricação.</p>	COOATES	91,67% DE ACEITAÇÃO	PRODUTO ACEITO



**INSTITUTO
FEDERAL**

Alagoas



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Maragogi**

8	<p>BOLO DE MASSA PUBA, Características gerais: Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Além de massa puba, poderá conter óleo e/ou manteiga, açúcar, leite de coco, ovo de galinha, fermento em pó, farinha de trigo. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Não é permitido o uso de gorduras trans industrializadas. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento.</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser embalado individualmente, em embalagem plástica transparente e atóxica ou bandeja de isopor e coberto por plástico filme. Deverá ter no rótulo de embalagem primária: nome do produto, identificação do produtor, lista de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Para o transporte, o bolo deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. O bolo deverá ser entregue no mesmo dia da fabricação.</p>	COOATES	100,00% DE ACEITAÇÃO	PRODUTO ACEITO
---	--	---------	-------------------------	-------------------



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas
Campus Maragogi

Conclusão:

Conclui-se que o **beiju de tapioca**, o **bolo de banana com canela** e **bolo de massa puba**, oferecidos pela cooperativa acima citada, atendem às especificações constantes no edital, são de qualidade e mantêm suas características organolépticas e de embalagem adequadas. Desta forma, os itens oferecidos pela cooperativa vencedora estão de acordo com o solicitado para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar aos estudantes do campus Maragogi.

Maragogi - AL, 05 de dezembro de 2023.

ANA CICERA DE SOUZA SILVA
NUTRICIONISTA - IFAL *CAMPUS* MARAGOGI