**LAUDO TÉCNICO DA ANÁLISE DE AMOSTRAS DA CHAMADA PÚBLICA – PNAE**

**CAMPUS MARAGOGI**

No dia 17 de novembro de 2023, a partir das 9 horas, no campus Maragogi foram analisadas as amostras dos gêneros alimentícios bolo de abacaxi, bolo de banana com canela, bolo de banana sem canela, bolo de laranja, bolo de macaxeira, bolo de milho, broa de milho com erva doce, broa de milho com goiabada, mel de abelha e pão recheado com carne de jaca e frango entregues pelas agricultoras individuais **Laudicéa Maria da Silva Cruz** e **Allanny Maria da Silva** e 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 Nº 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 da 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:

| **ITEM** | | **FORNECEDOR** | **ÍNDICE DE ACEITABILIDADE** | **PARECER** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 | **BOLO DE ABACAXI,**  **Características gerais:** Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Além de abacaxi, poderá conter 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. | LAUDICÉA MARIA DA SILVA CRUZ | 85,71% DE ACEITAÇÃO | PRODUTO ACEITO |
| 4 | **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. | LAUDICÉA MARIA DA SILVA CRUZ | 78,57% DE ACEITAÇÃO | PRODUTO NÃO ACEITO, POR NÃO ATINGIR O MÍNIMO DE 85% DE ACEITAÇÃO |
| 5 | **BOLO DE BANANA SEM CANELA,**  **Características gerais:** Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Além de banana, poderá conter 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. | ALLANNY MARIA DA SILVA | 85,71% DE ACEITAÇÃO | PRODUTO ACEITO |
| 6 | **BOLO DE LARANJA,**  **Características gerais:** Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Além de laranja, poderá conter 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. | ALLANNY MARIA DA SILVA | 100,00% DE ACEITAÇÃO | PRODUTO ACEITO |
| 7 | **BOLO DE MACAXEIRA,**  **Características gerais:** Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Além de macaxeira, poderá conter coco, óleo e/ou manteiga, açúcar, ovo de galinha, fermento em pó, farinha de trigo, leite de coco e/ou leite de gado. 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. | ALLANNY MARIA DA SILVA | 100,00% DE ACEITAÇÃO | PRODUTO ACEITO |
| 9 | **BOLO DE MILHO,**  **Características gerais:** Bolo caseiro, sem recheio e sem cobertura. Além de milho, poderá conter manteiga, açúcar, ovo de galinha, fermento em pó, farinha de trigo e/ou de milho, leite de coco e/ou leite de gado. 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. | COOATES | 100,00% DE ACEITAÇÃO | PRODUTO ACEITO |
| 10 | **BROA DE MILHO COM ERVA DOCE,**  **Características gerais:** Broa de milho deverá ser feito à base de farinha de milho, farinha de trigo, erva doce, manteiga, fermento em pó, açúcar e ovos; não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio. 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. Peso médio por unidade: 100g.  **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, deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. | COOATES | 64,29% DE ACEITAÇÃO | PRODUTO NÃO ACEITO, POR NÃO ATINGIR O MÍNIMO DE 85% DE ACEITAÇÃO |
| 11 | **BROA DE MILHO COM GOIABADA,**  **Características gerais:** Broa de milho deverá ser feito à base de farinha de milho, farinha de trigo, manteiga, fermento em pó, açúcar e ovos, com cobertura de goiabada. 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. Peso médio por unidade: 20g.  **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, deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. | COOATES | 100,00% DE ACEITAÇÃO | PRODUTO ACEITO |
| 16 | **MEL DE ABELHA,**  **Características gerais:** Produto puro e natural, livre de contaminação física, química e biológica, não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Registro no S.I.M.  **Embalagem/transporte:** Embalado em pote plástico de polietileno, transparente fosco, resistente, com data de envase e validade. Contendo 500 g. | COOATES | 92,86% DE ACEITAÇÃO | PRODUTO ACEITO |
| 19 | **PÃO RECHEADO COM CARNE DE JACA E FRANGO,**  **Características gerais:** Pão caseiro (50g) à base de raízes, com formato arredondado e recheio (50g) com jaca verde desfiada refogada com cebola, coentro, alho e frango cozido desfiado. Obtido pela cocção em condições técnicas adequadas seguindo as boas práticas de fabricação, com ingredientes permitidos em legislação vigente. O estabelecimento produtor deverá apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento. Peso médio por unidade: 100g.  **Embalagem/transporte:**  Deverá ser embalado individualmente em papel filme ou saco plástico transparente e atóxico. O produto 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 pão deverá ser acondicionado em monoblocos de polietileno ou outros utensílios retornáveis fechados, em perfeitas condições de higiene. A data de entrega deverá ser no mesmo dia da fabricação. | COOATES | 92,31% DE ACEITAÇÃO | PRODUTO ACEITO |

**Conclusão:**

Conclui-se que o **bolo de abacaxi**, o **bolo de banana sem canela**, o  **bolo de laranja**, o **bolo de macaxeira**, o **bolo de milho**, a **broa de milho com goiabada**, o **mel de abelha** e o **pão recheado com carne de jaca e frango**, oferecidos pelos agricultores acima citados, atendem às especificações constantes no edital, são de qualidade e mantém suas características organolépticas e de embalagem adequadas. Desta forma, os itens oferecidos pelos agricultores familiares vencedores estão de acordo com o solicitado para o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar aos estudantes do campus Maragogi.

As justificativas para não aceitação do **bolo de banana com canela** e da **broa de milho com erva doce**, bem como as justificativas para a ausência de análise das **polpas de frutas (abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, manga e maracujá)**, do **beiju de tapioca** e do **bolo de massa puba**,encontram-se detalhadas nos seus respectivos pareceres.

Maragogi - AL, 22 de novembro de 2023.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANA CICERA DE SOUZA SILVA**

NUTRICIONISTA - IFAL *CAMPUS* MARAGOGI