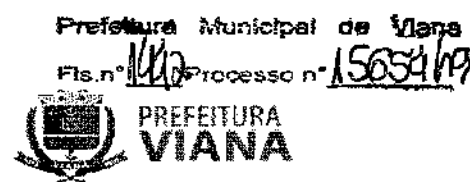


Secretaria Municipal de Educação  
Gerência de Almojarifado Patrimônio e Alimentação Escolar



**CI/GAPAE/Nº 869/2019**

Viana/ES, 03 de dezembro de 2019.

À Primeira Comissão Permanente de Licitação  
**Sr.ª Geórgia de Jesus Passos**  
Secretaria Municipal de Administração

**Assunto:** Laudo técnico de análises das amostras dos produtos destinados à Alimentação Escolar – Cereais, Diversos, Biscoitos, Carnes, Leguminosas, Óleos e Gorduras, Sucos, Hortifrúteis e Leites.

Segue em anexo os Laudos Técnicos referente a análise das amostras apresentadas, concernente ao Pregão nº 087/2019, conforme processo administrativo 15654/2019. Informamos que a análise fora realizada pelas Nutricionistas nas dependências da Gerência de Almojarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar (GAPAE), nos dias 25 de novembro à 02 de dezembro do corrente ano. O método utilizado foi análise sensorial (cor, sabor, odor e textura) e verificação das especificações estabelecidas no edital. Segue resultados globais das análises por Gênero e Lote.

O **Lote 04** apresentado pela Empresa Primus Comercial Atacadista.

Os **Lotes 03, 09, 15 e 80** apresentados pela Empresa DM Lopes Comércio Eireli.

Os **Lotes 13, 23 e 29** apresentados pela Empresa Vitória Nutri Comércio de Gêneros Alimentícios.

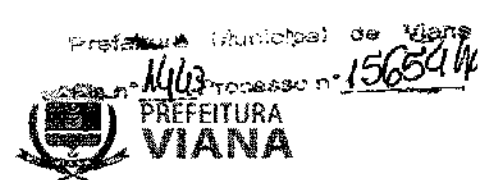
Os **Lotes 17, 74 e 77** apresentados pela Empresa Distribuidora Santa Paula.

Os **Lotes 59 e 79** apresentados pela Empresa HB Comercial Eireli.

Os **Lotes 01, 02, 05, 06, 07, 10, 11, 12, 35, 37, 49, 50, 52, 57, 58, 61, 63 e 78** apresentados pela Empresa Mercantil Primor Ltda ME.

Os **Lotes 20 e 75** apresentados pela Empresa JM Mercher Comercial Du Rei-ME.

Secretaria Municipal de Educação  
Gerência de Almojarifado Patrimônio e Alimentação Escolar



O **Lote 33** apresentado pela Empresa Frigo Seleta Indústria e Comércio Ltda.

Os **Lotes 08, 21, 46, 68 e 76** apresentados pela Empresa Destaque Comercial de Produtos em Gerais.

Os **Lotes 14, 18, 25, 26, 30, 32, 41, 44, 48, 69, 70 e 82** apresentados pela Empresa Comercial Líder.

Os **Lotes 16, 22, 28, 31, 34, 36, 39, 40, 45, 56, 47, 53, 55, 62, 64, 65, 66, 67, 71 e 83** apresentados pela Empresa Dalf Comercial de Alimentos Ltda.

O **Lote 38** apresentado pela Empresa Braseiro Rest Comércio e Serviços Eirelli.

Atenciosamente,

  
**Naiara Kunch da Luz**  
Nutricionista  
CRN – 16100354

  
**Quezia Batelho Correia Pires**  
Nutricionista  
CRN – 17100277

## ANEXO I - LAUDO TÉCNICO

GÊNERO	LOTE	MARCA PROPOSTA	RESULTADO	OBSERVAÇÕES
<b>ARROZ BRANCO POLIDO</b> Arroz branco polido, longo fino, tipo 1, beneficiado. Apresentando cor branca levemente amarelada, com odor e sabor. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente <b>contendo 05 kg.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	01	RISOTO	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>ARROZ BRANCO POLIDO</b> Arroz branco polido, longo fino, tipo 1, beneficiado. Apresentando cor branca levemente amarelada, com odor e sabor. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente <b>contendo 05 kg.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	02	RISOTO	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>CANJICA DE MILHO BRANCO</b> Canjica de milho branco, grupo misturada, subgrupo despeliculada, classe branca. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente <b>contendo 500g.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	03	COLIBRI	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>AÇÚCAR CRISTAL BRANCO GRANULADO</b> Açúcar cristal, branco, granulado, derivado da cana-de-açúcar. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente <b>contendo 05 kg.</b> O produto deverá ser de safra corrente e procedência nacional. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho, apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	04	ALCON	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

<p><b>CANJQUINHA DE MILHO</b>          Canjiquinha de milho, classe amarelo. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente atóxico transparente <b>contendo 01 kg.</b> O pacote deve apresentar no mínimo 95% (noventa e cinco) dos grãos na cor referida com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	05	DORICO	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA</b>          Farinha de mandioca, primeira qualidade, torrada, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, fabricadas a partir de matérias primas sadias e limpas, isentas de matéria terrosa e parasito. Acondicionada em embalagem de polietileno resistente atóxico transparente <b>contendo 01 kg.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	06	ROCHA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO</b>          Farinha de milho, pré-cozido, mimoso, enriquecido de ferro e ácido fólico, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, isentos de matéria terrosa e parasita não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de plástico termosoldado transparente <b>contendo 01 kg.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	07	DORICO	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b>          Farinha de trigo acrescido de fermento obtido a partir da espécie Triticum seativan ou de outras espécies do gênero Triticum reconhecidas (exceto Triticum durum) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado. Acondicionado em embalagem plástica termosoldado transparente <b>contendo 1 kg.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	08	Nº1	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

Secretaria Municipal de Educação  
Gerência de Almojarifado Patrimônio e Alimentação Escolar

<p><b>MILHO DE PIPOCA</b> Milho para pipoca, tipo 1, grupo duro, classe amarela. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente <b>contendo 500g</b>. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	09	COLIBRI	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>SAL MARINHO IODADO REFINADO</b> Sal marinho iodado, refinado, apresenta-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme própria à respectiva classificação. Devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente <b>contendo 1 kg</b>. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</p>	10	SALMONETE	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE</b> Massa alimentícia produzida a partir de farinha de trigo, com ovos, tipo espaguete. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente <b>contendo 500g</b>. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	11	ALCOBAÇA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>MACARRÃO, TIPO PARAFUSO</b> Massa alimentícia produzida a partir de farinha de trigo, com ovos, tipo parafuso. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente <b>contendo 500g</b>. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	12	ALCOBAÇA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>CHOCOLATE EM PÓ 50%</b> Chocolate em pó obtido de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o</p>	13	APTI	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as

Secretaria Municipal de Educação

Gerência de Almoxarifado Patrimônio e Alimentação Escolar



PREFEITURA  
VIANA

preparo de bebidas. Contendo 50% de cacau. Ingredientes mínimos: açúcar e cacau em pó. Isento de leite e derivados, bem como de traços de leite. Sem a adição de gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Embalagem contendo 200 g, identificada (rótulo) com os ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.				especificações descritas no Edital.
<b>AMIDO DE MILHO</b> Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente contendo 1 kg. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	14	AMAFIL	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>TAPIOCA GRANULADA</b> Tipo 01 classe branca, fabricada a partir de matérias primas sadias e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita. Acondicionada em embalagem de polietileno resistente atóxico transparente contendo 500 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar se úmida. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	15	COLIBRI	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL</b> Adoçante dietético líquido à base de edulcorante natural 100% stévia. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 65 ml. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	16	FINN	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO</b> Achocolatado em pó, de preparo instantâneo, obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos	17	LEITINO	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as

vegetais. Acondicionado em embalagem de plástico termossoldado <b>contendo 1 kg.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) contendo os dados de identificação, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				especificações descritas no Edital.
<b>POLPA DE TOMATE</b> Polpa de tomate preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico <b>contendo 340 g.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamento, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	18	OLÉ	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>VINAGRE DE MAÇÃ</b> Vinagre sabor maçã envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente <b>contendo 750 ml.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	19		DESCLASSIFICADO	O item não foi apresentado para análise.
<b>COCO RALADO DESIDRATADO</b> Coco ralado desidratado <b>sem adição de açúcar.</b> Acondicionado em embalagem aluminizada de polietileno atóxico <b>contendo 100g.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	20	NORDESTE	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>BISCOITO CREAM-CRACKER</b> Biscoito cream-cracker contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico transparente <b>contendo 400 g.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) externa dos ingredientes, valor nutricional, peso fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Internamente os biscoitos	21	ALCOBAÇA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

devem estar subdivididos em outra embalagem plástica, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
<p><b>BISCOITO CREAM CRAKER INTEGRAL</b>          Biscoito cream-cracker contendo farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico transparente <b>contendo 400 g.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) externa dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Internamente os biscoitos devem estar subdivididos em outra embalagem plástica, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	22	SARLONI	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>BISCOITO ROSQUINHA DE COCO</b>          Biscoito de coco, tipo rosquinha, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente <b>contendo 800 g.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	23	VILMA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>PÃO DE FORMA ASSADO</b>          Pão de forma, assado, à base de farinha de trigo, obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente <b>contendo 500g.</b> Os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as boas práticas de fabricação, atendendo à legislação específica. Produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela vigilância sanitária. A embalagem (rótulo) deve conter selo de inspeção sanitária, identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>	24		DESCLASSIFICADO	O item não foi apresentado para análise.
<p><b>CARNE SALGADA CHARQUE</b>          Carne bovina, corte dianteiro, submetido aos</p>	25	FRIGO BOI	APROVADO	O item apresentado



processos de salga e secagem. Acondicionado em embalagem à vácuo de polietileno atóxica transparente e resistente <b>contendo 1 kg.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofo, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>CARNE SALGADA CHARQUE</b> Carne bovina, corte dianteiro, submetido aos processos de salga e secagem. Acondicionado em embalagem à vácuo de polietileno atóxica transparente e resistente <b>contendo 1 kg.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofo, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	26	<b>FRIGO BOI</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> Coxa e sobrecoxa de frango, in natura, limpo, magro, não temperado, cortes congelados, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, sem adição de hormônio. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente <b>contendo 1 kg.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofo, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	27		<b>DESCLASSIFICADO</b>	O item não foi apresentado para análise.
<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> Coxa e sobrecoxa de frango, in natura, limpo, magro, não temperado, cortes congelados,	28	<b>KI FRANGO</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado



registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofo, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
<p><b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b>          Filé de peito de frango, in natura, limpo, magro, não temperado, cortes congelados, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, sem adição de hormônio. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente <b>contendo 1 kg.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofo, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	31	SEARA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b>          Filé de peito de frango, in natura, limpo, magro, não temperado, cortes congelados, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, sem adição de hormônio. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente <b>contendo 1 kg.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofo, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	32	UNIAVES	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>PERNIL SUÍNO</b>          Carne suína, corte pernil, in natura, não temperado, congelada, sem osso. Proveniente de animais</p>	33	FRIGO SELETA	APROVADO	O item apresentado

<p>sadios abatidos sob inspeção veterinária, apresentando odor e aspecto característico. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeadada acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente <b>contendo 1 kg</b>. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>				<p>atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><b>PERNIL SUÍNO</b>        Carne suína, corte pernil, in natura, não temperado, congelada, sem osso. Proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária, apresentando odor e aspecto característico. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeadada acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente <b>contendo 1 kg</b>. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	34	CIA DO BOI	APROVADO	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><b>CARNE BOVINA ACÉM MOÍDO</b>        Carne bovina, corte acém, moído, in natura, magra, não temperado, congelada, proveniente de machos de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, apresentando coloração vermelho vivo, odor e aspecto característico. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeadada acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e</p>	35	FRIESUL	APROVADO	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>

qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente <b>contendo 1 kg.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofo, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
<b>CARNE BOVINA ACÉM MOÍDO</b> Carne bovina, corte acém, moído, in natura, magra, não temperado, congelada, proveniente de machos de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, apresentando coloração vermelho vivo, odor e aspecto característico. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente <b>contendo 1 kg.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofo, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	36	FRIGOMIX	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>FEIJÃO CARIOCA</b> Feijão carioca tipo 1, in natura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente <b>contendo 1 kg.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	37	PONTAL	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>FEIJÃO PRETO</b> Feijão preto, tipo 1, in natura, constando no mínimo 95% (noventa e cinco por cento) de grãos na cor característica. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente <b>contendo 1 kg.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor	38	DONA CLEUSA	REPROVADO	O item apresentado não atende corretamente as especificações

nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				descritas no Edital.
<b>OLEO DE SOJA VEGETAL</b> Óleo de soja vegetal refinado obtido de ingredientes são, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em embalagem de garrafa plástica de polietileno atóxica transparente <b>contendo 900 ml.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Com ausência de turvação e substancia em suspensão, sujidades, larvas e parasitas, livre de ingredientes transgênicos. Validade de mínima de 12 (doze) meses e contar da data de entrega.	39	<b>CORCOVADO</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>MARGARINA SEM SAL</b> Margarina, sem adição de sal, com 80% de lipídeos. Acondicionada em embalagem tipo pote de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada <b>contendo 500 g.</b> O produto deve apresentar consistência homogênea e uniforme, cor amarela ou branca amarelada, sabor e odor característicos. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	40	<b>DORIANA</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>SUCO DE CAJU</b> Suco concentrado de caju, isento de corantes artificiais. O produto deve ser preparado com frutas são, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em garrafa PET (polietileno tereftalado) atóxico, transparente <b>contendo 1L.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	41	<b>DAFRUTA</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>SUCO DE MANGA</b> Suco concentrado de manga, isento de corantes artificiais. O produto deve ser preparado com frutas são, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos	42		<b>DESCCLASSIFICADO</b>	O item não foi apresentado para análise.

das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em garrafa PET (polietileno tereftalado) atóxico, transparente <b>contendo 1L</b> . A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
<b>SUCO DE GOIABA</b> Suco concentrado de goiaba, isento de corantes artificiais. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em garrafa PET (polietileno tereftalado) atóxico, transparente <b>contendo 1L</b> . A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	43		<b>DESCLASSIFICADO</b>	O item não foi apresentado para análise.
<b>SUCO DE MARACUJÁ</b> Suco concentrado de maracujá, isento de corantes artificiais. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em garrafa PET (polietileno tereftalado) atóxico, transparente <b>contendo 1L</b> . A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	44	<b>DAFRUTA</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>ALFACE LISA</b> Alface, tipo lisa, in natura, classificação de primeira qualidade, com as características organolépticas conservadas. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. As verduras devem ainda apresentar as seguintes especificações: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos	45	<b>CEASA</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

Secretaria Municipal de Educação

Gerência de Almoxarifado Patrimônio e Alimentação Escolar

<p>raios solares; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas vazadas de PEAD (polietileno de alta densidade), sendo o <b>peso por unidade padronizado em 350g</b>. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>				
<p><b>ALHO TIPO CHINÊS</b>          Alho, in natura, tipo chinês, obtidos de ingredientes sãos, limpos e isentos de impurezas, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, agreguem ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os dentes (bulbo) devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionado em rede raschel <b>contendo 1 kg</b>. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>	46	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>ALHO TIPO CHINÊS</b>          Alho, in natura, tipo chinês, obtidos de ingredientes sãos, limpos e isentos de impurezas, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, agreguem ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os dentes (bulbo) devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionado em rede raschel <b>contendo 1 kg</b>. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>	47	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>BATATA INGLESA</b>          Batata inglesa, in natura, obtidos de ingredientes sãos, limpos e isentos de impurezas, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, agreguem ou desenvolvam substâncias físicas,</p>	48	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as

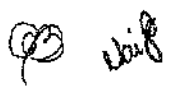


químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto não deve apresentar rachaduras, perfurações e cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionado em rede raschel <b>contendo 20kg</b> . A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.				especificações descritas no Edital.
<p><b>BANANA DA TERRA</b></p> <p>Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.</p> <p>Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.</p>	49	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>BANANA PRATA</b></p> <p>Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem</p>	50	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

Secretaria Municipal de Educação

Gerência de Almojarifado Patrimônio e Alimentação Escolar

golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.				
<p><b>BRÓCOLIS COMUM</b> Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.</p> <p>Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p>	51	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>CEBOLA</b></p> <p>Cebola, in natura, obtidos de ingredientes são, limpos e isentos de impurezas, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, agreguem ou desenvolvam substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Os produtos devem limpos, sem manchas e livre de broto, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionado em rede raschel <b>contendo 20kg</b>. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>	52	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>CEBOLINHA</b></p> <p>Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos</p>	53	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no



Secretaria Municipal de Educação

Gerência de Almoxarifado Patrimônio e Alimentação Escolar

<p>graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</p>				<p>Edital.</p>
<p><b>COENTRO IN NATURA</b>          Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se íntactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</p>	<p>54</p>		<p><b>DECLASSIFICADO</b></p>	<p>O item não foi apresentado para análise.</p>
<p><b>COUVE IN NATURA</b>          Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se íntactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas</p>	<p>55</p>	<p><b>CEASA</b></p>	<p><b>APROVADO</b></p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>

de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).				
<p><b>GOIABA</b>          Fruta in natura de cor vermelha média verdosa.          Classificação: de primeira - Fruta in natura de cor vermelha média verdosa, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.          Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em caixa de papelão contendo 20 kg, sendo o peso por unidade padronizado em 120 g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>	56	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>GOIABA</b>          Fruta in natura de cor vermelha média verdosa.          Classificação: de primeira - Fruta in natura de cor vermelha média verdosa, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.          Características gerais: Serem frescas; Terem</p>	57	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

<p>atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em caixa de papelão contendo 20 kg, sendo o peso por unidade padronizado em 120 g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>				
<p><b>LARANJA BAHIA</b>          Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado.          Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em rede raschel contendo 20 kg, sendo o peso por unidade padronizado em 120 g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>	58	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>MAÇÃ NACIONAL</b></p>	59	CEASA	APROVADO	O item

Secretaria Municipal de Educação

Gerência de Almojarifado Patrimônio e Alimentação Escolar

<p>Maçã, tipo nacional, in natura, categoria 01, constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado. As frutas devem ainda apresentar as seguintes especificações: serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em rede raschel <b>contendo 18kg</b>, sendo o peso por unidade padronizado em 120g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>				<p>apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><b>MAÇÃ NACIONAL</b>                  Maçã, tipo nacional, in natura, categoria 01, constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado. As frutas devem ainda apresentar as seguintes especificações: serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o</p>	<p>60</p>		<p><b>DESCLASSIFICADO</b></p>	<p>O item não foi apresentado para análise.</p>

<p>pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em rede raschel <b>contendo 18kg</b>, sendo o peso por unidade padronizado em 120g. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>				
<p><b>MAMÃO PAPAIA IN NATURA</b>          Classificação: de primeira - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo (quando houver) pode estar ligeiramente danificado. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.</p>	61	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>MANGA</b> - Classificação: Manga, fruta in natura, espécie Tommy. Características: boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, sendo o peso por unidade padronizado em 410 g, com polpa intacta e firme. Características gerais: Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; A polpa e o</p>	62	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.				
<p><b>MELANCIA VERMELHA</b></p> <p>Melancia vermelha, in natura, graúda, categoria 01, constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca), desde que não prejudiquem a sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado. As frutas devem ainda apresentar as seguintes especificações: Serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em caixas plásticas vazadas de PEAD (polietileno de alta densidade). A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>	63	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>REPOLHO VERDE</b></p> <p>Repolho verde, médio, in natura, classificação de primeira qualidade, com as características organolépticas conservadas. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. As verduras devem ainda apresentar as seguintes especificações: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e</p>	64	CEASA	APROVADA	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.



<p>insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas vazadas de PEAD (polietileno de alta densidade). A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>				
<p><b>SALSA</b>          Classificação: de primeira - Verduras de boa qualidade, apresentando-se intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Características gerais: Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Devem ser acondicionadas em maços de 500 g (quinhentos gramas).</p>	65	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>TOMATE EXTRA</b>          Classificação: de primeira - Legumes de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes desde que não afetem as suas características. São tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes. Características gerais: Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem</p>	66	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

livres de resíduos de fertilizantes.				
<p><b>OVOS</b>          Ovos, tipo grande (<b>peso entre 55 g e 59 g por unidade</b>), frescos, selecionados, limpos. Acondicionados em embalagem primária de bandeja de papelão <b>com 30 unidades</b> cada. Embalagem secundária em caixa Lacrada, limpa, seca, não violadas, resistentes que garantam a qualidade do produto até o seu consumo. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Apresentando validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega.</p>	67	CEASA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>OVOS</b>          Ovos, tipo grande (<b>peso entre 55 g e 59 g por unidade</b>), frescos, selecionados, limpos. Acondicionados em embalagem primária de bandeja de papelão <b>com 30 unidades</b> cada. Embalagem secundária em caixa Lacrada, limpa, seca, não violadas, resistentes que garantam a qualidade do produto até o seu consumo. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Apresentando validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega.</p>	68	SANTA MARIA	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b>          Leite em pó, integral, instantâneo. Acondicionado em embalagem aluminizada de polietileno atóxico <b>contendo 1 kg</b>. O produto deve apresentar pó sem grumos, cor, aroma e odor característico, não rançoso. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	69	ROMANO	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b>          Leite em pó, integral, instantâneo. Acondicionado em embalagem aluminizada de polietileno atóxico <b>contendo 1 kg</b>. O produto deve apresentar pó sem grumos, cor, aroma e odor característico, não rançoso. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor</p>	70	ROMANO	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações

nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				descritas no Edital.
<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE</b> Leite integral, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. Acondicionado em embalagem aluminizada de polietileno atóxico <b>contendo 300 gramas</b> . O produto deve apresentar pó sem grumos, cor, aroma e odor característico, não rançoso. A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	71	ITAMBÉ	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>LEITE DE COCO (LEITE VEGETAL)</b> Produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Pó uniforme sem grumos, cor, aroma e odor característicos, não rançoso, <b>contendo 200 gramas</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	72		DECLASSIFICADO	O item não foi apresentado para análise.
<b>ARROZ INTEGRAL</b> Arroz integral, longo, fino, tipo I, fonte de fibras, vitaminas e minerais. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente <b>contendo 01 kg</b> . Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	73		DECLASSIFICADO	O item não foi apresentado para análise.
<b>TRIGUILHO</b> Granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, <b>contendo 500g</b> . Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	74	COLIBRI	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>SEQUIINHOS DE COCO</b> Biscoito Sequinhos sabor coco, não contendo glúten, lactose, soja, adição de leite e derivados.	75	NAZINHA	APROVADO	O item apresentado atende

Secretaria Municipal de Educação

Gerência de Almojarifado Patrimônio e Alimentação Escolar

<p><b>Ingredientes:</b> amido de milho e/ou mandioca, açúcar, gordura vegetal de palma, ovos, sal, emulsificante e aromatizante. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente <b>contendo 320 g.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>				<p>corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><b>MACARRÃO, TIPO LETRINHAS</b>          Massa alimentícia produzida a partir de farinha de trigo, com ovos, tipo letrinhas (alfabeto). Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente <b>contendo 500g.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou material estranho. Apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>	76	VILMA	APROVADO	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><b>AVEIA FLOCOS FINOS</b>          Aveia em flocos finos, beneficiada, obtido a partir da moagem da semente de aveia. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico transparente <b>contendo 170g.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) externa dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</p>	77	YOKI	APROVADO	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><b>BISCOITO DE MAISENA</b>          Biscoito de maisena fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente <b>contendo 400 g.</b> Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	78	ALÇOÇABA	APROVADO	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><b>BISCOITO DE POLVILHO SALGADO</b>          Biscoito de polvilho salgado obtido a partir do amido de mandioca fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, isento de glúten e lactose. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente <b>contendo 100 g.</b> Com identificação na embalagem</p>	79	BOM BISCOITO	DESCCLASSIFICADO	

(rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.				
<p><b>PÃO DOCE ASSADO</b></p> <p>Pão doce, classificação comum, assado, sem recheio. Produto de sabor doce, preparado com farinha de trigo, acrescido de açúcar. Os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as boas práticas de fabricação, atendendo à legislação específica, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. O produto deve apresentar <b>50g por unidade</b>, forma simétrica, uniformidade no assado, aroma e sabor típico de pão doce, casca dourada e miolo com textura macia. Produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela vigilância sanitária. A embalagem (rótulo) deve conter selo de inspeção sanitária, identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>	80	Delícia dos Alpes	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>PÃO DE FORMA INTEGRAL</b></p> <p>Pão de forma, assado, à base de farinha de trigo integral, obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente <b>contendo 400g</b>. Os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as boas práticas de fabricação, atendendo à legislação específica. Produzidos em estabelecimentos certificados e autorizados pela vigilância sanitária. A embalagem (rótulo) deve conter selo de inspeção sanitária, identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.</p>	81		DECLASSIFICADO	O item não foi apresentado para análise.
<p><b>CARNE BOVINA MÚSCULO TRASEIRO</b></p> <p>Carne bovina, corte músculo traseiro, in natura, em cubos, peça magra, não temperado, congelada, proveniente de machos de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, apresentando coloração vermelho vivo, odor e aspecto característico. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeadada acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado</p>	82	FORTE BOI	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

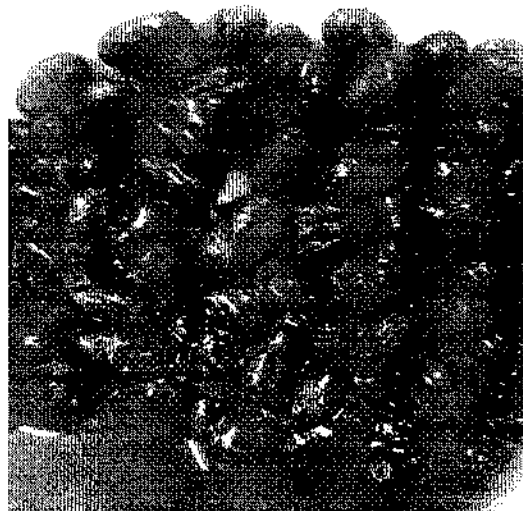
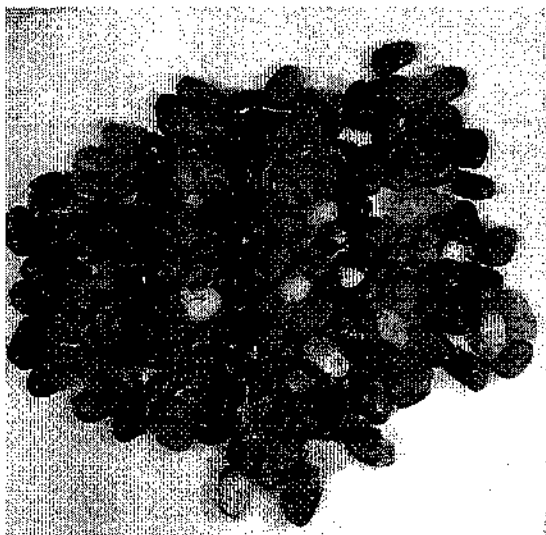
<p>em embalagem de polietileno atóxica resistente <b>contendo 1 kg.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofo, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>				
<p><b>CARNE BOVINA MÚSCULO TRASEIRO</b>          Carne bovina, corte músculo traseiro, in natura, em cubos, peça magra, não temperado, congelada, proveniente de machos de espécie bovina sadios abatidos sob inspeção veterinária, apresentando coloração vermelho vivo, odor e aspecto característico. O produto deve estar isento de vestígio de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica resistente <b>contendo 1 kg.</b> A embalagem (rótulo) deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. O produto deve apresentar-se fresco, com cor, sabor e odor característico, sem sinais de contaminação por mofo, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	83	MIX	APROVADO	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>



## ANEXO II- JUSTIFICATIVA TÉCNICA DOS LOTES REPROVADOS

### Lote 38 – FEIJÃO PRETO

No momento da catação foi observada uma quantidade significativa de grãos inservíveis (grãos velhos, quebrados). Após a cocção o gênero apresentou-se duro e com grande quantidade de cascas.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*