

## Comunicação Interna - Nº. 130/2018

<b>Origem:</b> Gerência de Almojarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE	<b>Destino:</b> CPL / SEMAFI
<b>Assunto:</b> Laudo técnico de análises das amostras dos produtos destinados à Alimentação Escolar – Cereais, Diversos, Biscoitos, Carnes, Leguminosas, Óleos e Gorduras, Sucos, Hortifrúttis, Hortifruttis e Leites.	<b>Data:</b> 16/04/2018

À Sr.<sup>a</sup> Geórgia de Jesus Passos  
Primeira Comissão Permanente de Licitação

Segue em anexo os Laudos Técnicos referente a análise das amostras apresentadas, concernente ao Pregão nº 025/2018, conforme processo administrativo 2250/2018.

Informamos que a análise fora realizada pelas Nutricionistas nas dependências da Gerência de Almojarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar (GAPAE), nos dias 03 e 04 de abril 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.

Os **Lotes 28, 54, 56 e 78** apresentados pela Empresa DM Lopes Comércio.

O **Lote 20** apresentado pela Empresa Talismã Comercial Eireli.

Os **Lotes 01, 07, 08, 21, 46, 47 e 51** apresentados pela Empresa LM de Oliveira Neto Eireli ME.

Os **Lotes 02, 18, 24, 31, 38 e 39** apresentados pela Empresa LAF Comércio e Serviços.

O **Lote 32** apresentado pela Empresa Comercial Líder Ltda.

Os **Lotes 03, 04, 09, 10, 11, 13, 14, 22, 30, 49, 57, 59, 61, 63, 66, 69, 71, 72 e 75** apresentados pela Empresa Mercantil Primor Ltda ME.

Os lotes **05, 12, 15, 16, 17, 23, 25, 26, 27, 29, 33, 34, 35, 36, 37, 40, 41, 42, 44, 45, 48, 50, 52, 53, 60, 64, 65, 67, 70, 73, 74, 76 e 77** apresentados pela empresa Vix Comércio e Serviços Eireli ME.

O **Lote 06** apresentado pela Empresa Lider Foods Ltda.

O **Lote 43** apresentado pela Empresa Vanilda S.G Laurett Distribuidora.

O **Lote 19** apresentado pela Empresa Distribuidora Santa Paula Ltda ME.


Os **Lotes 58 e 62** apresentado pela Empresa HB Comercial Eireli ME.

Os **Lotes 55 e 68** apresentados pela Empresa Kennedy Alimentos Ltda EPP.

Atenciosamente,



**Quezia Botelho Correia**  
Nutricionista  
CRN – 17100277



**Mariana Carneiro Figueiredo**  
Coordenadora de Alimentação Escolar  
Nutricionista  
CRN – 16100273

**ANEXO I - LAUDO TÉCNICO**

GÊNERO	LOTE	MARCA PROPOSTA	RESULTADO	OBSERVAÇÕES
<b>ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1</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	Tiarajú	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>CANJICA DE MILHO BRANCO</b> - Canjica de milho branco, grupo misturada, subgrupo despelculada, classe branca. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente contendo 500g. 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.	02	Princesa do Norte	<b>APROVADO</b>	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.	03	Alcon	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<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.	04	Dorico	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>FARINHA DE MANDIOCA BRANCA</b> - Farinha de mandioca, primeira qualidade, torrada, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, fabricadas a	05	Princesa do Norte	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende

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.				corretamente as especificações descritas no Edital.
<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.	06	Pereira	<b>REPROVADO</b>	O item apresentado não atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b> - Farinha de trigo acrescido de fermento obtido a partir da espécie <i>Triticum seativan</i> ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i> reconhecidas (exceto <i>Triticum durum</i> ) 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.	07	Número 01	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>MILHO DE PIPOCA</b> - Milho para pipoca, tipo 1, grupo duro, classe amarela. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente contendo 500g. 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.	08	Pereira	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<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	09	Salmonete	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente

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.				as especificações descritas no Edital.
<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.	10	<b>Alcobaça</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<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.	11	<b>Alcobaça</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<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.	12	<b>Vilma</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as 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 <b>contendo 1 kg.</b> 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	13	<b>Apti</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
<b>MINGAU DE ARROZ</b> - Mistura para mingau de arroz a base de farinha de arroz. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico transparente <b>contendo 350g</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.	14	<b>Nutribom</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<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 200g</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.	15	<b>Trisanti</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>MINGAU DE MILHO PRÉ-COZIDO</b> - Mingau de milho, cereal a base de milho pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente <b>contendo 350g</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.	16	<b>Nutribom</b>	<b>APROVADO</b>	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.	17	<b>Filet</b>	<b>APROVADO</b>	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 <b>contendo 65 ml</b> . Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de	18	<b>Assugrin</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações

fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.				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 vegetais. Acondicionado em embalagem de plástico termossolidado contendo 1 kg. 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.	19	<b>Leitino</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as 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 (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	20	<b>D'ajuda</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>VINAGRE DE MAÇA</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.	21	<b>Globo</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>COCO RALADO DESIDRATADO</b> - Coco ralado desidratado <b>sem adição de açúcar.</b> Acondicionado em embalagem aluminizada de polietileno atóxico contendo 100g. 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.	22	<b>Ducoco</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.




<p><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 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>	23	Vilma	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<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>	24	Vilma	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>	25	Vilma	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<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 500 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>	26	Sarloni	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>BISCOITO DE POLVILHO SALGADO</b> - Biscoito de polvilho salgado obtido a partir do amido de</p>	27	Bombiscoito	APROVADO	O item apresentado





<p>mandioca fabricado a partir de matérias primas 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 (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>				<p>atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><b>PÃO DOCE ASSADO</b> - 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>	28	Delícia dos Alpes	APROVADO	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><b>PÃO DOCE ASSADO</b> - 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>	29	Delícia dos Alpes	APROVADO	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<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</p>	30	Delícia dos Alpes	APROVADO	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações</p>

<p><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>				<p>descritas no Edital.</p>
<p><b>PÃO DE FORMA INTEGRAL</b> - 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>	<p>31</p>	<p>Delicia dos Alpes</p>	<p>APROVADO</p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><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 mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	<p>32</p>	<p>Salt</p>	<p>APROVADO</p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><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 mofos, leveduras ou</p>	<p>33</p>	<p>Salt</p>	<p>APROVADO</p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>

fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
<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 mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	34	Rivelli	<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 mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	35	Rivelli	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<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	36	FrieSul	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no

<p>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>				<p>Edital.</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>	<p>37</p>	<p>FrieSul</p>	<p><b>APROVADO</b></p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><b>CAÇÃO EM CUBOS</b> - Limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerado, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, 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</p>	<p>38</p>	<p>Atum do Brasil</p>	<p><b>APROVADO</b></p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>

<p>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>CAÇÃO EM CUBOS</b> - Limpo, sadio, congelado, íntegro, eviscerado, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, 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>	39	Atum do Brasil	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>	40	Rivelli	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,</p>	41	Rivelli	APROVADO	O item apresentado



<p>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 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 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 mofos, leveduras ou fermentação. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	42	Saudali	APROVADO	<p>O item apresentado 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 arroxeada acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno</p>	43	Frigorífico Vitória	APROVADO	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>

<p>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 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.</p>	44	FrieSul	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<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 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</p>	45	FrieSul	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

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>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1</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.	46	<b>Big Brasil</b>	<b>REPROVADO</b>	O item apresentado não 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 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.	47	<b>Big Brasil</b>	<b>REPROVADO</b>	O item apresentado não atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>GRÃO DE BICO</b> - Grão de bico. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 500g. 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.	48	<b>Leste</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>LENTILHA</b> - Lentilha, tipo 1, classe misturada. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 500g. 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, material estranho. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	49	<b>Leste</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<b>ÓLEO DE SOJA VEGETAL</b> - Óleo de soja vegetal refinado obtido de ingredientes sãos, 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 substância em suspensão,	50	<b>Soya</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.



sujidades, larvas e parasitas, livre de ingredientes transgênicos. Validade de mínima de 12 (doze) meses e contar da data de entrega.				
<b>MARGARINA SEM SAL</b> - Margarina, sem adição de sal. 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.	51	Doriana	<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 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.	52	Da Fruta	<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 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.	53	Da Fruta	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<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	54	Bella Ischia	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações

<p>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.</p>				<p>descritas no Edital.</p>
<p><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.</p>	<p>55</p>	<p>Da Fruta</p>	<p><b>APROVADO</b></p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><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.</p>	<p>56</p>	<p>Bella Ischia</p>	<p><b>APROVADO</b></p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><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 raios solares; apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarão livres de enfermidades e</p>	<p>57</p>	<p>Ceasa</p>	<p><b>APROVADO</b></p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>

<p>insetos; não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estejam livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; estejam 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 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 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>	58	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 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 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>	59	Ceasa	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>BATATA INGLESA IN NATURA</b> - Batata inglesa, 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. O produto não deve apresentar rachaduras, perfurações e cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionado</p>	60	Ceasa	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

<p>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>				
<p><b>BROCOLIS COMUM IN NATURA</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.</p>	61	Ceasa	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>CEBOLA IN NATURA</b>- 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>	62	Ceasa	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>CEBOLINHA IN NATURA</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</p>	63	Ceasa	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

<p>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><b>COENTRO IN NATURA</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>	64	Ceasa	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>COUVE IN NATURA</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.

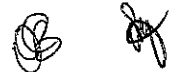


<p><b>MAÇÃ NACIONAL IN NATURA</b> - Maçã, tipo nacional, in natura, categoria 01, constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanho e cor. As 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 imediato 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 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>66</p>	<p>Ceasa</p>	<p><b>APROVADO</b></p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p><b>MAÇÃ NACIONAL IN NATURA</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 imediato 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</p>	<p>67</p>	<p>Ceasa</p>	<p><b>APROVADO</b></p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>

<p>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>MELANCIA VERMELHA GRAÚDA</b> - 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>	68	Ceasa	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>MELANCIA VERMELHA GRAÚDA</b> - 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</p>	69	Ceasa	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

<p>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 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>REPOLHO VERDE</b> - 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 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>	70	Ceasa	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p><b>SALSA IN NATURA</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</p>	71	Ceasa	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as

Rua Idalino de Carvalho nº111 - Bairro Areinha – Viana/ES – Cep: 29.135-000  
 Telefone: (27) 3255-1457  
 E-mail: semae@viana.es.gov.br



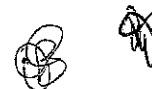
Rua Idalino de Carvalho nº111 - Bairro Areinha – Viana/ES – Cep: 29.135-000  
 Telefone: (27) 3255-1457  
 E-mail: semae@viana.es.gov.br





<p>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 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 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>corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<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>	74	Ceasa	<b>APROVADO</b>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<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,</p>	75	Ceasa	<b>APROVADO</b>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>

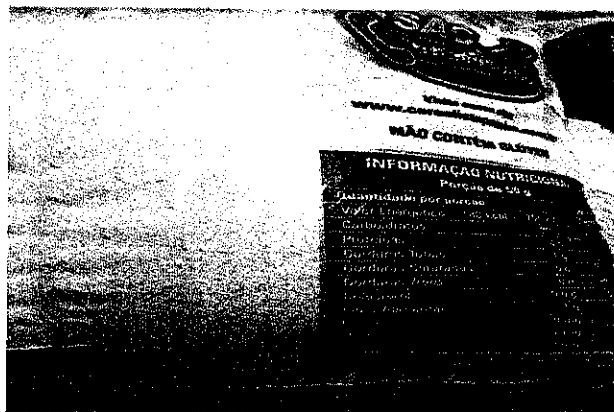
marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, carimbos oficiais, selo de inspeção do órgão competente, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Apresentando validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega.				
<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> - Leite em pó, integral, 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.	76	<b>Leitino</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<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.	77	<b>Leitino</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações 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.	78	<b>Itambé</b>	<b>APROVADO</b>	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

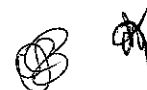


## ANEXO II – JUSTIFICATIVA TÉCNICA DOS LOTES REPROVADOS

### Lote 06 - FUBÁ DE MILHO PRÉ-COZIDO

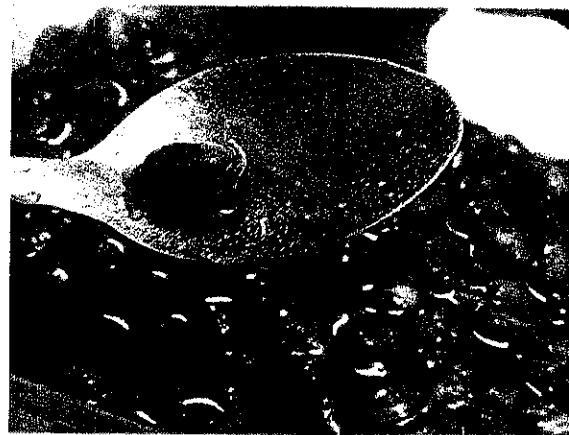
A embalagem (rótulo) não traz a informação de Fubá de Milho é pré-cozido, e não possui a identificação da lista de ingredientes como solicitado na especificação técnica.





**Lote 46 - FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**

A embalagem (rótulo) não traz a informação de Feijão Carioca, uma baixa qualidade dos grãos em apresentação in natura e cozidos. Após a cocção o gênero apresentou alta quantidade de cascas.



**Lote 47 – 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.

