

Comunicação Interna - Nº. 178/2018

Origem: Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar - GAPAE	Destino: CPL / SEMAFI
Assunto: Laudo técnico de análises das amostras dos produtos destinados à Alimentação Escolar – Hortifrútiis, Biscoitos e Pães, Laticínios e Mel.	Data: 19/04/2018

À Sr.^a 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 001/2018, conforme processo administrativo 2640/2018.

Informamos que a análise fora realizada pelas Nutricionistas nas dependências da Gerência de Almoxarifado, Patrimônio e Alimentação Escolar (GAPAE), nos dias 16 e 17 de abril do corrente ano.

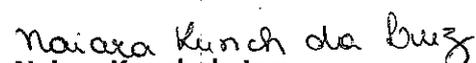
O método utilizado foi análise sensorial (cor, sabor, odor e textura) e verificação das especificações estabelecidas no edital. Segue resultados globais das análises por Itens e Lotes.

Os itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25 e 26 do **Lote 01** e os itens 01 e 02 do **Lote 04** apresentados pela Associação dos Agricultores Familiares de Viana - Asafavi.

O item 1 do **Lote 03** apresentado pela Associação Vianense de Apicultores - Aviapes.

Os itens 01, 02 e 03 **Lote 02** apresentado pela Cooperativa de Laticínios de Alfredo Chaves – Clac.

Atenciosamente,


Naiara Kunch da Luz
Nutricionista
CRN – 16100354


Mariana Carneiro Figueiredo
Coordenadora de Alimentação Escolar
Nutricionista
CRN – 16100273

ANEXO I - LAUDO TÉCNICO

GÊNERO	ITENS	LOTE	RESULTADO	OBSERVAÇÕES
<p>ABACAXI IN NATURA - 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>	01	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p>ABACATE IN NATURA - 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;</p>	02	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.				
ABÓBORA MARANHÃO - 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 livres de resíduos de fertilizantes.	03	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
ABOBRINHA VERDE ITALIANA - 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 livres de resíduos de fertilizantes.	04	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
AIPIM IN NATURA - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer	05	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

<p>lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p>				
<p>BANANA PRATA IN NATURA - 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>	06	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p>BANANA DA TERRA IN NATURA - 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</p>	07	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

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.				
BETERRABA IN NATURA - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	08	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
BROCOLIS COMUM IN NATURA - 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.	09	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
CEBOLINHA IN NATURA 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	10	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.




<p>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>COENTRO IN NATURA 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>	11	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p>COUVE IN NATURA - 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</p>	12	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.




de 500 g (quinhentos gramas).				
COLORAU EM PÓ - Colorífico, pó fino, cor alaranjada. Características gerais: O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 500 gramas. Com identificação na embalagem 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.	13	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
CENOURA IN NATURA - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	14	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
CHUCHU EXTRA IN NATURA - 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 livres de resíduos de fertilizantes.	15	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

<p>FEIJÃO PRETO - Classificação: feijão preto, tipo 1, in natura. Características gerais: Constando no mínimo 95% (noventa e cinco por cento) de grãos na cor característica. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 2 kg. Com identificação na embalagem 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>	16	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p>INHAME IN NATURA - Classificação: de primeira - Os tubérculos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p>	17	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
<p>LARANJA LIMA - 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,</p>	18	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

<p>aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes.</p>				
<p>LARANJA BAHIA - 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>	<p>19</p>	<p>01</p>	<p>APROVADO</p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p>MEXERICA POKAN - 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,</p>	<p>20</p>	<p>01</p>	<p>APROVADO</p>	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>

aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes.				
MILHO VERDE ESPIGA IN NATURA - Classificação: de primeira – Os grãos devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Características gerais: Serem de colheita recente, feita pela manhã; Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; a polpa deverá estar intacta e limpa.	21	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
MAMÃO PAPAIA IN NATURA - 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.	22	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
PEPINO IN NATURA - 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	23	01	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

<p>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 livres de resíduos de fertilizantes.</p>				
<p>SALSA IN NATURA - 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>	25	01	APROVADO	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>
<p>TOMATE EXTRA NATURA - 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.</p>	26	01	APROVADO	<p>O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.</p>

Estarem livres de resíduos de fertilizantes.				
IOGURTE SABOR PÊSSEGO - Iogurte integral, sabor pêsego, proveniente de leite pasteurizado. Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre temperatura de conservação de 0 a 10°C. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 1 L. O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem 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 30 a 60 dias a partir da data de entrega.	01	02	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
IOGURTE SABOR MORANGO - Iogurte integral, sabor morango, proveniente de leite pasteurizado. Características gerais: O produto deverá ser mantido sobre temperatura de conservação de 0 a 10°C. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico contendo 1 L. O produto deve apresentar, cor e aroma característico, não rançoso. A embalagem 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 30 a 60 dias a partir da data de entrega.	02	02	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
REQUEIJÃO CREMOSO - Requeijão, tipo cremoso. Características gerais: O produto deverá manter-se a uma temperatura inferior a 10 °C. Deverá ser envasado com materiais que confirmam ao produto uma proteção adequada, sendo acondicionado em embalagem tipo balde PET (polietileno tereftalado) atóxico contendo 3,6 kg (três quilos e seiscentos gramas). O produto não deverá conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza. A embalagem 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	02	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
MEL DE ABELHA - Mel de abelha, produto natural. Características gerais: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto deve apresentar-se em	01	03	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.

líquido denso, viscoso e translúcido, com cor levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprio. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 20 gramas. A embalagem deve conter identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
BISCOITO CASEIRO DOCE - Biscoito caseiro, artesanal, doce. Características gerais: Produto fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente contendo 1 kg. A embalagem 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 de 2 (dois) meses a partir da data de entrega.	01	04	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.
PÃO CASEIRO - Pão caseiro, artesanal, doce. Características gerais: Produto fresco, fabricado de forma artesanal, a partir de matérias primas limpas isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar macio e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os produtos mal assados, queimados e que apresentem características organolépticas anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos pães. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente contendo 500 gramas. A embalagem 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 de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega.	02	04	APROVADO	O item apresentado atende corretamente as especificações descritas no Edital.