

Processo: 202300006103734
 Nome: GERÊNCIA DE LICITAÇÃO
 Assunto: Análise de amostras

PARECER TÉCNICO SEDUC/GAESC-16087 Nº 3/2024

Conforme o edital do Processo Licitatório nº 202300006103734 - Pregão Eletrônico SRP nº 021/2023, que prevê no Item 14, a apresentação de amostra, foi realizada sessão de análise dos produtos propostos pelas empresas vencedoras, listas em tabelas abaixo.

A comissão da Gerência de Alimentação Escolar, composta pelas servidoras Camila Tavares e Nathalia de Souza Martins analisaram as amostras físicas apresentadas e emitem parecer positivo. As fotos dos produtos encontram-se anexados 55380505, 55380534, 55380542, 55380550, 55380585, 55380568, 55380649 e 55380663. Segue parecer por item:

Empresa: Consórcio de Empresas representado pela empresa HADASSA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

LOTE 1 – PANIFICADOS – DISPUTA GERAL

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	OBSERVAÇÃO	PARECER
1	KG	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO	Salgado assado com recheio de presunto e muçarela apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
2	KG	BISCOITO DE QUEIJO	Composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado, leite em pó, queijo ralado; crocante. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
3	KG	BOLO PRONTO VÁRIOS SABORES	Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
4	KG	BROA DE MILHO	Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
5	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO	Salgado assado enroladinho de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
6	KG	ENROLADINHO DE SALSICHA	Salgado assado enroladinho de salsicha deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
7	KG	ESFIRRA CARNE OU FRANGO	Salgado assado esfirra de frango, deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
8	KG	PÃO (CAREQUINHA, MILHO E SOVADO)	Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	Deverá ser entregue na mesma textura macia do pão mandi.	Aprovado
9	KG	PÃO CARECA	Farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	Deverá ser entregue na mesma textura macia do pão mandi.	Aprovado
10	PCT	PÃO DE FORMA	Pão de forma, com casca, fresco do dia, fatiado na vertical, com sal, pesando aproximadamente 500g depois de assado, acondicionado em embalagem de polietileno, original do fabricante, resistente, que permita visualizar o produto. Contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote. Prazo máximo de validade 7 dias após recebimento.		Aprovado
11	KG	PÃO DE QUEIJO	Especificação: Salgado assado pão de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 20g, apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. Quando assado o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega, quando congelado 6 meses após data de fabricação.		Aprovado
12	KG	PÃO FRANCÊS	Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
13	KG	PÃO MANDI	Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
14		PIZZA (MINI):	PIZZA (MINI): produto assado, obtido da massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apressuntado, leite, ovo, açúcar, gordura vegetal, azeitona, óleo de soja, sal, fermento biológico, livre de impurezas. Recheio de carne ou frango, com queijo muçarela, molho de tomate e orégano. Unidade com peso de 50g a 100g.	Deverá ser entregue na mesma textura macia do pão mandi.	Aprovado
15	KG	ROSCA	De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
16	KG	TORRADA	Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega.		Aprovado

LOTE 2 – PANIFICADO – COTA RESERVADA (ME e EPP)

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	OBSERVAÇÃO	PARECER
1	KG	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO	Salgado assado com recheio de presunto e muçarela apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
2	KG	BISCOITO DE QUEIJO	Composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado, leite em pó, queijo ralado; crocante. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
3	KG	BOLO PRONTO VÁRIOS SABORES	Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
4	KG	BROA DE MILHO	Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
5	KG	ENROLADINHO DE QUEIJO	Salgado assado enroladinho de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
6	KG	ENROLADINHO DE SALSICHA	Salgado assado enroladinho de salsicha deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
7	KG	ESFIRRA CARNE OU FRANGO	Salgado assado esfirra de frango, deverão ter um padrão de peso mínimo de 50 g e apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
8	KG	PÃO (CAREQUINHA, MILHO E SOVADO)	Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	Deverá ser entregue na mesma textura macia do pão mandi.	Aprovado
9	KG	PÃO CARECA	Farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	Deverá ser entregue na mesma textura macia do pão mandi.	Aprovado
10	PCT	PÃO DE FORMA	Pão de forma, com casca, fresco do dia, fatiado na vertical, com sal, pesando aproximadamente 500g depois de assado, acondicionado em embalagem de polietileno, original do fabricante, resistente, que permita visualizar o produto. Contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote. Prazo máximo de validade 7 dias após recebimento.		Aprovado
11	KG	PÃO DE QUEIJO	Especificação: Salgado assado pão de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 20g, apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. Quando assado o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega, quando congelado 6 meses após data de fabricação.		Aprovado
12	KG	PÃO FRANCÊS	Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
13	KG	PÃO MANDI	Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
14		PIZZA (MINI):	PIZZA (MINI): produto assado, obtido da massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apressuntado, leite, ovo, açúcar, gordura vegetal, azeitona, óleo de soja, sal, fermento biológico, livre de impurezas. Recheio de carne ou frango, com queijo muçarela, molho de tomate e orégano. Unidade com peso de 50g a 100g.	Deverá ser entregue na mesma textura macia do pão mandi.	Aprovado
15	KG	ROSCA	De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.		Aprovado
16	KG	TORRADA	Pão francês fatiado e torrado. Com validade de 15 dias após a entrega.		Aprovado

LOTE 3 – AÇOGUE - DISPUTA GERAL

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	OBSERVAÇÃO	PARECER
1	KG	BACON	Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeadada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açogue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
2	KG	CALABRESA	Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, triturasdas ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açogue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
3	KG	CARNE BOVINA DE 1ª PATINHO (MOIDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor pródria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico. Neste corte deverá conter no máximo 12% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açogue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na		Aprovado

			embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		
4	KG	CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
5	KG	CARNE BOVINA DE 2ª PALETA (ISCAS OU CUBOS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
6	KG	CARNE BOVINA DE 2ª MÚSCULO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega. de 15 dias após a data de entrega.		Aprovado
7	KG	CARNE BOVINA DE 2ª PALETA, SECA (ISCAS OU MANTA)	Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
8	KG	CARNE SUÍNA (LOMBO)	Lombo desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
9	KG	CARNE SUÍNA (PALETA)	Paleta desossada, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
10	KG	CARNE SUÍNA (PERNIL)	Sem gordura, limpa e picada. Traseiro de porco, carne suína sem osso com sabor, odor e cor característicos do produto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
11	KG	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO	Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
12	KG	COXINHA DA ASA DE FRANGO	COXINHA DA ASA DE FRANGO: Congeladas, aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 15 dias após a data de entrega.		Aprovado
13	KG	FRANGO INTEIRO	Congelado ou resfriado, sem pé e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
14	KG	LINGUIÇA DE FRANGO	Preparada com produto de primeira qualidade e em bom estado sanitário. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
15	KG	LINGUIÇA TOSCANA	Linguiça toscana fresca/curada obtida exclusivamente de carnes suínas, adicionada de gordura suína e ingredientes. Corante natural. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
16	KG	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	Peito de frango sem pele, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característico, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
17	KG	TOUCINHO	Toucinho de barriga de carne suína, para torresmo, produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado

LOTE 4 – AÇUGUE - COTA RESERVADA (ME E EPP)

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	OBSERVAÇÃO	PARECER
1	KG	BACON	Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e gordura devidamente preparada em salmoura com conservadores: nitrato e nitrito de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio. Processo de defumação suave. Apresentação em fatias finas e uniformes. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
2	KG	CALABRESA	Linguiça tipo calabresa (curada ou defumada) preparada com carnes bovina, suína, trituradas ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
3	KG	CARNE BOVINA DE 1ª PATINHO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico. Neste corte deverá conter no máximo 12% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
4	KG	CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
5	KG	CARNE BOVINA DE 2ª PALETA (ISCAS OU CUBOS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
6	KG	CARNE BOVINA DE 2ª MÚSCULO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS)	Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo de 10% de sebo e/ou gordura e 3% de aponevroses, isenta de cartilagens e ossos. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega. de 15 dias após a data de entrega.		Aprovado
7	KG	CARNE BOVINA DE 2ª PALETA, SECA (ISCAS OU MANTA)	Carne tipo SECA no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
8	KG	CARNE SUÍNA (LOMBO)	Lombo desossado, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
9	KG	CARNE SUÍNA (PALETA)	Paleta desossada, sem pele, congelado ou resfriado, limpo em cubos ou peça inteira. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
10	KG	CARNE SUÍNA (PERNIL)	Sem gordura, limpa e picada. Traseiro de porco, carne suína sem osso com sabor, odor e cor característicos do produto. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
11	KG	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO	Aspecto e cor característicos, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
12	KG	COXINHA DA ASA DE FRANGO	COXINHA DA ASA DE FRANGO: Congeladas, aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 15 dias após a data de entrega.		Aprovado
13	KG	FRANGO INTEIRO	Congelado ou resfriado, sem pé e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
14	KG	LINGUIÇA DE FRANGO	Preparada com produto de primeira qualidade e em bom estado sanitário. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
15	KG	LINGUIÇA TOSCANA	Linguiça toscana fresca/curada obtida exclusivamente de carnes suínas, adicionada de gordura suína e ingredientes. Corante natural. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
16	KG	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO	Peito de frango sem pele, congelado ou resfriado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característico, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado
17	KG	TOUCINHO	Toucinho de barriga de carne suína, para torresmo, produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Se o produtor for manipulado para a entrega (por exemplo pelo açugue), a data de validade deverá constar na embalagem e ser de no máximo 15 dias após a data de entrega; se o produto for entregue na embalagem original da indústria, deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 meses no ato da entrega.		Aprovado

LOTE 5- SECOS E MOLHADOS - DISPUTA GERAL

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	OBSERVAÇÃO	PARECER
1	KG	AÇAFRÃO	Cúrcuma torrada em pó, isenta de impurezas e umidade. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Prazo de validade de 90 dias a contar da data de entrega.		Aprovado
2	PCT	AÇÚCAR CRISTAL	De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedimentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, re-embalada em fardos reforçados. Embalagem 5 kg. Com prazo de validade de 06 meses a contar da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.		Aprovado
3	UNIDADE	ADOÇANTE DIETÉTICO	Adoçante dietético, líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem: acondicionado em frasco de plástico com 100 ml. Validade: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.		Aprovado
4	PCT	AMIDO DE MILHO	Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g.		Aprovado
5	KG	APRESUNTADO	Produto cárneo suíno, industrializado, cozido, com textura, cor, odor e sabor característicos, no máximo 2,5% de proteínas de origem não cárnea, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades e impurezas, data de fatiamento e de validade de no mínimo 48 horas impressos na embalagem. Prazo mínimo de validade 3 dias, após a data de entrega.		Aprovado
6	PCT	ARROZ TIPO 1	Arroz agulhinha, tipo 1, branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 5 kg.		Aprovado
7	PCT	AVEIA EM FLOCOS	Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 g.		Aprovado
8	LT	AZEITE DE OLIVA	Azeite extravirgem, acidez máximo de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem tipo PET, vidro ou lata de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Aprovado

9	UNIDADE	AZEITONA VERDE	Azeitona verde, em conserva, gráuda, com carpo acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 500 g gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Aprovado
10	PCT	BATATA PALHA	Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de, 800 gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Aprovado
11	KG	BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO	BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO: Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características organolépticas. Os biscoitos deverão apresentar tamanhos uniformes. Peso da embalagem: 1kg	Aprovado
12	PCT	CACAU 100% EM PÓ	Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans e lactose. Embalagem de 200g.	Aprovado
13	PCT	COCO RALADO	Coco ralado, desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminada de 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
14	KG / PCT	COLORAU	Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
15	UNIDADE	CONCENTRADO DE FRUTA (SUÇO) VÁRIOS SABORES	Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
16	UNIDADE	CREME DE LEITE	Crema de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 1 kg de peso líquido, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses	Aprovado
17	UNIDADE	DOCE BANANINHA CREMOSA	Doce de banana, em tablete, de consistência firme e macia. Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade. 30 g cada Unidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
18	UNIDADE	EXTRATO DE TOMATE	Tomate, açúcar e sal. Teor máximo de sódio 135 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapak de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 2 meses a partir da data de entrega	Aprovado
19	PCT	FARINHA DE AVEIA	De boa qualidade, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem atóxica, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Sem glúten, sem lactose. Não poderá apresentar outro item na composição e sim aveia exclusivamente. Pacote ou caixa de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
20	PCT / KG	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
21	PCT / KG	FARINHA DE SOJA	FARINHA DE SOJA: Fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela moagem do grão de soja (glycine soja), previamente descorticado e parcialmente desengordurado. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem 250g	Aprovado
22	UNIDADE	FARINHA DE TRIGO	Farinha de Trigo Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de papel kraft branco/cores ou de polietileno de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
23	PCT	FEIJÃO CARIOQUINHA	Feijão Tipo 1, classe carioquinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
24	PCT	FEIJÃO PRETO	Feijão Tipo 1, classe preto, grãos inteiros, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
25	UNIDADE	FERMENTO BIOLÓGICO	Produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem aluminizada a vácuo ou em sachês de 500 g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Aprovado
26	UNIDADE	FERMENTO QUÍMICO	Amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 250 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
27	PCT	FLOCOS DE MILHO	p/ Cuscuz. Tipo Milharina, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso líquido de 500g, Embalagem: saco de papel ou caixa, atóxica, tampas não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentando período de validade mínima de 1 ano. Embalagem 500g	Aprovado
28	PCT	FUBÁ MIMOSO	Produto obtido através da moagem do grão de milho de boa qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente/cor de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
29	PCT	GOIABADA	Doce massa, sabor goiabada casão, prazo validade 12, aplicação: sobremesa, 30g cada unidade. Embalagem de 1kg	Aprovado
30	PCT	GRANOLA	Com cereal e frutas com aproximadamente 3,7 g de proteína, 3 g de fibras, 17 mg de sódio, na porção de 40 g. Nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg	Aprovado
31	UNIDADE	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), essência e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega. Embalagem 170g	Aprovado
32	LITRO	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, pêssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), essência e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega. Embalagem 900g	Aprovado
33	UNIDADE	LEITE CONDENSADO	Composto de leite integral, açúcar lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem: lata ou tetra pak. Validade: prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 350 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
34	UNIDADE	LEITE DE COCO	Natural, integral, homogeneizado, para fins culinários, acondicionado em embalagens UHT contendo 500 ml, reembalados em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Aprovado
35	LITRO	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT	Leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
36	LITRO	LEITE DE VACA UHT ZERO LACTOSE	Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
37	KG	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
38	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafrão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
39	PCT	MACARRÃO PARA LASANHA	Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Emb. 500 g O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
40	PCT	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	Mandioca descascada e limpa, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma, tamanho, cor e sabor característicos da variedade. Livre de sujidades. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 1 kg	Aprovado
41	UNIDADE	MARGARINA COM SAL	Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de sódio máximo 60 mg e teor de lipídio mínimo 70% em porção de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
42	PCT	MILHO PARA CANJICA BRANCO	Milho para canjica de cor branco, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
43	PCT	MILHO PARA CANJICA AMARELO	Milho para canjica de cor amarelo, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
44	UNIDADE	MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido o produto drenado. EMBALAGEM de 300 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
45	LITRO	ÓLEO VEGETAL (SOJA)	Produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
46	KG	ORÉGANO	Orégano de boa qualidade, com folhas acompanhadas ou não de pequenas sujidades florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 100g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
47	DZ	OVOS DE GALINHA	Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.	Aprovado
48	KG	POLPA DE FRUTAS - VÁRIOS SABORES	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1kg.	Aprovado
49	UNIDADE	POLPA DE FRUTAS - VÁRIOS SABORES	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 100g.	Aprovado
50	KG / PCT	POLVILHO DOCE	Grupo fécula da mandioca, tipo 1, sem sujidade, umidade e bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
51	KG	PRESUNTO	Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima 03 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
52	PCT	PROTEÍNA DE SOJA	Produzida a partir de farinha desengordurada de soja, por um processo chamado de extrusão termoplástica resultando em pequenos pedaços que, para o consumo, devem ser hidratados. Embalagem de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
53	KG / PEÇA	QUEIJO CURADO	Queijo tipo curado, ralado, elaborado com leite de vaca, coagão e sal. Textura firme e macia, cor branco-amarelo, com casca fina, sem a presença de soro em sua embalagem. Processo de maturação máxima de 15 dias. Isento de sujidades, bolores e excrementos de insetos. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
54	KG	QUEIJO MUSSARELA	Queijo muçarela obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
			Marca trocada para Canto de Minas, pois a embalagem apresentada da marca Fleury não possuía selo S.I.E.	

55	UNIDADE	REQUEIJÃO	Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermento láctico, estabilizante e teor de sódio máximo 195 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
56	PCT	SAL	Produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termos soldada, atóxica e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
57	KG	SALSICHA	Origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4ºC, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas. Válido por 2 meses após a entrega.	Aprovado
58	PCT	TRIGO PARA QUIBE	Trigo para quibe; obtida do trigo moído, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; embalagem: de 500 g acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Validade: mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	Aprovado
59	UNIDADE	UVA PASSAS	Uva passa pretas, sem semente, aplicação: alimentar. Embalagens de 100 g em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Aprovado
60	UNIDADE	VINAGRE	Fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado

LOTE 6- SECOS E MOLHADOS - COTA RESERVADA (ME e EPP)

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	OBSERVAÇÃO	PARECER
1	KG	AÇAFRÃO	Cúrcuma torrada em pó, isenta de impurezas e umidade. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Prazo de validade de 90 dias a contar da data de entrega.		Aprovado
2	PCT	AÇÚCAR CRISTAL	De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, re-embalada em fardos reforçados. Embalagem 5 kg. Com prazo de validade de 06 meses a contar da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.		Aprovado
3	UNIDADE	ADOÇANTE DIETÉTICO	Adoçante dietético, líquido, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Embalagem: acondicionado em frasco de plástico com 100 ml. Validade: mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.		Aprovado
4	PCT	AMIDO DE MILHO	Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g		Aprovado
5	KG	APRESUNTADO	Produto cárneo suíno, industrializado, cozido, com textura, cor, odor e sabor característicos, no máximo 2,5% de proteínas de origem não cárnea, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades e impurezas, data de fatiamento e de validade de no mínimo 48 horas impressos na embalagem. Prazo mínimo de validade 3 dias, após a data de entrega.		Aprovado
6	PCT	ARROZ TIPO 1	Arroz agulhinha, tipo 1, branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 5 kg.		Aprovado
7	PCT	AVEIA EM FLOCOS	Produto obtido através de processos tecnológicos adequados da semente sadia de aveia. Deve apresentar-se sob forma de aveia em flocos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 g.		Aprovado
8	LT	AZEITE DE OLIVA	Azeite extravirgem, acidez máximo de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem tipo PET, vidro ou lata de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Aprovado
9	UNIDADE	AZEITONA VERDE	Azeitona verde, em conserva, gráuda, com caroço acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 500 g gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		Aprovado
10	PCT	BATATA PALHA	Batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Acondicionada em embalagem plástica de, 800 gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		Aprovado
11	KG	BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO	BISCOITO DE QUEIJO CONGELADO: Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), odor e característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características organolépticas. Os biscoitos deverão apresentar tamanhos uniformes. Peso da embalagem: 1kg		Aprovado
12	PCT	CACAU 100% EM PÓ	Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem adição de açúcar, aditivos e corantes. Livre de gorduras trans e lactose. Embalagem de 200g.		Aprovado
13	PCT	COCO RALADO	Coco ralado, desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminada de 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
14	KG / PCT	COLORAU	Mistura de fubá, óleo vegetal e corante natural (urucum). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
15	UNIDADE	CONCENTRADO DE FRUTA (SUCCO) VÁRIOS SABORES	Preparado líquido de frutas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) ou vidro de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
16	UNIDADE	CREME DE LEITE	Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida de aproximadamente 1 kg de peso líquido, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.		Aprovado
17	UNIDADE	DOCE BANANINHA CREMOSA	Doce de banana, em tablete, de consistência firme e macia. Embalada, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade. 30 g cada Unidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
18	UNIDADE	EXTRATO DE TOMATE	Tomate, açúcar e sal. Teor máximo de sódio 135 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapak de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 2 meses a partir da data de entrega		Aprovado
19	PCT	FARINHA DE AVEIA	De boa qualidade, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Acondicionado em embalagem atóxica, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Sem glúten, sem lactose. Não poderá apresentar outro item na composição e sim aveia exclusivamente. Pacote ou caixa de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
20	PCT / KG	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de mandioca sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel kraft branco/cores. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
21	PCT / KG	FARINHA DE SOJA	FARINHA DE SOJA: Fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela moagem do grão de soja (Glycine soja), previamente descorticado e parcialmente desengordurado. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem 250g		Aprovado
22	UNIDADE	FARINHA DE TRIGO	Farinha de Trigo Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de papel kraft branco/cores ou de polietileno de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
23	PCT	FEIJÃO CARIOQUINHA	Feijão Tipo 1, classe cariocinha, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
24	PCT	FEIJÃO PRETO	Feijão Tipo 1, classe preto, grãos inteiros, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
25	UNIDADE	FERMENTO BIOLÓGICO	Produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem aluminizada a vácuo ou em sachês de 500 g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		Aprovado
26	UNIDADE	FERMENTO QUÍMICO	Amido, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monoclássico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 250 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
27	PCT	FLOCOS DE MILHO	p/ Cuscuz. Tipo Milharina, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco de papel ou caixinha, atóxica, tampas não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentando período de validade mínima de 1 ano. Embalagem 500g		Aprovado
28	PCT	FUBÁ MIMOSO	Produto obtido através da moagem do grão de milho de boa qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente/cor de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
29	PCT	GOIABADA	Doce massa, sabor goiabada casção, prazo validade 12, aplicação: sobremesa. 30g cada unidade. Embalagem de 1kg		Aprovado
30	PCT	GRANOLA	Com cereal e frutas com aproximadamente 3,7 g de proteína, 3 g. de fibras, 17 mg de sódio, na porção de 40 g. Nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg		Aprovado
31	UNIDADE	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, péssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega. Embalagem 170g		Aprovado
32	LITRO	IOGURTE - SABORES VARIADOS	Leite pasteurizado, soro fresco de leite, açúcar, preparado de fruta (polpa de morango, mamão, coco, péssego), açúcar cristal), espessante goma guar, corante natural, conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. Embalagem de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Com validade de 02 meses após a data de entrega. Embalagem 900g		Aprovado
33	UNIDADE	LEITE CONDENSADO	Composto de leite integral, açúcar lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem: lata ou tetra pak. Validade: prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem de 350 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
34	UNIDADE	LEITE DE COCO	Natural, integral, homogeneizado, pasteurizado, para fins culinários, acondicionado em embalagens UHT contendo 500 ml, reembalados em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		Aprovado
35	LITRO	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT	Leite integral, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Teor de sódio entre 120 a 165 mg em porção de 200 ml. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
36	LITRO	LEITE DE VACA UHT ZERO LACTOSE	Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
37	KG	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade e do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
38	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafão). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
39	PCT	MACARRÃO PARA LASANHA	Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Emb. 500 g O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
40	PCT	MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA	Mandioca descascada e limpa, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma, tamanho, cor e sabor característicos da variedade. Livre de sujidades. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 1 kg		Aprovado
41	UNIDADE	MARGARINA COM SAL	Óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. Teor de sódio máximo 60 mg e teor de lipídio mínimo 70% em porção de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado
42	PCT	MILHO PARA CANJICA BRANCO	Milho para canjica de cor branco, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		Aprovado

43	PCT	MILHO PARA CANJICA AMARELO	Milho para canjica de cor amarelo, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
44	UNIDADE	MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva; simples; grão inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em lata ou sachê, devendo ser considerado peso líquido o produto drenado. EMBALAGEM de 300 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
45	LITRO	ÓLEO VEGETAL (SOJA)	Produto obtido do grão de soja. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
46	KG	ORÉGANO	Orégano de boa qualidade, com folhas acompanhadas ou não de pequenas sujidades florais, secas e limpas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 100g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
47	DZ	OVOS DE GALINHA	Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.	Aprovado
48	KG	POLPA DE FRUTAS – VÁRIOS SABORES	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1kg.	Aprovado
49	UNIDADE	POLPA DE FRUTAS – VÁRIOS SABORES	Natural, sabores variados, em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 100g.	Aprovado
50	KG / PCT	POLVILHO DOCE	Grupo fécula da mandioca, tipo 1, sem sujidade, umidade e bolor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
51	KG	PRESUNTO	Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. O produto deverá apresentar validade mínima 03 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
52	PCT	PROTEÍNA DE SOJA	Produzida a partir de farinha desengordurada de soja, por um processo chamado de extrusão termoplástica resultando em pequenos pedaços que, para o consumo, devem ser hidratados. Embalagem de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
53	KG / PEÇA	QUEIJO CURADO	Queijo tipo curado, ralado, elaborado com leite de vaca, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branco-amarelado, com casca fina, sem a presença de soro em sua embalagem. Processo de maturação máxima de 15 dias. Isento de sujidades, bolores e excrementos de insetos. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
54	KG	QUEIJO MUSSARELA	Queijo muçarela obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
55	UNIDADE	REQUEIJÃO	Creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermento láctico, estabilizante e teor de sódio máximo 195 mg em porção de 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
56	PCT	SAL	Produto refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termos soldada, atóxica e transparente de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado
57	KG	SALSICHA	Origem carne suína e bovina, temperatura conservação 4°C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas. Válido por 2 meses após a entrega.	Aprovado
58	PCT	TRIGO PARA QUIBE	Trigo para quibe; obtida do trigo moído, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; embalagem: de 500 g acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Validade: mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	Aprovado
59	UNIDADE	UVA PASSAS	Uva passa pretas, sem semente, aplicação: alimentar. Embalagens de 100 g em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Aprovado
60	UNIDADE	VINAGRE	Fermentado acético de frutas, cereais ou de álcool. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 750 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Aprovado

Marca trocada para Canto de Minas, pois a embalagem apresentada da marca Fleury não possuía selo S.I.E.

LOTE 7- HORTIFRUIT – DISPUTA GERAL

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	OBSERVAÇÃO	PARECER
1	KG	ABACATE	Abacate no ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
2	UNIDADE MÉDIA	ABACAXI	Fruta no seu estado de maturação ideal para o consumo, de boa qualidade com cascas firmes com aspectos fresco e inteiro. Sem lesões e sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Só será solicitada no período de safra do produto. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico. Unidade média de aproximadamente 750g.		Aprovado
3	KG	ABOBORA CABUTIÁ	Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de maturação próprio para o consumo e casca firme.		Aprovado
4	KG	ABOBRINHA VERDE	Casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.		Aprovado
5	MAÇO	ACELGA	Acelga limpa de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
6	KG	ALFACE AMERICANA	Alface americana de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente		Aprovado
7	KG	ALFACE CRESPA	Alface crespa de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
8	KG	ALHO	Produto de boa qualidade, com dentes graúdos, sem sinais de apodrecimento ou danos causados por pragas, com bulbos firmes, de coloração uniforme, casca lisa e sem excesso de sujidades		Aprovado
9	KG	BANANA MAÇÃ	Banana maçã de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
10	KG	BANANA MARMELO	BANANA MARMELO: Banana marmelo de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
11	KG	BANANA NANIÇA	Banana nanica de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
12	KG	BANANA PRATA	Banana prata de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
13	KG	BANANA TERRA	Banana da terra de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
14	KG	BATATA DOCE	Batata doce de boa qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
15	KG	BATATA INGLESA	Batata inglesa, inteira, de colheita recente, livre de parasitas e larvas, sem umidade normal, isenta de odor e sabor estranho, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
16	KG	BETERRABA	Beterraba de boa qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
17	UNIDADE	BRÓCOLIS	Brócolis de primeira qualidade. Deverá ter cor verde escuro, sem lesões mecânicas e sem parasitas. Acondicionado em saco plástico próprio, atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
18	KG	CEBOLA	Cebola branca média, intactas, firmes, sem lesões de origem física e mecânica, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de sujidades. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
19	KG	CENOURA	Cenoura de boa qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas e mecânicas oriundos do manuseio e transporte, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme. Livre de sujidades. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
20	KG	CHUCHU	Chuchu de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
21	KG	COUVE-FLOR	Couve-flor fresca, cabeça graúda, entregues com as características organolépticas mantidas.		Aprovado
22	KG	COUVE MANTEIGA	Couve manteiga limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente.		Aprovado
23	KG	GOIABA	Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdores. Tamanho médio.		Aprovado
24	KG	LARANJA	Laranja de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
25	KG	LIMÃO	Produto íntegro sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades		Aprovado
26	KG	MAÇA	Maçã de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
27	KG	MAMÃO FORMOSA	Mamão no ponto de maturação adequado para o consumo, inteiro, isento de lesões e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
28	KG	MANDIOCA	Mandioca branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme, compacta, sabor e cor característicos da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades e sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
29	KG	MANGA	Manga de boa qualidade, livre de sujidades, lesões físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte, no ponto de maturação adequado para o consumo, com cor, sabor e odor característico. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
30	KG	MELANCIA	Melancia fresca, de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, arredondada ou alongada, madura, com casca lisa e em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa íntegra e abundante, firme, com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de sujidades. Acondicionada em caixas de polietileno para alimentos.		Aprovado
31	KG	MEXERICA	Mexericia "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, íntegra, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.		Aprovado
32	BANDEJA C/S ESPIGA/ KG	MILHO VERDE (IN NATURA)	Espiga de milho com grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarela clara, brilhante, cristalina e isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades.		Aprovado
33	KG	PEPINO	In natura, graúdo, novo, de 1ª qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegros, sem traço de descoloração ou manchas.		Aprovado
34	KG	PERA:	PERA: de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
35	KG	PIMENTÃO	Pimentão verde de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física, mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
36	KG	REPOLHO	Repolho de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.		Aprovado
37	KG	REPOLHO ROXO	Vegetal in natura, tipo: couve - repolho roxo, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claras branquiado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme resolução 12/78 da CANNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.		Aprovado
38	MAÇO	RÚCULA	Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		Aprovado
39	KG	TOMATE	Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de maturação próprio para o consumo.		Aprovado
40	KG	UVA	Deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		Aprovado
41	KG	VAGEM	Deverá ser precedente de espécies vegetais genuínos e sãs, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		Aprovado

LOTE 8- HORTIFRUIT – COTA RESERVADA (ME e EPP)

ITEM	UNIDADE	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	DISCRIMINAÇÃO	OBSERVAÇÃO	PARECER
1	KG	ABACATE	Abacate no ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
2	UNIDADE MÉDIA	ABACAXI	Fruta no seu estado de maturação ideal para o consumo, de boa qualidade com cascas firmes com aspectos fresco e inteiro. Sem lesões e sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Só será solicitada no período de safra do produto. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico. Unidade média de aproximadamente 750g.		Aprovado
3	KG	ABOBORA CABUTIÁ	Produto inteiro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de maturação próprio para o consumo e casca firme.		Aprovado
4	KG	ABOBRIINHA VERDE	Casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ou amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco.		Aprovado
5	MAÇO	ACELGA	Acelga limpa de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
6	KG	ALFACE AMERICANA	Alface americana de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
7	KG	ALFACE CRESPA	Alface crespa de boa qualidade, limpa, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de deterioração, intactas e firmes. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
8	KG	ALHO	Produto de boa qualidade, com dentes graúdos, sem sinais de apodrecimento ou danos causados por pragas, com bulbos firmes, de coloração uniforme, casca lisa e sem excesso de sujidades		Aprovado
9	KG	BANANA MAÇÃ	Banana maçã de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
10	KG	BANANA MARMELO	BANANA MARMELO: Banana marmelo de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
11	KG	BANANA NANICA	Banana nanica de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
12	KG	BANANA PRATA	Banana prata de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
13	KG	BANANA TERRA	Banana da terra de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, livre de sujidades e inteiras. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
14	KG	BATATA DOCE	Batata doce de boa qualidade, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, livre de parasitas e larvas. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
15	KG	BATATA INGLESA	Batata inglesa, inteira, de colheita recente, livre de parasitas e larvas, sem umidade anormal, isenta de odor e sabor estranho, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
16	KG	BETERRABA	Beterraba de boa qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
17	UNIDADE	BRÓCOLIS	Brócolis de primeira qualidade. Deverá ter cor verde escuro, sem lesões mecânicas e sem parasitas. Acondicionado em saco plástico próprio, atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
18	KG	CEBOLA	Cebola branca média, intactas, firmes, sem lesões de origem física e mecânica, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de sujidades. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
19	KG	CENOURA	Cenoura de boa qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica oriundos do manuseio e transporte, isenta de rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniforme. Livre de sujidades. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
20	KG	CHUCHU	Chuchu de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
21	KG	COUVE-FLOR	Couve-flor fresca, cabeça graúda, entregues com as características organolépticas mantidas.		Aprovado
22	KG	COUVE MANTEIGA	Couve manteiga limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente.		Aprovado
23	KG	GOIABA	Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdadeira. Tamanho médio.		Aprovado
24	KG	LARANJA	Laranja de boa qualidade, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
25	KG	LIMÃO	Produto inteiro sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades		Aprovado
26	KG	MAÇA	Maçã de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
27	KG	MAMÃO FORMOSA	Mamão no ponto de maturação adequado para o consumo, inteiro, isento de lesões e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
28	KG	MANDIOCA	Mandioca branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme, compacta, sabor e cor característicos da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
29	KG	MANGA	Manga de boa qualidade, livre de sujidades, lesões físicas e mecânicas oriundas do manuseio e transporte, no ponto de maturação adequado para o consumo, com cor, sabor e odor característico. Acondicionada em caixa de polietileno para alimentos.		Aprovado
30	KG	MELANCIA	Melancia fresca, de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, arredondada ou alongada, madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme, com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de sujidades. Acondicionada em caixas de polietileno para alimentos.		Aprovado
31	KG	MEXERICA	Mexerica "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.		Aprovado
32	BANDEJA C/5 ESPIGA/ KG	MILHO VERDE (IN NATURA)	Espiga de milho com grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante, cristalina e isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente e resistente. Livre de sujidades.		Aprovado
33	KG	PEPINO	In natura, graúdo, novo, de 1ª qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegros, sem traço de descoloração ou manchas.		Aprovado
34	KG	PERA:	PERA: de boa qualidade, pesando em média 120g cada, inteiras, no ponto de maturação adequado para o consumo. Isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com sabor e odor característico, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
35	KG	PIMENTÃO	Pimentão verde de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física, mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Livre de sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.		Aprovado
36	KG	REPOLHO	Repolho de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.		Aprovado
37	KG	REPOLHO ROXO	Vegetal in natura, tipo: couve - repolho roxo, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claros branquiado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme resolução 12/78 da CENNA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.		Aprovado
38	MAÇO	RÚCULA	Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		Aprovado
39	KG	TOMATE	Produto inteiro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimento; estar em ponto de maturação próprio para o consumo.		Aprovado
40	KG	UVA	Deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		Aprovado
41	KG	VAGEM	Deverá ser precedente de espécimes vegetais genuínos e sãs, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica.		Aprovado

Retornem-se os autos à Gerência de Licitação/GEL para os devidos encaminhamentos processuais.

Camila Tavares
Nutricionista - CRN1 8929

Nathália de Souza Martins
Nutricionista - CRN1 13240

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO (A) SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, aos 05 dias do mês de janeiro de 2024.



Documento assinado eletronicamente por CAMILA TAVARES, Nutricionista, em 05/01/2024, às 18:02, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por NATHALIA DE SOUZA MARTINS, Nutricionista, em 05/01/2024, às 18:02, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador 55374687 e o código CRC A7A801FE.

GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
AVENIDA QUINTA AVENIDA Nº 212 Qd.71 L., QD.71 - Bairro SETOR LESTE VILA NOVA - GOIANIA - GO - CEP 74643-010 - (62)3220-9646.

Referência: Processo nº 20230006103734

SEI 55374687