

PARECER TÉCNICO

1. SECRETARIA

1.1. Secretaria Municipal de Educação.

2. OBJETO:

2.1- Análise dos gêneros alimentícios mediante amostras solicitadas. Seguindo orientações e recomendações do termo de referencia.

FORNECEDOR: OURO BRANCO COMÉRCIO & MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO LTDA - ME			
ITEM	DESCRIÇÃO	Parecer	Observação
1.	<p>ABACAXI PÉROLA</p> <p><u>Características:</u> De primeira qualidade, <i>in natura</i>, com coroa, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, com grau médio de amadurecimento. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade, a polpa deverá se apresentar intacta e firme, com peso mínimo por unidade de 1 kg.</p> <p><u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>	APROVADO	
2.	<p>ABOBORA JAPONESA</p> <p>Características: De boa qualidade, com casca verde, íntegra, <i>in natura</i>, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade, a polpa deverá se apresentar intacta e firme, com peso médio por unidade de 1,4 kg, com variação total entre maior e menor fruto de até 15%.</p> <p>Distribuição: Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>	APROVADO	
3.	<p>ALHO:</p> <p><u>Características:</u> classe 6, tipo extra, com aparência fresca, cor uniforme, odor e sabor típicos da espécie. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade, a polpa deverá se apresentar intacta e firme.</p>	APROVADO	
4.	<p>AÇAFRÃO -</p> <p><u>Características:</u> Em pó de cor amarelada, não sendo permitidos outros grãos ou sujidades que alterem a aparência.</p> <p><u>Embalagem:</u> Plásticos atóxicos, transparente, resistente, íntegro e de no mínimo 20 gramas.</p> <p><u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente.</p>	APROVADO	

	<p><u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>		
5.	<p>AÇÚCAR CRISTAL – <u>Características:</u> Cor branca, safra atual, poderá conter vitaminas e minerais, sem glúten e não deverá estar melado ou empedrado. <u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos atóxicos, transparentes, resistentes e íntegro de 5 Kg. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá apresentar certificado de classificação por lote em cada entrega do produto, em cumprimento à lei nº9.972 de 25/05/2000.</p>	APROVADO	
6.	<p>AMENDOIM: Características: Pacotes de 500 grs. Descascado tipo. Grão cru descascado e catado. Tipo único. Embalagem: polietileno, contendo identificação do produto. Marca do fabricante e composição nutricional, data de fabricação e <u>prazo de validade.</u></p>	APROVADO	
7.	<p>AMIDO DE MILHO EM PÓ - <u>Características:</u> Com aspecto em pó fino, cor branca, fabricada a partir de matérias sãs, limpas e sem glúten. <u>Embalagem:</u> Pacotes de polietileno, íntegros, atóxicos, resistentes e com capacidade de 500 gramas. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	
8.	<p>ARROZ BRANCO TIPO 1 – Características: Longo, fino, sem glúten, isento de sujidades, materiais estranhos e fungos, subgrupo polido. <u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes de 5 Kg. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá apresentar certificado de classificação por lote em cada entrega do produto, em cumprimento à lei nº 9.972, de 25/05/2000. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto.</p>	APROVADO	
9.	<p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - <u>Características:</u> Longo, fino, sem glúten, isento de</p>	APROVADO	

	<p>sujidades, materiais estranhos e fungos. <u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes de 5 Kg. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá apresentar certificado de classificação por lote em cada entrega do produto, em cumprimento à lei nº 9.972, de 25/05/2000. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto.</p>		
10	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ – Características: mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais. Composição: açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (a, c, b1, b2, b3 e b6), minerais (ferro, cálcio e zinco) e antiemético. Características do produto: o produto deverá ser preparado com ingredientes são e limpo, de primeira qualidade. Organoléptica-aparencia pó fino cor própria odor próprio sabor próprio. Proteína mínimo 3,50g/100g valor energético – máximo 400 kcal/100g gorduras totais- máximo 3,5g/100g gorduras saturadas – máximo 1,50g/100g sódio- máximo 200mg/100g embalagem 3.1 peso líquido de 400grs.</p>	APROVADO	
11	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS- <u>Características:</u> aveia em flocos finos. <u>Embalagem:</u> de 1kg. <u>Ingrediente:</u> somente aveia. <u>Rotulagem:</u> Com identificação, informação nutricional, data de fabricação e <u>validade</u> de no mínimo 6 meses.</p>	APROVADO	
12	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - <u>Características:</u> Não deverá ser óleo composto, somente óleo puro, a acidez máxima deverá ser de 0,5 %. <u>Embalagem:</u> Garrafa de vidro escuro de 500 mL, com bico dosador e tampa. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 18 (dezoito) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	
13	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – <u>Características:</u> Íntegro, com sabor próprio. Porção de 30g: Até 23g de carboidrato. Até 4,2 de gordura total, até 1,8g gordura saturada, sem gordura trans, até 109 mg de sódio. <u>Embalagem:</u> 400gr - Pacotes plásticos atóxicos, resistentes. <u>Rotulagem:</u> De acordo com legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.</p>	REPROVADO	NÃO TEM AMOSTRA DO PRODUTO.

14	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – <u>Características:</u> Íntegro, com sabor próprio. <u>Porção de 30g:</u> Até 5,5g gordura total, até 2,5g gordura saturada, sem gordura trans, até 265mg de sódio. <u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos atóxicos, de 400 g. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.</p>	REPROVADO	NÃO TEM AMOSTRA DO PRODUTO.
15	<p>BANANA PRATA <u>Características:</u> De boa qualidade, fruto com casca lisa, íntegra, <i>in natura</i>, deverá apresentar-se fresca, com polpa intacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação com grau médio de amadurecimento. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade, com peso médio por unidade de 120 g, com variação total entre maior e menor fruto de até 15%. <u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>	APROVADO	
16	<p>BATATA DOCE <u>Características:</u> Extra, de primeira qualidade, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 340 g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. <u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>	APROVADO	
17	<p>BATATA INGLESA <u>Características:</u> Extra, de primeira qualidade, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Não deverá apresentar danos de</p>	APROVADO	

	<p>origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 140g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%.</p> <p><u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>		
18	<p>BETERRABA</p> <p><u>Característica:</u> Sem folha, de boa qualidade, fresca, casca lisa e íntegra. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 150 g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%.</p> <p><u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>	APROVADO	
19	<p>CACAU EM PÓ NATURAL-</p> <p><u>Características:</u> 100% cacau, não alcalino, <u>Embalagem</u> 150g <u>Rotulagem:</u> sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura'trans. Sem lactose.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	
20	<p>CANELA EM PÓ -</p> <p><u>Características:</u> Especiaria. Em forma de pó fino, sem glúten.</p> <p><u>Embalagem:</u> Frasco plástico atóxico, íntegro, não violado, resistente, de no mínimo 30 g.</p> <p><u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	
21	<p>CANJICA DE MILHO, BRANCA -</p> <p><u>Características:</u> Tipo 1, despeliculada, grãos sadios, não danificados por insetos ou fungos e sem glúten.</p> <p><u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos, transparentes, resistentes, não violados, com capacidade de 500 g.</p> <p><u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p> <p>O fornecedor deverá apresentar certificado de classificação por lote em cada entrega do produto em cumprimento á lei n°9,972, de 25/05/2000.</p>	APROVADO	
22	<p>CEBOLA BRANCA</p> <p><u>Características:</u> De boa qualidade, com casca, íntegra.</p>	APROVADO	

	<p>Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 80g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%.</p> <p><u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>		
23	<p>CENOURA VERMELHA</p> <p><u>Características:</u> De boa qualidade, fresca, íntegra, com coloração alaranjada uniforme. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 120g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%.</p> <p><u>Distribuição:</u> deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>	APROVADO	
24	<p>CHUCHU</p> <p>Características: De boa qualidade, fresco, íntegro, com coloração verde-escuro. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 350g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%.</p> <p>Distribuição: deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>	APROVADO	
25	<p>CAFÉ –</p> <p><u>Características:</u> Pacote de 250 grs. Classe A, safra atual, tradicional, torrado e moído;</p> <p><u>Rotulagem:</u> a marca deve possuir certificado do PQC – Programa de Qualidade do Café, da ABIC, em plena validade, ou laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota igual ou superior a 4,5 pontos, numa escala sensorial de 0 a 10; <u>embalado</u> a vácuo em embalagem plástica original, pacote 500 gramas; <u>Prazo de validade</u> de no mínimo 9 fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem.</p>	APROVADO	
26	<p>COCO RALADO –</p> <p><u>Características:</u> Polpa de coco ralada, parcialmente desengordurada, desidratada, sem adição de açúcar, produzido a partir de matérias primas é, limpo, livre de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, sem glúten.</p> <p><u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos atóxicos, resistentes, com capacidade de 100 g.</p> <p><u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente.</p>	APROVADO	

	<p><u>Validade:</u> Mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>		
27	<p>COLORAU- <u>Características:</u> Em pó fino, de cor vermelho-intenso, homogêneo, constituído por pigmento de urucum, fubá de milho e óleo de soja, sem glúten. <u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos atóxicos, resistentes, de no mínimo 01 kg. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	.
28	<p>EXTRATO DE TOMATE – <u>Características:</u> Concentrado, podendo conter adição de ervas e condimentos e sem adição de pimenta. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. <u>Embalagem:</u> Sachês aluminizados, resistentes, de no mínimo 340g. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.</p>	APROVADO	
29	<p>FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS: <u>Características:</u> o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado; não poderá estar rançoso ou úmido. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. <u>Embalagem primária:</u> plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de até 01 kg, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: sacos multifolhados de papel Kraft, reforçados e resistentes. <u>Rotulagem:</u> contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem. <u>Validade</u> de 06 meses após data de fabricação</p>	APROVADO	
30	<p>FÉCULA DE MANDIOCA OU POLVILHO DOCE: <u>Características:</u> Em pó, fino, branco, sem cheiro e sem sabor, obtido da raiz da mandioca, devidamente limpas, descascadas, trituradas, desintegradas, purificadas, peneiradas, centrifugadas, concentradas,</p>	APROVADO	

	<p>desidratadas e secadas, sem glúten.</p> <p>A <u>embalagem</u> deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.</p> <p>Prazo de <u>validade</u>, mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
31	<p>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 – <u>Características:</u> Cor clara, safra atual, feijão comum, classe cores, recém-embalado, grãos íntegros, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. <u>Embalagem:</u> Produto acondicionado em sacos plásticos atóxicos, transparentes, resistentes, não violados, com peso de 1 Kg. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá apresentar certificado de classificação por lote em cada entrega do produto, em cumprimento à lei nº9.972 de 25/05/2000.</p>	APROVADO	
32	<p>FEIJÃO PRETO TIPO 1 – <u>Características:</u> Feijão comum, classe preto, grupo 1, recém embalado, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. <u>Embalagem:</u> Produto acondicionado em pacotes plásticos atóxicos, transparentes, não violados e resistentes, em sacos de 1 Kg. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá apresentar certificado de classificação por lote em cada entrega do produto, em cumprimento à lei nº9.972 de 25/05/2000.</p>	APROVADO	
33	<p>FUBÁ DE MILHO MIMOSO – <u>Características:</u> Composto de 100% de grãos de milho moídos, de aspecto fino, amarelo, enriquecido com ferro e ácido fólico, sem glúten, livre de umidade, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, odores estranhos e bolores. <u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes com capacidade de 1 Kg. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	

34	<p>GELATINA EM PÓ – Vários sabores. Embalagens com mínimo de 80g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CMMPA.</p>	APROVADO	
35	<p>LARANJA PÊRA RIO Características: De boa qualidade, fresca, casca lisa e polpa suculenta. Deverá apresentar-se em grau máximo de tamanho. Isenta de danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 200 g. Variação total entre o maior e o menor fruto de até 15%. Distribuição: Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>	APROVADO	
36	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – <u>Características:</u> Em pó, com aspecto uniforme, sem grumos, cor branca amarelado claro, não deverá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. O leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite. <u>Embalagem:</u> Individual de 400 g, em pacotes de poliéster metalizado. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar registro de inspeção no órgão competente e carimbo da inspeção sanitária. <u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	
37	<p>MANTEIGA – <u>Características:</u> manteiga pura, com sal, <u>embalagem:</u> potes plásticos atóxicos, resistentes e não violados com peso mínimo de 500 g. <u>Rotulagem:</u> de acordo com a legislação vigente, com registro do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: a manteiga deverá estar refrigerada, mantida à temperatura máxima de 10°C e transportada em carro adequado que conserve as características do produto. <u>Validade:</u> máxima de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	
38	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – <u>Características:</u> Massa com ovos, número 8, de primeira qualidade, não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. <u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos atóxicos, limpos, não violados e resistentes, peso líquido de 01 Kg. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior</p>	APROVADO	

	a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.		
39	<p>MACARRÃO TIPO LETRINHAS - <u>Características:</u> Massa com ovos, de primeira qualidade, produzido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. <u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500 g. <u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	
40	<p>MAÇÃ GALA <u>Características:</u> De primeira qualidade, casca íntegra, tamanho, cor e formato uniforme, com polpa intacta e firme. Isenta de manchas, furos ou sinais de apodrecimento. Deverá apresentar-se em grau de maturação que permita suportar a manipulação. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 120 g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. <u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>	APROVADO	
41	<p>MAMÃO FORMOSO <u>Características:</u> Fruto de boa qualidade, uniforme, polpa firme e intacta, casca íntegra, sem manchas, furos ou sinais de apodrecimento. Deverá apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 950 g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. <u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>	APROVADO	
42	<p>MANDIOCA BRANCA <u>Características:</u> De boa qualidade, raízes grandes, uniformes, frescas, com casca, no grau normal de evolução de tamanho. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Deverá estar livre da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderentes à superfície externa. Peso médio por unidade: 650 g.</p>	APROVADO	

	<p>Variação total entre maior e menor fruto de até 15%.</p> <p><u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>		
43	<p>MARACUJÁ:</p> <p><u>Características:</u> redondo, casca lisa, graúda e de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, como polpa firme e intacta.</p>	APROVADO	
44	<p>MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO –</p> <p><u>Características:</u> Massa com ovos, de primeira qualidade, produzido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão.</p> <p><u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 01 Kg.</p> <p><u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	
45	<p>MILHO DE PIPOCA TIPO 1 –</p> <p><u>Características:</u> Classe amarela, isento de sujidades, parasitos, larvas, mofos ou bolores.</p> <p><u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos atóxicos, transparentes, resistentes, não violados, com peso líquido de 500 g.</p> <p><u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p> <p>O fornecedor deverá apresentar certificado de classificação por lote em cada entrega do produto, em cumprimento à lei nº 9.972, de 25/05/2000.</p>	APROVADO	
46	<p>OVO BRANCO</p> <p><u>Características:</u> De galinha, tipo grande. De primeira qualidade, fresco, isenta de sujidades ou substâncias estranhas ao produto que alterem suas características naturais. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura.</p> <p><u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em unidades escolares da sede e demais unidades (Escolas do Campo), conforme solicitação da SME e entregue ao depósito da mesma.</p>	APROVADO	
47	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO –</p> <p><u>Características:</u> Tipo 1, comestível, extrato refinado, limpo, obtido através de processos tecnológicos adequados.</p> <p><u>Embalagem:</u> Em garrafa pet de 900 mL.</p> <p><u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 06 (seis) meses. No ato da</p>	APROVADO	

	<p>entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p> <p>O fornecedor deverá apresentar certificado de classificação por lote em cada entrega do produto, em cumprimento à lei nº 9.972, de 25/05/2000.</p>		
48	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA-</p> <p><u>Características:</u> Seca, granulada, tipo escura. Informação Nutricional por porção de 50g: 141 á 175 calorias, até 16g de carboidrato, mínimo de 25g de proteína, até 1,0g gordura total, sem gordura saturada, sem gordura trans, mínimo de 7,0g de fibras, até 15mg de sódio.</p> <p><u>Embalagem:</u> Pacotes plásticos atóxicos, resistentes, com peso líquido de no mínimo 400g.</p> <p><u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da sua data de fabricação.</p>	APROVADA	
49	<p>PIMENTÃO VERDE</p> <p><u>Características:</u> Extra, de primeira qualidade, tamanho médio e coloração uniforme. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 110g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%.</p> <p><u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>	APROVADO	
50	<p>SAL REFINADO IODADO -</p> <p><u>Características:</u> Para consumo humano, adicionado de antiemectante e iodo.</p> <p><u>Embalagem:</u> Acondicionado em sacos plásticos íntegros, atóxicos, resistentes, vedados, peso líquido de 1 Kg.</p> <p><u>Rotulagem:</u> De acordo com a legislação vigente.</p> <p><u>Validade:</u> Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	
51	<p>TOMATE TIPO SALADA</p> <p><u>Características:</u> De boa qualidade, íntegro, fresco, polpa firme. Grau de maturação adequado para consumo. Isento de manchas, furos ou sinais de apodrecimento. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua</p>	APROVADO	

	aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 170 g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. <u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.		
52	TRIGO COM FERMENTO: <u>Características:</u> 01 KG; Classificação farinha de trigo especial para preparo de pães caseiros e diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos, impurezas ou parasitos. <u>Embalagens</u> intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, fabricação: máximo de 30 dias. <u>Validade:</u> mínima de 04 meses.	APROVADO	
53	TRIGO ESPECIAL: <u>Características:</u> 01 KG; Classificação farinha de trigo especial para preparo de pães caseiros e diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos, impurezas ou parasitos. <u>Embalagens</u> intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, fabricação: máximo de 30 dias. <u>Validade</u> mínima de 04 meses.	APROVADO	

PARECER TÉCNICO

2. SECRETARIA

1.1. Secretaria Municipal de Educação.

2. OBJETO:

2.1- Análise dos gêneros alimentícios mediante amostras solicitadas. Seguindo orientações e recomendações do termo de referencia.

FORNECEDOR: MERCEARIA DO AFONSO EIRELI –ME			
ITEM	DESCRIÇÃO	Parecer	Observação
54	<p>FERMENTO BIOLÓGICO</p> <p>Características: 500grs. Em pó, seco.</p> <p>Rotulagem: Prazo de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	
55	<p>OREGANO –</p> <p>Características: Desidratado, constituído de folhas sãs, secas, limpas, de cor verde pardacenta.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em pacote plástico íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido mínimo de 03g.</p> <p>Rotulagem: De acordo com a legislação vigente.</p> <p>Validade: Mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contando a partir da data de fabricação.</p>	APROVADO	
56	<p>MELANCIA –</p> <p>Características: De boa qualidade, fresca. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade variando entre 07 kg e 12 kg.</p>	APROVADO	
57	<p>QUIABO EXTRA –</p> <p>Características: Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Tamanho médio aproximado: 15 cm. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%.</p>	APROVADO	

3. SECRETARIA

1.1. Secretaria Municipal de Educação.

2. OBJETO:

2.1- Análise dos gêneros alimentícios mediante amostras solicitadas. Seguindo orientações e recomendações do termo de referencia.

FORNECEDOR: A P RAMOS SILVEIRA DISTRIBUIDORA – ME			
ITEM	DESCRIÇÃO	Parecer	Observação
58	<p>FERMENTO QUÍMICO.</p> <p>Características: Contendo identificação do produto, marca do fabricante, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Rotulagem: O produto deve ter registro no ministério da agricultura ou da saúde e atender a RESOLUÇÃO 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos.</p>	APROVADO	
59	<p>GOIABA VERMELHA</p> <p><u>Características:</u> De boa qualidade, fresca, com casca íntegra, coloração verde-clara, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação com grau médio de amadurecimento. Sem manchas, furos ou sinais de apodrecimento. Deverá apresentar-se em grau máximo de tamanho. Isenta de danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 150g. Variação total entre o maior e o menor fruto de até 15%.</p> <p><u>Distribuição:</u> Deverá ocorrer em kg, conforme solicitação da SME.</p>	APROVADO	