

03	<p>técnica e laudo microbiológico e físico/químico a partir do ano 2022.</p> <p>Coxa e Sobrecoxa: congeladas embaladas em sacos de polietileno transparente ou em bandejas. Não temperadas, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas impróprias para o consumo. Com adição de água, com no máximo 8%. Inspecionado pelo ministério da agricultura (SIF OU SIE). Aspecto próprio, sem manchas, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas ou larvas. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2023/2024. Apresentar ficha técnica e laudo microbiológico e físico/químico a partir do ano 2022.</p>	<p>Merci</p>	<p>sabor cozido: próprio; consistência/textura cozido: próprio. E com rendimento foi satisfatório.</p> <p>O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas. Quanto as características sensoriais, aspecto cru: próprio da espécie e uniforme, não amolecido, não pegajoso e sem acúmulo sanguíneo; aspecto cozido: carne branca, uniforme e próprio; cor cru: própria da espécie, rosada e sem manchas esverdeadas; cor cozido: própria e uniforme; odor cru: próprio, suave e não azedo; odor cozido: próprio; sabor e consistência/textura cozidos: próprios. E com rendimento foi satisfatório.</p> <p>Aprovado</p>
04	<p>Filé de Peito em Cubos ou Iscas: Cada cubo ou isca pesando em média 40 g, de 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a -18° c ao local de entrega. Registro no SIE ou SIF. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2023/2024. Apresentar ficha técnica e laudo microbiológico e físico/químico a partir do ano 2022.</p>	<p>Camará</p>	<p>O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas. Quanto as características sensoriais, aspecto cru: próprio da espécie e uniforme, não amolecido, não pegajoso e sem acúmulo sanguíneo; aspecto cozido: carne branca, uniforme e próprio; cor cru: própria da espécie, rosada e sem manchas esverdeadas; cor cozido: própria e uniforme; odor cru: próprio, suave e não azedo; odor cozido: próprio; sabor e consistência/textura cozidos: próprios. E com rendimento foi satisfatório.</p> <p>Aprovado</p>



mp

<p>05</p>	<p>Linguiça: Linguiça fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne mista; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Acondicionada em embalagem atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 Kg, rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020 contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2023/2024. Apresentar ficha técnica e laudo microbiológico e físico/químico a partir do ano 2022.</p>	<p>Gostosinha</p>	<p>O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e quanto as especificações uma observação a gramatura solicitada foi de 1kg, e a enviada foi a de 5kg, no entanto isso não interfere na qualidade do produto. Quanto as características sensoriais, aspecto cru: próprio e uniforme, não amolecido e não pegajoso; aspecto cozido: uniforme e próprio; cor cru: própria do produto e sem manchas; cor cozido: própria e uniforme; odor cru: próprio, suave e não azedo; odor cozido: próprio; sabor e consistência/textura cozidos: próprios. E com rendimento foi satisfatório.</p>	<p>Aprovado</p>
<p>06</p>	<p>Peito de frango: congelado embalados em sacos de polietileno transparente. Não temperados, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas impróprias para o consumo. Com adição de água, com no máximo 8%. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF OU SIE). Aspecto próprio, sem manchas, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas ou larvas. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2023/2024. Apresentar ficha técnica e laudo microbiológico e físico/químico a partir do ano 2022.</p>	<p>Friato</p>	<p>O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas. Quanto as características sensoriais, aspecto cru: próprio da espécie e uniforme, não amolecido, não pegajoso e sem acúmulo sanguíneo; aspecto cozido: carne branca, uniforme e próprio; cor cru: própria da espécie, rosada e sem manchas esverdeadas; cor cozido: própria e uniforme; odor cru: próprio, suave e não azedo; odor cozido: próprio; sabor e consistência/textura cozidos: próprios. E com rendimento foi satisfatório.</p>	<p>Aprovado</p>



mb 



Item 01: Carne Bovina (Músculo)



Item 02: Carne Bovina Moída



mb



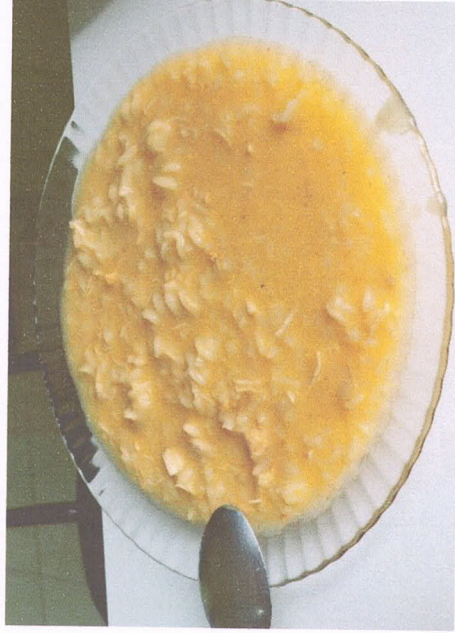
PREFEITURA DE
PIRES FERREIRA
Secretaria da
Educação



Item 03: Coxa e Sobrecoxa



Item 04: Filé de Peito em Cubos



mb



PREFEITURA DE
PIRES FERREIRA
Secretaria da
Educação



Item 05: Linguiça



Item 05: Peito de Frango



mb



PREFEITURA DE
PIRES FERREIRA

Secretaria da
Educação

CONCLUSÃO

Conclui-se que as amostras dos produtos do grupos 06 e 07: **Item 01 – Carne Bovina, Item 02 – Carne Bovina Moída, Item 03 – Coxa e Sobrecoxa, Item 04 – Filé de Peito em Cubos, Item 05 – Linguiça e Item 06 – Peito de Frango** oferecidos pela empresa **COMERCIAL CANÃÃ** atendem às especificações constantes no edital, são de qualidade e apresentam características sensoriais apropriadas ao público em questão.

Jayne Medeiros
NUTRICIONISTA
CRN: 11: 10565

Pires Ferreira – CE, 07 de fevereiro de 2024



Francisca Jayne Medeiros Nobre

Francisca Jayne Medeiros Nobre

Nutricionista Responsável Técnica Programa Nacional de Alimentação Escolar

CRN 11: 10565

Maria Larissa Passos Oliveira

Maria Larissa Passos Oliveira

Representante do Conselho de Alimentação Escolar