



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

MEMO nº 047/2023

23 de maio de

2023

De: Departamento de Alimentação Escolar – DAE

Para: Departamento de Compras e Licitações

A/C: Alex Gean Brandão de Freitas

Assunto: Avaliação das amostras

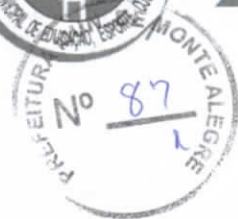
Prezado Senhor,

Venho por meio deste, encaminhar parecer técnico referente as avaliações das amostras da Agricultura Familiar – Chamada Pública 2023.

Atenciosamente,

gov.br

Documento assinado digitalmente
RENATA LORRANNY SILVA DE MENEZES
Data: 13/07/2023 14:06:59-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

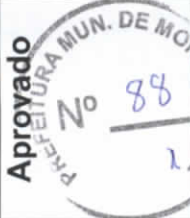


ANEXO



7 de março de 2015.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE

ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AValiação
01	Arinos Carvalho Leal	Alface, 1ª qualidade, do tipo lisa, gênero alimentício in natura, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Maço com 150g. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Aprovado
02		Banana, do tipo prata, maçã ou branca ; destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estejam danificadas por lesões de origem mecânica que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Aprovado
04		Cheiro verde de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com folhas intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo e manuseio e transporte, maço com 100g, embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
06		Couve, 1º qualidade, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração, tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, maço com 200g, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado 
10		Jerimum, 1º qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser	Aprovado

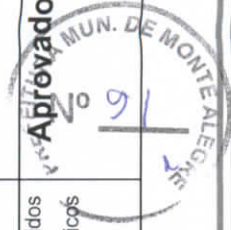


		características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	
04		Cheiro verde de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com folhas intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, maço com 100g, embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
05		Colorífico, com aspecto, com cor, cheiro próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais terrosos, armazenado em recipiente de plástico atóxico com 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e data de validade.	Aprovado
06		Couve, 1ª qualidade, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração, tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, maço com 200g, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
09		Feijão carioca, tipo 1, classe: preto ou carioca; classificação: constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, rótulo deverá conter identificação, peso, prazo de validade, lote, informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.	Aprovado
10		Jerimum, 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros; com polpas firmes e intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.	Aprovado
12		Macaxeira, 1ª qualidade, tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Aprovado
13		Pepino, 1ª qualidade, tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, apresentando grau de maturação tal que lhe	Aprovado



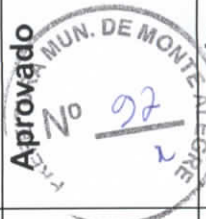
		permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.
14		Pimenta de cheiro, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.
21		Tomate, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.

ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AVALIAÇÃO
02	Antônio Jorge Campos de Carvalho	Banana, do tipo prata, maçã ou branca : destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estejam danificadas por lesões de origem mecânica que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Aprovado
03		Banana verde/banana pacovan: In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Aprovado
11		Limão taiti, fruto graúdo, de primeira qualidade, maduro, isento de ferimento ou defeito, tamanho uniforme e de colheita recente. Deve conter grau de amadurecimento médio, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Aprovado
14		Pimenta de cheiro, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado





21		Tomate, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado
----	--	--	-----------------

ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AVALIAÇÃO
02	Alberto Pereira dos Santos	Banana, do tipo prata, maçã ou branca ; destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estejam danificadas por lesões de origem mecânica que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Aprovado
07		Farinha de mandioca, 1ª qualidade, sem conservantes, torrada, seca, isentas de matéria terrosa e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Validade: não superior a 30 dias da data de entrega nas unidades de ensino. Embalagem saco transparente atóxico, inviolável e resistente. Deve conter a identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade.	Aprovado
08		Farinha de tapioca, 1ª qualidade, granulada, torrada, branca e seca. Isenta de matéria terrosa e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega. Embalagem saco transparente atóxico, inviolável e resistente. Deve conter a identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade.	Aprovado
09		Feijão carioca, tipo 1, classe: preto ou carioca; classificação: constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, rótulo deverá conter identificação, peso, prazo de validade, lote, informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.	Aprovado 
11		Limão taiti, fruto gráudo, de primeira qualidade, maduro, isento de fermento ou defeito, tamanho uniforme e de colheita recente. Deve conter grau de amadurecimento médio, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades,	Aprovado



	parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	
--	---	--

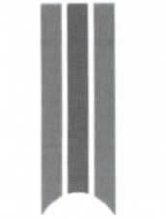
ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AVALIAÇÃO
02	Luiz Paulo da Silva	Banana, do tipo prata, maçã ou branca; destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estejam danificadas por lesões de origem mecânica que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Aprovado
09		Feijão carioca, tipo 1, classe: preto ou carioca; classificação: constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, rótulo deverá conter identificação, peso, prazo de validade, lote, informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.	Aprovado
20		Repolho, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado
21		Tomate, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	

ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AVALIAÇÃO
02	Raimundo Luiz da Silva	Banana, do tipo prata, maçã ou branca; destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estejam danificadas por lesões de origem mecânica que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	Aprovado



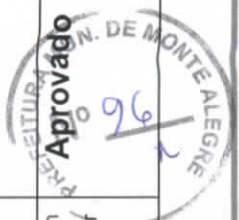
		adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	
09		Feijão carioca, tipo 1, classe: preto ou carioca; classificação: constituído de grãos ínteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, rótulo deverá conter identificação, peso, prazo de validade, lote, informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.	Aprovado
20		Repolho, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e íntactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado
21		Tomate, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e íntactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado

ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AValiação
02	José Marciano da Silva	Banana, do tipo prata, maçã ou branca ; destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estejam danificadas por lesões de origem mecânica que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Aprovado
09		Feijão carioca, tipo 1, classe: preto ou carioca; classificação: constituído de grãos ínteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, rótulo deverá conter identificação, peso, prazo de validade, lote, informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.	Aprovado
21		Tomate, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e íntactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado



ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AVALIAÇÃO
01	Dalires Terezinha Silva Varela	Alface, 1ª qualidade, do tipo lisa, gênero alimentício in natura, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Maço com 150g. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Aprovado
02		Banana, do tipo prata, maçã ou branca , destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estejam danificadas por lesões de origem mecânica que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Aprovado
04		Cheiro verde de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com folhas intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo e manuseio e transporte, maço com 100g, embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
06		Couve, 1ª qualidade, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração, tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, maço com 200g, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
10		Jerimum, 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros; com polpas firmes e intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.	
12		Macaxeira, 1ª qualidade, tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da	Aprovado



ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	ANVISA.	AVALIAÇÃO
01	Welisson Camurça Fernandes	Alface, 1ª qualidade, do tipo lisa, gênero alimentício in natura, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Maço com 150g. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNINPA.		Aprovado
02		Banana, do tipo prata, maçã ou branca ; destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estejam danificadas por lesões de origem mecânica que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNINPA.		Aprovado
04		Cheiro verde de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com folhas intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo e manuseio e transporte, maço com 100g, embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.		Aprovado
06		Couve, 1ª qualidade, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração, tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, maço com 200g, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.		Aprovado
10		Jerimum, 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros; com polpas firmes e intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		Aprovado



12	Macaxeira, 1ª qualidade, tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Aprovado
13	Pepino, 1ª qualidade, tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
14	Pimenta de cheiro, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado
20	Repolho, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado
21	Tomate, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado

ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AValiação
02	Aldenor Otaviano de Souza	Banana, do tipo prata, maçã ou branca ; destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estejam danificadas por lesões de origem mecânica que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Aprovado
04		Cheiro verde de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com folhas intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, maço com 100g, embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado

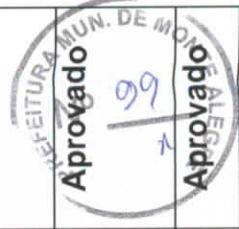


06	Couve, 1º qualidade, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração, tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, maço com 200g, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
07	Farinha de mandioca, 1ª qualidade, sem conservantes, torrada, seca, isentas de matéria terrosa e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Validade: não superior a 30 dias da data de entrega nas unidades de ensino. Embalagem saco transparente atóxico, inviolável e resistente. Deve conter a identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade.	Aprovado
10	Jerimum, 1º qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros; com polpas firmes e intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.	Aprovado
12	Macaxeira, 1ª qualidade, tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Aprovado
13	Pepino, 1ª qualidade, tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
14	Pimenta de cheiro, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado
15	Pimenta do reino moída pura, 1ª qualidade, com aspecto, com cor, cheiro próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais terrosos, armazenado em recipiente de plástico atóxico com 100g, com data de fabricação, data de validade e peso líquido. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo, aproximadamente, 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	Aprovado 
21	Tomate, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes	Aprovado



		atóxicos.
--	--	-----------

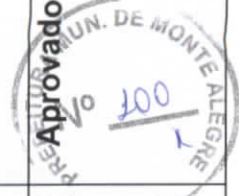
ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AValiação
02	Ivonilde Souza	Santos	Aprovado Banana, do tipo prata, maçã ou branca ; destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estejam danificadas por lesões de origem mecânica que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
04			Aprovado Cheiro verde de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com folhas intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo e manuseio e transporte, maço com 100g, embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.
06			Aprovado Couve, 1º qualidade, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração, tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, maço com 200g, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.
09			Aprovado Feijão carioca, tipo 1, classe: preto ou carioca, classificação: constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, rótulo deverá conter identificação, peso, prazo de validade, lote, informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.
10			Aprovado Jerimum, 1º qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros; com polpas firmes e intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.
20			Aprovado Repolho, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes





		atóxicos.
21		Tomate, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.

ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AValiação
01	Ronaldo Adriano Martins Silva	Alface, 1ª qualidade, do tipo lisa, gênero alimentício in natura, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Maço com 150g. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CENIPA.	Aprovado
02		Banana, do tipo prata, maçã ou branca ; destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estejam danificadas por lesões de origem mecânica que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CENIPA.	Aprovado
04		Cheiro verde de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com folhas intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo e manuseio e transporte, maço com 100g, embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
06		Couve, 1ª qualidade, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração, tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, maço com 200g, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado





13		Pepino, 1ª qualidade, tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
14		Pimenta de cheiro, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado

ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AVALIAÇÃO
04	Leticia Martins de Lima	Cheiro verde de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com folhas intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo e manuseio e transporte, maço com 100g, embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
06		Couve, 1º qualidade, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração, tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, maço com 200g, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
10		Jerimum, 1º qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros; com polpas firmes e intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.	Aprovado
13		Pepino, 1ª qualidade, tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
21		Tomate, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado





ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AValiação
04	Maurício Carvalho de Souza	Cheiro verde de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com folhas intactas; sem danos físicos e mecânicos oriundo e manuseio e transporte, maço com 100g, embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
05		Colorífico, com aspecto, com cor, cheiro próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais terrosos, armazenado em recipiente de plástico atóxico com 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e data de validade.	Aprovado
06		Couve, 1º qualidade, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração, tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, maço com 200g, embalados em sacos plásticos transparentes atóxicos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega.	Aprovado
07		Farinha de mandioca, 1ª qualidade, sem conservantes, torrada, seca, isentas de matéria terrosa e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Validade: não superior a 30 dias da data de entrega nas unidades de ensino. Embalagem saco transparente atóxico, inviolável e resistente. Deve conter a identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade.	Aprovado
09		Feijão carioca, tipo 1, classe: preto ou carioca; classificação: constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, rótulo deverá conter identificação, peso, prazo de validade, lote, informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.	Aprovado
14		Pimenta de cheiro, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado
20		Repolho, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes	Aprovado



	atóxicos.	
21	Tomate, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado

ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AVALIAÇÃO
02	Cooperativa	Banana, do tipo prata, maçã ou branca ; destinada ao consumo in natura. Devendo se apresentar fresca. Ter atingido o grau ideal no tamanho. Aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estejam danificadas por lesões de origem mecânica que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Validade: O produto deverá estar fresco na data de entrega. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Aprovado
05		Colorífico, com aspecto, com cor, cheiro próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais terrosos, armazenado em recipiente de plástico atóxico com 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso líquido, fornecedor, data de fabricação, lote e data de validade.	Aprovado
07		Farinha de mandioca, 1ª qualidade, sem conservantes, torrada, seca, isentas de matéria terrosa e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Validade: não superior a 30 dias da data de entrega nas unidades de ensino. Embalagem saco transparente atóxico, inviolável e resistente. Deve conter a identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade.	Aprovado
09		Feijão carioca, tipo 1, classe: preto ou carioca; classificação: constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela Instrução Normativa Nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, rótulo deverá conter identificação, peso, prazo de validade, lote, informações nutricionais e demais informações de rotulagem obrigatória. Validade mínima de 06 meses a partir da fabricação.	Aprovado
15		Pimenta do reino moída pura, 1ª qualidade, com aspecto, com cor, cheiro próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais terrosos, armazenado em recipiente de plástico atóxico com 100g, com data de fabricação, data de validade e peso líquido. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo, aproximadamente, 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e	Aprovado



		validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	
16		Polpa de fruta regional congelada sabor acerola. Produto obtido a partir de frutas, não contendo adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes, embalagem 1 kg, com identificação do sabor, do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade de no mínimo, 06 meses e nº do registro no MAPA.	Aprovado
17		Polpa de fruta regional congelada sabor cupuaçu. Produto obtido a partir de frutas, não contendo adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes, embalagem 1 kg, com identificação do sabor, do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade de no mínimo, 06 meses e nº do registro no MAPA.	Aprovado
18		Polpa de fruta regional congelada sabor abacaxi. Produto obtido a partir de frutas, não contendo adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes, embalagem 1 kg, com identificação do sabor, do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade de no mínimo, 06 meses e nº do registro no MAPA.	Aprovado
19		Polpa de fruta regional congelada sabor taperebá. Produto obtido a partir de frutas, não contendo adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes, embalagem 1 kg, com identificação do sabor, do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade de no mínimo, 06 meses e nº do registro no MAPA.	Aprovado
20		Repolho, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado
21		Tomate, 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; de tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidos e maduros com polpa firmes e intactos; sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte. Embalado em sacos plásticos transparentes atóxicos.	Aprovado



ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AVALIAÇÃO
16	Emano Kenzo	Polpa de fruta regional congelada sabor acerola. Produto obtido a partir de frutas, não contendo adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes, embalagem 1 kg, com identificação do sabor, do produto, marca do	Aprovado



Ishiguro		
17	fabricante, data de fabricação, data de validade de no mínimo, 06 meses e nº do registro no MAPA. Polpa de fruta regional congelada sabor cupuaçu. Produto obtido a partir de frutas, não contendo adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes, embalagem 1 kg, com identificação do sabor, do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade de no mínimo, 06 meses e nº do registro no MAPA.	Aprovado
18	Polpa de fruta regional congelada sabor abacaxi. Produto obtido a partir de frutas, não contendo adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes, embalagem 1 kg, com identificação do sabor, do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade de no mínimo, 06 meses e nº do registro no MAPA.	Aprovado

ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AValiação
16	Thiago Masashiro Menezes Ishiguro	Polpa de fruta regional congelada sabor acerola. Produto obtido a partir de frutas, não contendo adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes, embalagem 1 kg, com identificação do sabor, do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade de no mínimo, 06 meses e nº do registro no MAPA.	Aprovado
17		Polpa de fruta regional congelada sabor cupuaçu. Produto obtido a partir de frutas, não contendo adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes, embalagem 1 kg, com identificação do sabor, do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade de no mínimo, 06 meses e nº do registro no MAPA.	Aprovado
18		Polpa de fruta regional congelada sabor abacaxi. Produto obtido a partir de frutas, não contendo adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes, embalagem 1 kg, com identificação do sabor, do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade de no mínimo, 06 meses e nº do registro no MAPA.	Aprovado

ITEM	FORNECEDOR	PRODUTO	AValiação
07	Rosinaldo Ribeiro de Souza	Farinha de mandioca, 1ª qualidade, sem conservantes, torrada, seca, isentas de matéria terrosa e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Validade: não superior a 30 dias da data de entrega nas unidades de ensino. Embalagem saco transparente atóxico, inviolável e resistente. Deve conter a identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade.	Aprovado
08		Farinha de tapioca, 1ª qualidade, granulada, torrada, branca e seca. Isenta de matéria terrosa e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega. Embalagem saco	Aprovado



	transparente atóxico, inviolável e resistente. Deve conter a identificação do produto, lote, data de fabricação e data de validade.	
--	---	--

Documento assinado digitalmente
gov.br RENATA LORRANNY SILVA DE MENEZES
Data: 13/07/2023 14:06:59-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

