

### DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

# **ANEXO ÚNICO**



BARCARENA
PRABEITURA

Setor Municipal de Assistência ao Educando AV
ria Municipal de Educação e Desenvolvimentos Secretaria Municipal de Educação e Desenvolviment

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS RECEBIDO EMA 0.

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

### ATA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Atestamos para os devidos fins que a empresa COOPERATIVA DE EXTRAÇÃO E DESENVOLVIMENTO AGRICOLA DE BARCARENA - CEDAB, inscrita no CNPJ: 05.737.344/0001-00 - CAF no PA022023.02.000001450CAF, representada pelo Sr. ANTONIO NILSON AZEVEDO, CPF: 680.954.492-53 e RG: 3736507 SEGUP - PA; apresentou as amostras dos gêneros alimentícios solicitados para a realização deste Laudo

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	AVALIAÇÃO
02	Abacaxi Pérola - In natura, espécie redonda. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, frescos, devem 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 que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não será permitido manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	APROVADO







03	Abóbora/Jerimum Moranga - In natura, de 1ª qualidade. Deve apresentar tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, deve ser acondicionadas em embalagem plástica de polipropileno ou filme em PVC, flexível, atóxica, uma vez que, haverá necessidade de corte da mesma, em quantidades menores para determinadas escolas.	APROVADO
05	Alface Crespa - In natura, fresca, de la qualidade, folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	APROVADO
06	Banana Prata - In natura. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, frescas, devem 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 que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não sera permitido manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	APROVADO







08	Cariru/Caruru - In natura, fresco, de 1 <sup>a</sup> qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	APROVADO
09	Cebolinha - In natura, fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	APROVADO
10	Cheiro Verde/Coentro - In natura, fresco, de la qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	APROVADO
11	Chicória - In natura, fresca, de la qualidade, tamanho e coloração verde escura, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	APROVADO
12	Couve Manteiga - In natura, fresca, de la qualidade, verde escuro, tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	APROVADO
14	Farinha de Tapioca Granulada - Isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano. Acondicionada em embalagem apropriada, com data de fabricação, lote, ingredientes e validade de no mínimo 90 dias. Pacote de 200g.	APROVADO

20





19	Laranja Pêra - In natura, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, 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 danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	APROVADO
20	Limão-Taiti - In natura, fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	APROVADO
21	Macaxeira - In natura, tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.	APROVADO
24	Melancia - In natura, espécie redonda. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno ou filme em PVC, flexível, atóxica, uma vez que, haverá necessidade de corte da mesma, em quantidades menores para determinadas escolas.	APROVADO







	Tangerina Ponkan - In natura, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, 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	
36	consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou	APROVADO
	defeitos na casca.	

Laudo: As amostras foram analisadas e entregues dentro do prazo estipulado, estando de acordo com o edital e com os padrões de qualidade exigidos. Portanto, estes itens foram APROVADOS e adequados para a utilização na Alimentação Escolar.

Monique A. C. dos Santos
Nutriejonista

Monique Andressa Corrêa dos Santos Nutricionista RT CRN7 – 11.769/P Daniela/Sutierres Natricionista CRN-1/1911973/P

Daniela Valent Imarães Gutierres

Nutricionista QT CRN7 – 11.973/P



DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
RECEBIDO
AE
LICITAÇÕES E CONTRATOS
AE
LICITAÇÕES E CONTRATOS
AE
AE
ASSINATURA

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

#### ATA DE ANALISE DAS AMOSTRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Atestamos para os devidos fins que a empresa ASSOCIAÇÃO DOS MORADORES E PRODUTORES RURAIS DE BELA VISTA DO CARMELO - APROVIC - inscrita no CNPJ: 08.639.562/0001-91 e DAP JURIDICA no SDW0863956200012810210237 representada pela Sra. SANDY CRISTINA FREITAS MONTEIRO, CPF: 019.103.562-98 e RG: 6059488 PC-PA, apresentou as amostras dos gêneros alimentícios solicitados para a realização deste Laudo Técnico.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	AVALIAÇÃO
04	Açaí - Consistência média ou regular (tipo B), deve ser obtido de frutos frescos, sadios, maduros com características físicas e químicas específicas do fruto, apresentar acima de 11% até 14% uma aparência densa. Submetido ao processo de branqueamento, que consiste em tratamento térmico (o produto deve passar por água em temperatura de 80 a 90 °C e em seguida resfriado em água de temperatura ambiente) para controle etiológico. Não serão aceitos o uso de corantes e realçadores de sabor, emulsificantes, espessante e outras substâncias que alterem a composição original do produto. Deverá ser entregue em embalagem de resina termoplástica da família dos poliésteres (garrafa PET) contendo informações nutricionais (macro e micronutrientes), ingredientes, data de fabricação, validade e tempo de consumo após aberto. O produto deve ser livre de residuos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Originário de estabelecimento com Selo de Inspeção Municipal (S.I.F.) e/ou Registro na ADEPARA. Será de responsabilidade do fornecedor: a entrega de modo "portaa-porta" para as escolas de sua maior proximidade, pelo turno da manhã até às	APROVADO





	09:00h; o tempo de preparo até o consumo deverá ser mínimo, sendo assim, o fornecedor terá o prazo de 24h para despolpar, envazar e entregar o produto nas escolas.	
31	Polpa de Fruta - Sabor: Goiaba. Tipo natural, concentrada, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionada em plástico transparente, atóxico, contendo 1Kg cada pacote. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	<b>AP</b> ROVAD <b>O</b>
32	Polpa de Fruta - Sabor: Maracujá. Tipo natural, concentrada, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionada em plástico transparente, atóxico, contendo 1Kg cada pacote. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	APROVADO
33	Polpa de Fruta - Sabor: Taperebá. Tipo natural, concentrada, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionada em plástico transparente, atóxico, contendo 1Kg cada pacote. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	APROVADO

Laudo: As amostras foram analisadas e entregues dentro do prazo estipulado, estando de acordo com o edital e com os padrões de qualidade exigidos. Portanto, estes itens foram APROVADOS e adequados para a utilização na Alimentação Escolar.

Monique A. C. dos Santos
Mutricionista
CANA - nº 11769/P

Monique Andressa Corrêa dos Santos Nutricionista RT CRN7 – 11.769/P Daniela Gucierres
Nutricionista

Daniela Valente Guimarães Gutierres Nutricionista QT CRN7 – 11.973/P



CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023



#### ATA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Atestamos para os devidos fins que a empresa ASSOCIAÇÃO DAS COMUNIDADES AGROEXTRATIVISTAS DA ILHA TRAMBIOCA - ACAIT, inscrita no CNPJ sob o nº 10.543.409/0001-08 e CAF nº PA022023.03.000000444CAF, representada pela Sra. FRANCYANE DAYANE CRAVO SILVA, CPF: 937.599.592-53 e RG: 5515002 PC, apresentou as amostras dos gêneros alimentícios solicitados para a realização deste Laudo Técnico.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	AVALIAÇÃO
03	Abóbera/Jerimum Moranga - In natura, de 1ª qualidade. Deve apresentar tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, deve ser acondicionadas em embalagem plástica de polipropileno ou filme em PVC, flexível, atóxica, uma vez que, haverá necessidade de corte da mesma, em quantidades menores para determinadas escolas.	APROVADO
04	Açaí - Consistência média ou regular (tipo B), deve ser obtido de frutos frescos, sadios, maduros com características físicas e químicas específicas do fruto, apresentar acima de 11% até 14% uma aparência densa. Submetido ao processo de branqueamento, que consiste em tratamento térmico (o produto deve passar por água em temperatura de 80 a 90 °C e em seguida resfriado em água de temperatura ambiente) para controle etiológico. Não serão aceitos o uso de corantes e realçadores de sabor, emulsificantes, espessante e outras substâncias que alterem a composição original do produto. Deverá ser entregue em embalagem de resina termoplástica	APROVADO





	da família dos poliésteres (garrafa PET) contendo informações nutricionais (macro e micronutrientes). ingredientes, data de fabricação, validade e tempo de consumo após aberto. O produto deve ser livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Originário de estabelecimento com Selo de Inspeção Municipal (S.I.M) e/ou Selo de Inspeção Sanitária (S.I.F.) e/ou Registro na ADEPARA. Será de responsabilidade do fornecedor: a entrega de modo "porta-a-porta" para as escolas de sua maior proximidade, pelo turno da manhã até às 09:00h; o tempo de preparo até o consumo deverá ser mínimo, sendo assim, o fornecedor terá o prazo de 24h para despolpar, envazar e entregar o produto nas escolas.	
06	Banana Prata - In natura. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, frescas, devem 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 que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não será permitido manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	APROVADO
07	Batata Doce - In natura, espécie roxa/lavada, aplicação culinária em geral. Características: de la qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em sacos de juta.	APROVADO



70



i 4	Farinha de Tapioca Granulada - Isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano. Acondicionada em embalagem apropriada, com data de fabricação, lote, ingredientes e validade de no mínimo 90 dias. Pacote de 200g.	APROVADO
16	Feijão Verde - In natura, fresco, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bém desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	APROVADO
17	Frango Abatido, Inteiro - Resfriado, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá constar na embalagem os dados de identificação, procedência, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade de 30 dias a partir da data de entrega. Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional. Não poderá ocorrer a troca deste item para o tipo temperado. Será de responsabilidade do fornecedor: a entrega de modo "porta-a-porta" para as escolas de sua maior proximidade, pelo turno da manhã até às 08:00h; o tempo de preparo até o consumo deverá ser mínimo, sendo assim, o fornecedor terá o prazo de 24h para abater, refrigerar e entregar o produto nas escolas.	APROVADO







18	Jambu - In natura, fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	APROVADO
19	Laranja Pêra - In natura, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, 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 danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	APROVADO
20	Limão-Taiti - In natura, fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	APROVADO
21	Macaxeira - In natura, tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.	APROVADO
22	Mamão Havaí - In natura, espécie redonda. Características: de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível,	APROVADO



MOD)



	atóxica, resistente, transparente e secundária de papelão.	
23	Maxixe - In natura, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em saco plástico e caixas apropriadas.	APROVADO
25	Ovos de Galinha - Branco ou vermelho, de boa procedência, limpos, frescos e acondicionados em cubas de papelão, contendo 6 unidades e 30 unidades lacradas em filme em PVC, armazenadas em basquetas para diminuir atritos externos. Será de responsabilidade do fornecedor: a entrega de modo "porta-a-porta"; margem de até 5% para danos e/ou quebras do produto.	APROVADO
26	Peixe Filetado - Espécie: Tilápia. Filé congelado, sem espinha, não podendo apresentar-se com sujidades ou corpos estranhos, embalagens violadas, odor atípico, sinais de descongelamento, textura amolecida e coloração escura. Transporte em ambiente isotérmico de baixa temperatura e acondicionado em embalagem atóxica, transparente, de polietileno com espessura acima de 14 micras, lacrada à vácuo, com peso líquido de 1Kg e 5Kg, contendo em cada embalagem a identificação do produto, peso, data de embalagem e validade. Será de responsabilidade do fornecedor: a entrega de modo "porta-a-porta" para as escolas de sua maior proximidade, pelo turno da manhã até às 08:00h do dia acertado. O tempo de preparo até o consumo deverá ser mínimo.	APROVADO
27	Pimenta de Cheiro - In natura, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa,	APROVADO



	livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	
3.4	Quiabo - In natura, de 1º qualidade, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	APROVADO
35	Repolho Branco/Verde - In natura, espécie comum, de 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	APROVADO
36	Tangerina Ponkan - In natura, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, 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 danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	APROVADO



## Secretaria Municipal de Educação e Desenvolvimento Social - SEMED

	Tucupi - Alimento derivado da mandioca, caldo amarelo, aromático e
	ácido, acondicionado em garrafa pet,
	transparente, de 1L (um) litro. A embalagem deverá manter as
	características originais do produto e ser
	resistente ao manuseio e transporte. Não
	deverão conter sujidades, parasitas,
	fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal. Não serão aceitos o
37	uso de corantes e realçadores de sabor, APROVADO
	emulsificantes, espessante e outras
	substâncias que diminuam a tensão
	interfacial entre as duas fases, alterando a composição original do tucupi.
	Embalagem contendo datas de validade
	e fabricação, bem como a identificação
	do fornecedor. Validade de no mínimo
	30 (trinta) dias após data de fabricação e
	informações de armazenamento após a abertura da embalagem.

Laudo: As amostras foram analisadas e entregues dentro do prazo estipulado, estando de acordo com o edital e com os padrões de qualidade exigidos. Portanto, estes itens foram APROVADOS e adequados para a utilização na Alimentação Escolar.

Monique A. C. dos Santos
Nutrius nista
CRN7 100 11769/P

Monique Andressa Corrêa dos Santos Nutricionista RT CRN7 – 11.769/P Nutriciphista GRN-7 N 11978

Daniela Valente Offiniarães Gutierres
Nutricionista QT
CRN7 – 11.973/P



Setor Municipal de Assistência ao Educando – SI MAE ria Municipal de Educação e Desenvolvimento So 5 - S Secretaria Municipal de Educação e Desenvolvimento So-

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS RECEBIDO a. ASSINATUR

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

#### ATA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Atestamos para os devidos fins que a empresa GRUPO PORTO SEGURO inscrita no CNPJ: 04.368.055/0001-00 - DAP JURÍDICA No SDW043680550001091221 1102, representada pela Sra. JESSICA BATISTA XAVIER, CPF: 003.449.802-86 e RG: 5832197 PC-PA, apresentou as amostras dos gêneros alimentícios solicitados para a realização deste Laudo Técnico.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	AVALIAÇÃO
01	Abacate Manteiga - In natura, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionado em embalagem própria.	APROVADO
06	Banana Prata - In natura. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, frescas, devem 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 que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não será permitido manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	APROVADO







13	Farinha de Mandioca - Produto obtido do processo de ralar e torrar a mandioca, fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungo ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem de polietileno contendo 1Kg, com data de fabricação e data de validade com no mínimo 6 meses.	APROVADO
14	Farinha de Tapioca Granulada - Isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano. Acondicionada em embalagem apropriada, com data de fabricação, lote, ingredientes e validade de no mínimo 90 dias. Pacote de 200g.	APROVA <b>DO</b>
15	Feijão Caupi / Colônia - Os grãos devem estar inteiros, com ausência de unidades estragadas, brotadas e mofadas. Deverá conter data de fabricação, validade, e tabela nutricional. Embalagem de IKg. Prazo de validade: deve ser maior que 6 meses a partir da data de entrega.	APROVADO
28	Polpa de Fruta - Sabor: Acerola. Tipo natural, concentrada, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionada em plástico transparente, atóxico, contendo 1Kg cada pacote. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	APROVADO
29	Polpa de Fruta - Sabor: Caju. Tipo natural, concentrada, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionada em plástico transparente, atóxico, contendo 1Kg cada pacote. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	APROVADO







30	Polpa de Fruta - Sabor: Cupuaçu. Tipo natural, concentrada, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionada em plástico transparente, atóxico, contendo 1Kg cada pacote.	APROVADO
	Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	
	Tangerina Ponkan - In natura, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, 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	
36	consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver,	APROVADO
	deverão se apresentar intactos e firmes.  Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	

Laudo: As amostras foram analisadas e entregues dentro do prazo estipulado, estando de acordo com o edital e com os padrões de qualidade exigidos. Portanto, estes itens foram APROVADOS e adequados para a utilização na Alimentação Escolar.

Monique A. C. dos Santos Nurrietonista CRNA//09/11769/P

Monique Andressa Corrêa dos Santos Nutricionista RT CRN7 – 11.769/P Daniela Gutterres
Nytrickonsta
CRN 7 190 11973/P

Daniela Valente Guimarães Gutierres Nutricionista QT CRN7 – 11.973/P