



Prefeitura Municipal do Município de Águas da Prata  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**  
Av. Armando de Salles Oliveira, nº 1080 – Centro  
Fone-Fax: (19) 3642.1316  
CEP: 13890-000 – Águas da Prata/SP

Ofício nº. 10/2020 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Assunto: Análise Técnica das Amostras de Carnes

Águas da Prata, 12 de agosto de 2020.

Excelentíssimo Senhor:

A Secretaria Municipal de Educação, através da Divisão de Merenda Escolar, respeitosamente envia resultado da análise técnica dos itens referentes ao Pregão Eletrônico: 001/2020.

Atenciosamente,

Suzana de Fátima Milan  
RG. M- 7.490.914  
Nutricionista.

DE ACORDO:

Maria Eulália Cavalcante de Carvalho  
RG: 5.692.660-1  
Secretaria Municipal de Educação

Excelentíssimo Senhor

**CARLOS HENRIQUE FORTES DEZENA**

DD. Prefeito Municipal da Estância Hidromineral de Águas da Prata.

**Aos cuidados de GABRIEL JOSÉ RAMOS JUNQUEIRA**



Prefeitura Municipal do Município de Águas da Prata  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Av. Armando de Salles Oliveira, nº 1080 – Centro  
Fone-Fax: (19) 3642.1316  
CEP: 13890-000 – Águas da Prata/SP

Análise Técnica das Amostras de Carnes – Pregão Eletrônico: 001/2020

Item Edital	Gênero Alimentício	Resultado da Análise	Parecer da análise Técnica
01	ALMÔNDEGAS (DE CARNE BOVINA). CARACTERÍSTICAS: COM 25 GRAMAS CADA UNIDADE, PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA DE CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, CEBOLA, AROMA NATURAL, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, SAL, PROTEÍNA ANIMAL DE COLÁGENO, ALHO, SALSA, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, CORANTE CARAMELO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) SÓDIO: MÁXIMO 265 MG EM 100 GR. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO (IQF) (CONGELAMENTO ULTRARRÁPIDO).	Aprovada	-----
02	FRANGO - CORTE: COXA E SOBRECOXA. CARACTERÍSTICAS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA, DESOSSADA E COM PELE, LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGEL/ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO, EMBALAGEM DE 01 A 02 KG, CAIXAS COM 18 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Aprovada	-----
03	FRANGO - CORTE: FILÉ DE COXA E SOBRECOXA. CARACTERÍSTICAS: CONGELADA SEM OSSO, SEM PELE, CORTADAS EM MAQUINÁRIO PRÓPRIO NO FORMATO DE CUBOS DE 4 X 4CM, VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO IQF (CONGELAMENTO ULTRARRÁPIDO), EMBALAGEM DE 01 A 02 KG, CAIXAS COM 18 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Aprovada	-----



Prefeitura Municipal do Município de Águas da Prata  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Av. Armando de Salles Oliveira, nº 1080 – Centro  
Fone-Fax: (19) 3642.1316  
CEP: 13890-000 – Águas da Prata/SP

04	FRANGO - CORTE: FILEZINHO (SASSAMI). CARACTERÍSTICAS: SEM OSSO E SEM PELE, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADO. APRESENTAR-SE EXTRA LIMPO, LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS, SEM PELE. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO, EMBALAGENS DE 01 A 02 KG, VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Aprovada	-----
05	FRANGO - CORTE: PEITO. CARACTERÍSTICAS: SEM OSSO E SEM PELE, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADO. OS CORTES DEVERÃO APRESENTAR-SE EXTRA LIMPOS, LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO, EMBALAGENS DE 01 A 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Aprovada	-----
06	HAMBÚRGUER (DE CARNE BOVINA). CARACTERÍSTICAS: COM PESO DE APROXIMADAMENTE 56G CADA UNIDADE, EMBALADOS UM A UM, PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA, ÁGUA, ESPECIARIAS (EXCETO PIMENTA), PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, DE 1ª QUALIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, Nº DE LOTE E Nº DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SFI/DIPOA, CONGELAMENTO EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº.304 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº. 105 DE 19/05/99. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO.	Aprovada	-----
07	PATINHO - CORTE: CARNE MOÍDA. CARACTERÍSTICAS: LIMPA E MAGRA, CONTENDO NO MÁXIMO ATÉ 10% DE GORDURA, ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS,	Aprovada	-----



Prefeitura Municipal do Município de Águas da Prata  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Av. Armando de Salles Oliveira, nº 1080 – Centro  
Fone-Fax: (19) 3642.1316  
CEP: 13890-000 – Águas da Prata/SP

	CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, TENDÕES, APONEVROSES, COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO EM BLOCO. VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGENS PACOTES COM 02 KG.		
08	PATINHO - CORTE: CUBOS. CARACTERÍSTICAS: CARNE DE PRIMEIRA, CONGELADA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, SEM OSSO. OS RECORTES DEVERÃO SER CORTADOS EM CUBOS COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 2 CM X 2CM X 2CM, EXTRA LIMPA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO (CARTILAGENS, OSSOS, APONEVROSES, TENDÕES, ETC.) ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO IQF (CONGELAMENTO ULTRARRÁPIDO) EMBALAGENS COM 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Aprovada	-----
09	PATINHO - CORTE: TIRAS. CARACTERÍSTICAS: CARNE DE PRIMEIRA, CONGELADA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. SEM OSSO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. OS RECORTES DEVERÃO SER CORTADOS EM TIRAS COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 7 CM X 1,5CM X 1,5CM, EXTRA LIMPA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. A CARNE EM TIRAS DEVERÁ SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO (CARTILAGENS, OSSOS, APONEVROSES, TENDÕES, ETC.). ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO IQF (CONGELAMENTO ULTRARRÁPIDO) EMBALAGENS COM 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO NECESSÁRIO.	Aprovada	-----
10	PERNIL SUÍNO - CORTE: CUBOS. CARACTERÍSTICAS: PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE SUÍNA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 2X2X2 CM. A CARNE SUÍNA EM CUBOS, CONGELADA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CONGELAMENTO IQF (CONGELAMENTO ULTRARRÁPIDO) DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM TEMPERATURA DE - 8°C OU INFERIOR,	Aprovada	-----



Prefeitura Municipal do Município de Águas da Prata  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Av. Armando de Salles Oliveira, nº 1080 – Centro  
Fone-Fax: (19) 3642.1316  
CEP: 13890-000 – Águas da Prata/SP

	ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES DE 02 KG. RE-EMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA. RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO SIF; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.		
11	POSTAS DE PEIXE (CAÇÃO) - CORTE: POSTAS. CARACTERÍSTICAS: SEM PELE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM CARIMBO DE INSPEÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. A ROTULAGEM DO PESCADO CONGELADO COMERCIALIZADO DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05; DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PERDA DO PRODUTO ENTRE 10 A 15% NO MÁXIMO. EMBALAGENS DE 01 A 02 KG. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO.	Aprovada	-----
12	SALSICHA - TIPO HOT-DOG. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM A VÁCUO PACOTES COM 3 KG, COM NO MÍNIMO 120 DIAS DE VALIDADE.A SALSICHA DEVERÁ SER CONGELADA, ARMAZENADA E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL A RESOLUÇÃO RDC 175/2003 DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC 12/01 DA ANVISA/MS, PORTARIA 1002 SVS/MS, PORTARIA Nº6/88, PORTARIA 540/97 DA SVS/MS E DECRETO 12.486/78 DA SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO, CVS-6/99, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº4/00 M.A.P.A.	Aprovada	-----
13	ALMÔNDEGAS (DE CARNE BOVINA). CARACTERÍSTICAS: COM 25 GRAMAS CADA UNIDADE, PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA DE CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, CEBOLA, AROMA NATURAL, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA	Aprovada	-----



Prefeitura Municipal do Município de Águas da Prata  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Av. Armando de Salles Oliveira, nº 1080 – Centro  
Fone-Fax: (19) 3642.1316  
CEP: 13890-000 – Águas da Prata/SP

	DE ROSCA, SAL, PROTEÍNA ANIMAL DE COLÁGENO, ALHO, SALSA, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, CORANTE CAMELO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) SÓDIO: MÁXIMO 265 MG EM 100 GR. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO (IQF) (CONGELAMENTO ULTRARRÁPIDO).		
14	FRANGO - CORTE: COXA E SOBRECOXA. CARACTERÍSTICAS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA, DESOSSADA E COM PELE, LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO, EMBALAGEM DE 01 A 02 KG, CAIXAS COM 18 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Aprovada	-----
15	FRANGO - CORTE: FILÉ DE COXA E SOBRECOXA. CARACTERÍSTICAS: CONGELADA SEM OSSO, SEM PELE, CORTADAS EM MAQUINÁRIO PRÓPRIO NO FORMATO DE CUBOS DE 4 X 4CM, VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO IQF (CONGELAMENTO ULTRARRÁPIDO), EMBALAGEM DE 01 A 02 KG, CAIXAS COM 18 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Aprovada	-----
16	FRANGO - CORTE: FILEZINHO (SASSAMI). CARACTERÍSTICAS: SEM OSSO E SEM PELE, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADO. APRESENTAR-SE EXTRA LIMPO, LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS, SEM PELE. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO, EMBALAGENS DE 01 A 02 KG, VALIDADE	Aprovada	-----



Prefeitura Municipal do Município de Águas da Prata  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Av. Armando de Salles Oliveira, nº 1080 – Centro  
Fone-Fax: (19) 3642.1316  
CEP: 13890-000 – Águas da Prata/SP

	MÍNIMA DE 1 ANO PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.		
17	FRANGO - CORTE: PEITO. CARACTERÍSTICAS: SEM OSSO E SEM PELE, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADO. OS CORTES DEVERÃO APRESENTAR-SE EXTRA LIMPOS, LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO, EMBALAGENS DE 01 A 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Aprovada	-----
18	HAMBÚRGUER (DE CARNE BOVINA). CARACTERÍSTICAS: COM PESO DE APROXIMADAMENTE 56G CADA UNIDADE, EMBALADOS UM A UM, PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA, ÁGUA, ESPECIARIAS (EXCETO PIMENTA), PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, DE 1ª QUALIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, Nº DE LOTE E Nº DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SFI/DIPOA, CONGELAMENTO EM CONFORMIDADE COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº.304 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº. 105 DE 19/05/99. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO.	Aprovada	-----
19	PATINHO - CORTE: CARNE MOÍDA. CARACTERÍSTICAS: LIMPA E MAGRA, CONTENDO NO MÁXIMO ATÉ 10% DE GORDURA, ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, TENDÕES, APONEVROSES, COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO EM BLOCO. VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGENS PACOTES COM 02 KG.	Aprovada	-----
20	PATINHO - CORTE: CUBOS. CARACTERÍSTICAS: CARNE DE PRIMEIRA, CONGELADA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, SEM OSSO. OS RECORTES DEVERÃO SER CORTADOS EM CUBOS COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 2 CM X 2CM X 2CM, EXTRA LIMPA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO	Aprovada	-----



Prefeitura Municipal do Município de Águas da Prata  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Av. Armando de Salles Oliveira, nº 1080 – Centro  
Fone-Fax: (19) 3642.1316  
CEP: 13890-000 – Águas da Prata/SP

	(CARTILAGENS, OSSOS, APONEVROSES, TENDÕES, ETC.) ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO IQF (CONGELAMENTO ULTRARRÁPIDO) EMBALAGENS COM 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.		
21	PATINHO - CORTE: TIRAS. CARACTERÍSTICAS: CARNE DE PRIMEIRA, CONGELADA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. SEM OSSO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. OS RECORTES DEVERÃO SER CORTADOS EM TIRAS COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 7 CM X 1,5CM X 1,5CM, EXTRA LIMPA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. A CARNE EM TIRAS DEVERÁ SER ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO (CARTILAGENS, OSSOS, APONEVROSES, TENDÕES, ETC.). ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO IQF (CONGELAMENTO ULTRARRÁPIDO) EMBALAGENS COM 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO NECESSÁRIO.	Aprovada	-----
22	PERNIL SUÍNO - CORTE: CUBOS. CARACTERÍSTICAS: PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE SUÍNA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES), OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 2X2X2 CM. A CARNE SUÍNA EM CUBOS, CONGELADA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CONGELAMENTO IQF (CONGELAMENTO ULTRARRÁPIDO) DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM TEMPERATURA DE - 8°C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES DE 02 KG. RE-EMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA. RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO SIF; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Aprovada	-----
23	POSTAS DE PEIXE (CAÇÃO) - CORTE: POSTAS. CARACTERÍSTICAS: SEM PELE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM	Aprovada	-----





Prefeitura Municipal do Município de Águas da Prata  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Av. Armando de Salles Oliveira, nº 1080 – Centro  
Fone-Fax: (19) 3642.1316  
CEP: 13890-000 – Águas da Prata/SP

	<p>MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM CARIMBO DE INSPEÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98 E DA RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99. A RÓTULAGEM DO PESCADO CONGELADO COMERCIALIZADO DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05; DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PERDA DO PRODUTO ENTRE 10 A 15% NO MÁXIMO. EMBALAGENS DE 01 A 02 KG. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO.</p>		
24	<p>SALSICHA - TIPO HOT-DOG. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM A VÁCUO PACOTES COM 3 KG, COM NO MÍNIMO 120 DIAS DE VALIDADE.A SALSICHA DEVERÁ SER CONGELADA, ARMAZENADA E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL A RESOLUÇÃO RDC 175/2003 DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC 12/01 DA ANVISA/MS, PORTARIA 1002 SVS/MS, PORTARIA Nº6/88, PORTARIA 540/97 DA SVS/MS E DECRETO 12.486/78 DA SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO, CVS-6/99, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº4/00 M.A.P.A.</p>	Aprovada	-----



Prefeitura Municipal do Município de Águas da Prata  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Av. Armando de Salles Oliveira, nº 1080 – Centro  
Fone-Fax: (19) 3642.1316  
CEP: 13890-000 – Águas da Prata/SP