



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO
Gestão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

ATA DA COMISSÃO DE ANÁLISE DA AMOSTRA

Pregão Eletrônico N° 14/2026.
Processo de compra N° 178/2026.

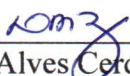
Aos sete dias do mês de outubro do ano de dois mil e vinte e seis, às 08h00, nas dependências do Departamento de Educação, Esporte e Cultura, situado à Avenida Guido Marietto, n° 260, Centro, no município de Pedro de Toledo/SP, reuniu-se a Comissão de Análise das Amostras, nomeada por meio da Portaria n° 314, de 13 de agosto de 2026, para proceder à avaliação das amostras apresentadas no âmbito do Pregão Eletrônico n° 14/2026, referente ao registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis destinados às unidades escolares e creches da Rede Municipal de Ensino.

A Comissão realizou a análise das amostras apresentadas pelas empresas participantes, observando as especificações, características e demais critérios estabelecidos no Edital e em seus anexos, com a finalidade de verificar a conformidade dos produtos ofertados com as exigências previstas no processo licitatório.

Após a avaliação, os resultados referentes a cada produto e empresa foram devidamente registrados, constando a relação detalhada dos itens avaliados, respectivas marcas, empresas e parecer da Comissão em documento anexo, que passa a fazer parte integrante desta Ata.

Nada mais havendo a tratar, eu, Emelyn Lunara de Lima Ferreira, lavrei a presente Ata, que, após lida e considerada de acordo, será assinada pelos membros da Comissão de Análise das Amostras presentes.

Os itens avaliados seguem em anexo:



Daiane Alves Cerqueira Martinez
Escrituraria



Emelyn Lunara de Lima Ferreira
Nutricionista – RT /CRN- 42795



Maria Lea da Silva Vitória
Supervisora de Ensino

ANEXO I – RELAÇÃO DOS ITENS, RESULTADOS DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO APRESENTADA PELAS EMPRESAS:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO
Gestão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

ANEXO I – RELAÇÃO DOS ITENS E RESULTADOS DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	<u>MARTINUCCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS</u> EM GERAL - EPP LOTE 1 – CARNES BOVINAS ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	MARCA	AMOSTRA	OBSERVAÇÃO
01	CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO IQF: Carne de primeira qualidade, proveniente de corte denominado Patinho bovino, moído, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado por tecnologia IQF, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, sebo, cartilagem e aponevroses), máximo de 5% de gordura e validade de 12 meses. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.	TOP CARNES	APROVADA	
02	CARNE BOVINA EM CUBOS - PATINHO IQF: Carne bovina patinho, em cubos, com no máximo 5% de gordura, congelada individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen); transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; firme, consistente, não pegajosa, sem manchas esverdeadas e cristais de gelo; isenta de parasitas, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações. Os cubos devem ser cortados em pedaços pequenos e uniformes (aprox. 3,5 x 2,5 x 2,5cm). A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.	SALGUEIRO	APROVADA	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

Gestão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

03	CARNE BOVINA SEM OSSO PATINHO FLOCADO IQF: Carne bovina patinho, com no máximo 5% de gordura, congelada individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; firme, consistente, não pegajosa, sem manchas esverdeadas e cristais de gelo. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 25g de proteína, máximo 3g de gordura total. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.	SALGUEIRO	APROVADA	
04	CARNE BOVINA FORMATADA IQF: carne formatada deverá ser composta exclusivamente de carne bovina com congelamento tipo IQF (Individually Quick Frozen), máximo 5% de gordura, isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Ingredientes: carne bovina 43% dianteiro, 43% traseiro, 4% água, 10% orapronóbis. Em formato de almôndega, que deverá pesar 25g. Em uma porção de 100g deve conter máximo de 7g de gorduras totais e mínimo de 25g de proteína. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.	SALGUEIRO	APROVADA	
05	CARNE BOVINA FORMATADA IQF: A carne formatada deverá ser composta exclusivamente de carne bovina com congelamento tipo IQF (Individually Quick Frozen). Ingrediente: 100% carne bovina (dianteiro e traseiro) Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de hambúrguer que deverá pesar 50g e 60g. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 22g de proteína e máximo 5g de gordura total. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas,	SALGUEIRO	APROVADA	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

Gestão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

	microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.			
06	BIFE A ROLÊ DE CARNE BOVINA IQF: Composição do produto: patinho recheado com cenoura, vagem, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio, enzima transglutaminase fixo por cola comestível. Com peso médio de 100 g (variação de +/- 10%). Carne bovina com no máximo 8% de gordura, congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) transportados e conservados em temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo, fibrose, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, com validade mínimo de 6 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 18g de proteína e máximo 5g de gordura total. Embalagem primária deverá ser saco plástico transparente, atóxico e apropriado para alimentos; pesando 2 kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.	TOP CARNES	APROVADA	

ITEM	<u>LGM COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL</u> <u>LTDA.</u> <u>LOTE 2 – CARNES DE AVES</u> ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	MARCA	AMOSTRA	OBSERVAÇÃO
07	CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI IQF: Carne de frango tipo sassami cru, obtido a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária; congelado individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), sem pele e sem osso; sem adição de sal, temperos e outras substâncias; sem cristais de gelo isenta de parasitas, sujidades, cartilagens e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; transportada e conservada em temperatura de -18°C com tolerância de até - 12°C; com aspecto, cor, sabor e odor próprios, com validade mínima de 10 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 16g de proteína e máximo 5g de gordura total. Embalagem primária deve ser saco plástico transparente, atóxico, apropriado para alimentos, hermeticamente fechada, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 1 kg a 2 kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA. Apresentar ficha técnica e amostra.	LAR	APROVADA	
08	CARNE DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO PEITO FLOCADO IQF: Carne de frango com no máximo 5% de gordura, congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) transportados e conservados em temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo, fibrose, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, com validade mínima de 12 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 21g de proteína e máximo 3g de gordura total. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.	SALGUEIRO	APROVADA	
09	CARNE FORMATADA IQF: Carne de frango em formato de almondega, produzido apenas com carne de peito e sobrecoxa de frango, água e vegetal ora pro nobis, sendo que a proporção de frango não deve ser inferior a 90 %,	SALGUEIRO	APROVADA	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

Gestão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

	ter no máximo 5% de gordura, congelada individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), sem adição de temperos, transportada e conservada em temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; firme, consistente, não pegajosa, sem manchas esverdeadas e cristais de gelo; isenta de parasitas, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações. Com validade mínima de 12 meses. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.			
10	CARNE DE FRANGO SOBRECOXA EM CUBOS OU ISCAS IQF: Carne de coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso in natura, cortada em cubos ou iscas, obtida a partir de aves sadias, abatidas sob previa inspeção sanitária; congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), transportada e conservada em temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C; com aspecto, cor, sabor e odor próprios, sem cristais de gelo isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações. Os cubos devem ser cortados em pedaços pequenos e uniformes. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos). Fabricação não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas. Sob congelamento de -12° C ou mais frio. Nota: Produto com registro obrigatório no SIF/SISP/SIM. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.	SALGUEIRO	APROVADA	
11	BIFE A ROLÊ DE FRANGO IQF: Composição do produto: carne de frango, filé com cenoura, vagem, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio, enzima transglutaminase, fixo por cola comestível. Carne de frango com no máximo 6% de gordura, congelados individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen) transportados e conservados em temperatura de -18°C com tolerância de até - 12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; ausência de hematomas, sebo, reações de vacina, carimbo, fibrose, cartilagens, ossos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações, com validade mínimo de 12 meses. Em uma porção de 100g deverá conter no mínimo 18g de proteína e máximo 4g de gordura total. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.	MEZATO	APROVADA	
12	CARNE DE FRANGO PEITO IQF: Peito de frango sem osso e sem pele: carne de frango cru e congelada, de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente. Sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que proporcionem a retenção de água pela carne do frango manipulada em condições higiênicas. A embalagem deverá ser sacos transparentes próprio para contato direto com alimento que poderá conter de 1 a 3 kg. Produto com congelamento tipo IQF, com validade mínima de 12 meses a menos	LAR	APROVADA	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO
Gestão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

	-12°C. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.			
--	---	--	--	--

ITEM	<u>MARTINUCCI COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL - EPP</u> <u>LOTE 3 – PESCADOS</u> ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	MARCA	AMOSTRA	OBSERVAÇÃO
13	CARNE DE PEIXE TIPO FILE DE PANGA IQF: Especificação: pescado file de panga, congelado individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), com variação de peso de até 10% após o descongelamento; devendo apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, cristais de gelo, partes de pele, cartilagens, espinhos, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°C com tolerância de até -12°C, com validade mínima de 12 meses. Embalagem primária plástica, termossoldada, atóxica, transparente, resistente e flexível, apropriada para contato direto com alimentos pesando entre 01Kg a 02Kg. Produto com Registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.	PARLA FINA	APROVADA	
14	CARNE DE PEIXE TIPO ATUM EM CUBOS IQF: Especificação: pescado file de atum limpo em cubos, congelado individualmente pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), com variação de peso de até 10% após o descongelamento; devendo apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, cristais de gelo, partes de pele, cartilagens, espinhos, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Transportado e conservado a uma temperatura inferior a -18°C com tolerância de até -12°C, com validade mínima de 12 meses. Embalagem primária plástica, termossoldada, atóxica, transparente, resistente e flexível, apropriada para contato direto com alimentos pesando entre 01Kg a 02Kg. Produto com Registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.	PARLA FINA	APROVADA	
15	CARNE DE PEIXE EMPANADOS IQF: Carne de frango moída tilápia, temperado, formado, empanado, pré frito, cozido e congelado. Em uma porção de 130g deverá conter no mínimo 13g de proteína e de 15g de gordura total. Embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento com peso líquido de 2kg a 3kg e com validade mínima de 04 meses. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.	BAITA	APROVADA	

ITEM	<u>LGM COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL LTDA.</u> <u>LOTE 4 – INDUSTRIALIZADOS</u> ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	MARCA	AMOSTRA	OBSERVAÇÃO
16	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA: Composta por no mínimo: Carne Suína, Carne Mecanicamente Separada de Ave, Gordura Suína, Sal, Proteína de Soja, sal, Aromatizante Aroma natural de fumaça, realçador de sabor, glutamato monossódico, estabilizante, polifosfato de sódio, conservantes, corante carmim de conchonilha. Com validade mínima de 3 meses em embalagem fechada. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 2,0 até 3,0 kg. Produto com Registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP.	FRIMEZA	APROVADA	
17	LINGUIÇA TOSCANA: Composto com no mínimo: Carne suína, Água, Sal, dextrose mono hidratada, alho, salsa, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante citrato de sódio, corante carmim de conchonilha e conservador nitrito de sódio. Não contém glúten. Embalado em pacotes de 1 a 5 kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA. Apresentar ficha técnica e amostra.	FRIMEZA	APROVADA	
18	EMPANADO DE FRANGO: Composição mínima: Carne de frango moída (file ou filezinho de peito ou coxa/sobrecoxa) podendo ser adicionado de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, cenoura, brócolis, milho verde e ervilha e outros ingredientes permitidos por legislação desde que não descaracterizem o produto, tipo empanado. Embalagem primária: Saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento com peso líquido de 2 a 3 kg e com validade mínima de 06 meses. Apresentar ficha técnica, registro do produto e amostra.	BAITA	APROVADA	

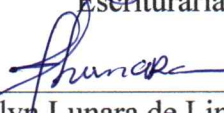


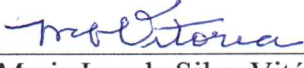
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO DE TOLEDO
ESTADO DE SÃO PAULO

Gestão 2025-2028 / Trabalhando por todos e para todos!

19	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO: Pernil suíno, água (10,032%), toucinho, banana verde desidratada em pó (banana verde, polidextrose, óleo de abacate, emulsificante lecitina de girassol, goma guar e goma xantana), sal, alho, salsa, cebolinha, alecrim e noz moscada. Não contém glúten com validade mínima 6 meses, contados da data de fabricação. Embalado em pacotes de 1 a 5kg. Produto com registro no Ministério da Agricultura e identificação do SIF/SISP/DIPOA/SISBI.	FRIMEZA	APROVADA	
----	--	---------	----------	--


Daiane Alves Cerqueira Martinez
Eserituraria


Emelyn Lunara de Lima Ferreira
Nutricionista – RT /CRN- 42795


Maria Lea da Silva Vitória
Supervisora de Ensino