

### LAUDO DE ANÁLISE DA AMOSTRA DE CORTES CÁRNEOS

Pregão eletrônico Nº: 97004/2024 Processo Nº: 04.000056.24.66

**Objetivo do Edital:** Aquisição de carnes bovinas, suínas, de aves e peixes, "in natura" e processadas para atender à demanda dos Restaurantes Populares gerenciados pela Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUSAN, conforme especificação constante no **Anexo I** deste edital.

Para chã de fora: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5kg (apresentada em saco de polietileno, alta transparência, atóxico, resistente ao transporte e manuseio, compatível ao contato direto com o alimento, de maneira que preserve a integridade e a qualidade do produto). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - MAPA, Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA; Resolução DC/ANVISA nº 17, de 17/03/2008; Lei nº 8.078, de 11/09/1990. No edital informa que o produto, chã de fora, deverá ser fornecido com gramatura mínima de 140 gramas e máximo de 160 gramas.

Produto: carne bovina, chã de fora, resfriada, sem aparas, porcionada em bifes

Marca da amostra apresentada: Frioli Carnes

Nome da empresa/licitante: Frioli Frigorífico Oliveira Ltda

Data da entrega da amostra: 19/07/2024 Quantidade entregue: 2 pacotes de 1 kg cada

1. (	Conter	'encia d	la amos	tra com	a descriç	ao do	Edital:
------	--------	----------	---------	---------	-----------	-------	---------

<ul><li>Corte da amostra conforme a descrição do Ec</li></ul>	lital
---	-------

Justificativa (em caso de desconformidade)

(	)	Corte d	la amos	tra em	descon	formidad	de com	a des	crição d	do Edi	ital

Peso da amos	stra conforme a descricão	do Edital	

	, i ese da dinestra temerine a deserigae de Land.
C	) Peso da amostra em desconformidade com a descrição do Edital
	Justificativa (em caso de desconformidade)

PREGÃO ELETRÔNICO 97004/2024

Página 1

1 of 5 30/07/2024, 09:20

# PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021 Hash da assinatura: 2DEF352007C646BB37042F40F4A1722019180567 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br

		Embalagem da amostra conforme a descrição do Edital Embalagem da amostra em desconformidade com a descrição do Edital
		Justificativa (em caso de desconformidade)
2.	A	valiação da documentação técnica solicitada no Edital (quando for o caso):
		Confere
	$\subset$	) Não confere
3.	Co	onferência do SIF, SISPOA ou IMA nos portais eletrônicos dos órgãos competentes:
		SIF, SISPOA ou IMA ativo
	C	SIF, SISPOA ou IMA inativo
		Justificativa (em caso de desconformidade)

### 4. Avaliação da rotulagem do produto (RDC nº 259/2002 e RDC nº 360/2003):

PARÂMETROS	C/N/NA
Denominação (nome de venda do produto	С
de origem animal)	
Conteúdo líquido	С
Identificação de origem	С
Nome / razão social / endereço	С
Categoria do estabelecimento	С
CNPJ	С
Conservação do produto	С
Marca comercial	С
Identificação do lote	С
Data de fabricação	С
Prazo de validade	С
Indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA; SISBI-POA ou IMA	№ 0002/8218
Número do registro no órgão competente	С
Instruções sobre preparo e uso do produto	С
Instruções sobre a conservação do produto	С
Contém / não contém glúten ou outros alérgenos	С

Parâmetros estabelecidos na instrução normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005/MAPA- Legenda: C = Confere; NC = Não Confere; NA = Não se Aplica

PREGÃO ELETRÔNICO 97004/2024

Página 2

30/07/2024, 09:20

## PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021 Hash da assinatura: 2DEF352007C646BB37042F40F4A1722019180567 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br

5. 4	Avaliad	ão té	cnica d	ob	produto:
------	---------	-------	---------	----	----------

### 5.1. Embalagem:

- Resistência adequada
- Resistência inadequada
- Vedação ou vácuo adequado
- O Vedação ou vácuo inadequado

### 5.2. Avaliação das características sensoriais ANTES do preparo

Características sensoriais	S/NS
Cor	S
Odor	S
Textura	S
Aparência da quantidade de gordura	S
Tamanho dos cubos (quando for o caso)	S

S: satisfatória; NS: não satisfatória

### 5.3. Avaliação das características sensoriais após o preparo

Características sensoriais	S/NS
Cor	S
Odor	S
Textura	S
Sabor (para bacon, linguiça e paio)	S

S: satisfatória; NS: não satisfatória

Justificativa, em caso de não satisfatório:								

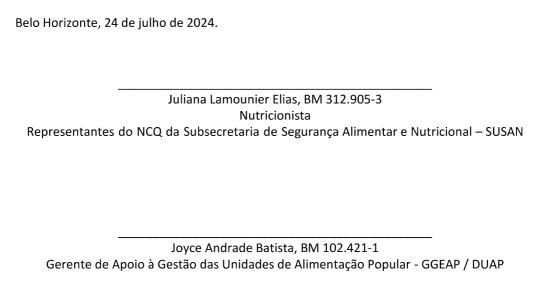
### 6. CONCLUSÃO

	Amostra	aprovada
$\cap$	<b>Amostra</b>	renrovada

PREGÃO ELETRÔNICO 97004/2024

Página 3

3 of 5 30/07/2024, 09:20



PREGÃO ELETRÔNICO 97004/2024

Página 4

4 of 5 30/07/2024, 09:20

### Portal da Assinatura - PBH

5 página(s) assinada(s) - Datas e horários baseados em Brasilia, BR Certificado de assinaturas gerado em sexta-feira, 26 de julho de 2024 às 15:39 Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021

## CHÁ DE FORA\_APROVADO - FRIOLI FINALIZADO..pdf

Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em sexta-feira, 26 de julho de 2024 às 16:09 Assinante: JULIANA LAMOUNIER ELIAS Matrícula: PR00312905 Hash da assinatura: 95610E8699D12D2ACA84A7B15C31722020950291 Para validar utilize o QR Code ao lado.

Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em sexta-feira, 26 de julho de 2024 às 15:39 Assinante: JOYCE ANDRADE BATISTA Matrícula: PR102421 Hash da assinatura: 2DEF352007C646BB37042F40F4A1722019180567 Para validar utilize o QR Code ao Iado.

