# PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021 Hash da assinatura: 444F32F4627B2DEE479A46887F31721996969197 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br



### 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.

**Produto:** Para fígado: deverá ser entregue em embalagem comercial (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), com peso líquido de 5 kg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações), como Decreto nº 10.468/2020, MAPA. O produto fígado em tiras deverá ser fornecido com gramatura mínima de 15 gramas e máximo de 20 gramas.

Produto:	miúdos	resfriados	de	bovino	fígado	(tiras)	١

Lote: 18/07/2024

Marca da amostra apresentada: BEEFALLO

Nome da empresa/licitante: BEEFALLO CARNES DO BRASIL LTDA

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

1.	Conferê	ncia da	amostra com	ı a descriç	ão do Edital:

<b>D</b> C	orte da amostra conforme a descrição do Edital
$\bigcirc$ (	Corte da amostra em desconformidade com a descrição do Edital
_	
	Justificativa (em caso de desconformidade)
	Peso da amostra conforme a descrição do Edital
$\tilde{\bigcirc}$	Peso da amostra em desconformidade com a descrição do Edital
$\overline{}$	

PREGÃO ELETRÔNICO 97004/2024

Página 1

1 of 5 30/07/2024, 08:53

•	Embalagem da amostra conforme a descrição do Edital Embalagem da amostra em desconformidade com a descrição do Edital
	Justificativa (em caso de desconformidade)

2.	Avaliação o	da documentação	técnica solicitada no	Edital (quando for o caso	):
----	-------------	-----------------	-----------------------	---------------------------	----

	Canfara	
	Confere	;
_		

O Não confere

# 3. Conferência do SIF, SISPOA ou IMA nos portais eletrônicos dos órgãos competentes:

SIF, SISPOA ou IMA ativ
-------------------------

$\bigcirc$	SIF,	<b>SISPOA</b>	ou	IMA	inativo
------------	------	---------------	----	-----	---------

Observação:		
	·	

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

PARÂMETROS	C/NC/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	IMA 14137
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

2 of 5

Página 2

30/07/2024, 08:53

# PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021 Hash da assinatura: 444F32F4627B2DEE479A46887F31721996969197 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br

5.	Avaliação	técnica	do	produto

# 5.1. Embalagem:

Resistência adequada

O 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)	NA

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)	NA

S: satisfatória; NS: não satisfatória

Justificativa, em caso de não satisfatório:					

PREGÃO ELETRÔNICO 97004/2024

Página 3

3 of 5 30/07/2024, 08:53

30/07/2024, 08:53

6.	CONCLUSÃO
	Amostra aprovada  Amostra reprovada
	Justificativa (em caso de reprovação):
Be	o Horizonte, 24 de Julho de 2024
	Azenate Vieira Luz
_	Técnica em Nutrição e Dietética
۲	Representantes do NCQ da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUSAN
	Joyce Andrade Batista, BM 102.421-1
	Gerente de Apoio à Gestão das Unidades de Alimentação Popular - GGEAP / DUAP

PREGÃO ELETRÔNICO 97004/2024

Página 4

4 of 5

### 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 09:28 Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021

# Relatório Fígado Beefallo.pdf

Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em sexta-feira, 26 de julho de 2024 às 10:14 Assinante: AZENATE VIEIRA LUZ Matrícula: PR102277 Hash da assinatura: 388B7617B6734CBA52065A94B241721999686149 Para validar utilize o QR Code ao lado.

Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em sexta-feira, 26 de julho de 2024 às 09:29 Assinante: JOYCE ANDRADE BATISTA Matrícula: PR102421 Hash da assinatura: 444F32F4627B2DEE479A46887F31721996969197 Para validar utilize o QR Code ao lado.



5 of 5 30/07/2024, 08:53