

### 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.

Lagarto: deverá ser entregue em embalagem comercial (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; e Lei nº 8.078, de 11/09/1990.

**Produto:** carne bovina, lagarto, limpa **Marca da amostra apresentada:** Frioli Carnes

Nome da empresa/licitante: Frioli Frigorífico Oliveira Ltda

Data da entrega da amostra: 1902/2024 Quantidade entregue: 2 pacotes de 1 kg cada

	1.	Conferência	da	amostra com	a descri	ção	do	<b>Edital</b>
--	----	-------------	----	-------------	----------	-----	----	---------------

Corte da	amostra	conforme a	a descrição	do	Edital

$\overline{}$					. ~ .	- 11. 1
)	Corte da amostra	em desco	ntormidade	com a des	cricao do	n Edital

Justificativa (em caso de desconformidade)

- Peso da amostra conforme a descrição do Edital
- Peso da amostra em desconformidade com a descrição do Edital

Justificativa (em caso de desconformidade)

Company Embalagem da amostra em desconformidade com a descrição do Edital

PREGÃO ELETRÔNICO 97004/2024

Página 1

1 of 5 30/07/2024, 09:22

	٤
	2
	5
	È
	2
	2
2	2
20	7
e	Ħ
0	ē
ğ	-
Ē	ŭ
e e	a
ő	S
ge-	à
3	ř
-	5
ŏ	4
9	Ε
1	5
7	ş
ecreto 17.710 de 13 de Setembro c	č
ē	-
9	Ë
	7
Ĕ	>
lo com De	2
유	۵
ö	÷
ä	33
e	33
e,	6
Ĕ	È
ne	2
ā	1
÷	č
2	ü
e	÷
9 0	č
ğ	2
Ë.	ž
SS	1
a	8
ž	79
Je	ΔA
ž	4
ŏ	2
<u>-</u>	4
d	ù
꼰	ŭ
E	5
₹	ċ
5	þ
S	12
A	-
à	Š
7	ď
T	2
K	v
M	ï
PORTAL DA ASSINATURA - Do	Hash da assinatura: 5F9F24DCAA67984771920C11F231722001932331 - Para validar o documento acesse assinaturadigital obb dov b

Justif	ficativa (em caso de de	esconformidade)		

- 2. Avaliação da documentação técnica solicitada no Edital (quando for o caso):
  - Confere
  - Não confere
- 3. Conferência do SIF, SISPOA ou IMA nos portais eletrônicos dos órgãos competentes:
  - SIF, SISPOA ou IMA ativo

$\bigcirc$	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

2 of 5 30/07/2024, 09:22

# PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021 Hash da assinatura: 5E9E24DCAA67984771920C11F231722001932331 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br

30/07/2024, 09:22

## 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)	S

S: satisfatória; NS: não satisfatória

Justificativa, em caso de não satisfatório:					

PREGÃO ELETRÔNICO 97004/2024

Página 3

3 of 5

### 6. CONCLUSÃO

1		Amostra	aprovad	a
	$\bigcirc$	Amostra	reprova	da

Justificativa (em caso de reprovação):				

Belo Horizonte, 24 de julho de 2024.

Juliana Lamounier Elias, BM 312.905-3 Nutricionista 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 10:51 Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021

# LAGARTO - FRIOLI - FINALIZADO.pdf

Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em sexta-feira, 26 de julho de 2024 às 14:06 Assinante: JULIANA LAMOUNIER ELIAS Matrícula: PR00312905

Hash da assinatura: 4302E75AD75C91036DBE16962601722013617058 Para validar utilize o QR Code ao lado.

Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em sexta-feira, 26 de julho de 2024 às 10:52 Assinante: JOYCE ANDRADE BATISTA Matrícula: PR102421 Hash da assinatura: 5E9E24DCAA67984771920C11F231722001932331 Para validar utilize o QR Code ao lado.



