PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021 Hash da assinatura: 35FFDCFDA7F06957E0224D86F6C1722001931668 - 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.

Para bisteca suína: deverá ser entregue em embalagem comercial, com peso líquido de 5 kg (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, bisteca, deverá ser fornecido com gramatura mínima de 170 gramas e máximo de 180 gramas.

Produto: Carne suína bisteca congelada sem excesso de gordura 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. Conferência da amostra com a descrição do Edital:
 - Corte da amostra conforme a descrição do Edital
 - Ocrte da amostra em desconformidade com a descrição do Edital

Justificativa (em caso de desconformidade)

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

PREGÃO ELETRÔNICO 97004/2024

Página 1







151 g

126 g

106 g

Justificativa (em caso de desconformidade)

No edital n^{o} 97004/2024 informa que o produto, bisteca, deverá ser fornecido com gramatura mínima de 170 gramas e máximo de 180 gramas. A bisteca apresentada pela empresa, com peso em triplicata apresentou a média de 128 g.

- 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 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
 - SIF, SISPOA ou IMA inativo

Observação:

PREGÃO ELETRÔNICO 97004/2024

Página 2

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021 Hash da assinatura: 35FFDCFDA7F06957E0224D86F6C1722001931668 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br

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	№ 0005/8218
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

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)	NS

S: satisfatória; NS: não satisfatória

PREGÃO ELETRÔNICO 97004/2024

Página 3

PORTAL DA ASSINATURA - Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021 Hash da assinatura: 35FBDCFDA7F06957E0224D86F6C1722001931668 - Para validar o documento acesse assinaturadigital.pbh.gov.br

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
- Amostra reprovada

Justificativa (em caso de reprovação):

No edital n^{o} 97004/2024 informa que o produto, bisteca, deverá ser fornecido com gramatura mínima de 170 gramas e máximo de 180 gramas. A bisteca apresentada pela empresa, com peso em triplicata apresentou a média de 128 g.

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

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

BISTECA - 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: 7D91D929205BAC16CD20FA8C8611722013616274 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: 35FFDCFDA7F06957E0224D86F6C1722001931668 Para validar utilize o QR Code ao lado.

