

## LAUDO DE ANÁLISE DA AMOSTRA DE CORTES CÁRNEOS

Pregão eletrônico №: 97004/2024 Processo №: 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.

**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.

Produto: Carne suína, bisteca, congelada, sem excesso de gorduras, porcionada em bifes

Marca da amostra apresentada: TOP Carnes

Nome da empresa/licitante: BSM Atacadista LTDA

Data da entrega da amostra: 02/08/2024 Quantidade entregue: 4 pacotes de 5 kg cada

1.

Conferência da amostra com a descrição do Edital:  Corte da amostra conforme a descrição do Edital
Orte da amostra em desconformidade com a descrição do Edital
Justificativa (em caso de desconformidade)
Peso da amostra conforme a descrição do Edital
O Peso da amostra em desconformidade com a descrição do Edital
Justificativa (em caso de desconformidade)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 97004/2024

		Embalagem da amostra conforme a descrição do Edital
	Č	) Embalagem da amostra em desconformidade com a descrição do Edital
		Justificativa (em caso de desconformidade)
_		alta esta da da a como esta esta esta da casa esta esta da casa esta esta da casa esta esta esta esta esta esta
2.	A۱	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
	Č	SIF, SISPOA ou IMA inativo
	(	Observação:
		-

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	№ 0064/2594
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 Nº: 97004/2024

<ul><li>Avaliação técnica do produto:</li><li>1.1. Embalagem:</li><li>Resistência adequada</li></ul>	
Resistência inadequada	
<ul><li>Vedação ou vácuo adequado</li></ul>	
<ul><li>Vedação ou vácuo inadequado</li></ul>	
1.2. Avaliação das características sensoriais ANTE	S do preparo
Características sensoriais	S/NS
Cor	S
Odor	S
Textura	S
rexedia	
Aparência da quantidade de gordura	S
Aparência da quantidade de gordura  Tamanho dos cubos (quando for o caso)  S: satisfatória; NS: não satisfatória; Não se aplica	S NS
Aparência da quantidade de gordura  Tamanho dos cubos (quando for o caso)	S NS
Aparência da quantidade de gordura  Tamanho dos cubos (quando for o caso)  S: satisfatória; NS: não satisfatória; Não se aplica  1.3. Avaliação das características sensoriais após	S NS o preparo
Aparência da quantidade de gordura  Tamanho dos cubos (quando for o caso)  S: satisfatória; NS: não satisfatória; Não se aplica  4.3. Avaliação das características sensoriais após  Características sensoriais	S NS o preparo S/NS
Aparência da quantidade de gordura  Tamanho dos cubos (quando for o caso)  S: satisfatória; NS: não satisfatória; Não se aplica  1.3. Avaliação das características sensoriais após  Características sensoriais  Cor	S NS o preparo S/NS S
Aparência da quantidade de gordura  Tamanho dos cubos (quando for o caso)  S: satisfatória; NS: não satisfatória; Não se aplica  4.3. Avaliação das características sensoriais após  Características sensoriais  Cor  Odor	S NS o preparo S/NS S
Aparência da quantidade de gordura  Tamanho dos cubos (quando for o caso)  S: satisfatória; NS: não satisfatória; Não se aplica  1.3. Avaliação das características sensoriais após  Características sensoriais  Cor  Odor  Textura	S NS O preparo S/NS S S S S
Aparência da quantidade de gordura  Tamanho dos cubos (quando for o caso)  S: satisfatória; NS: não satisfatória; Não se aplica  4.3. Avaliação das características sensoriais após  Características sensoriais  Cor  Odor  Textura  Sabor (para bacon, linguiça e paio)  S: satisfatória; NS: não satisfatória NA: Não se apli	S NS O preparo S/NS S S S S
Aparência da quantidade de gordura  Tamanho dos cubos (quando for o caso)  S: satisfatória; NS: não satisfatória; Não se aplica  4.3. Avaliação das características sensoriais após  Características sensoriais  Cor  Odor  Textura  Sabor (para bacon, linguiça e paio)	S NS O preparo S/NS S S S S
Aparência da quantidade de gordura  Tamanho dos cubos (quando for o caso)  S: satisfatória; NS: não satisfatória; Não se aplica  4.3. Avaliação das características sensoriais após  Características sensoriais  Cor  Odor  Textura  Sabor (para bacon, linguiça e paio)  S: satisfatória; NS: não satisfatória NA: Não se apli	S NS O preparo S/NS S S S S
Aparência da quantidade de gordura  Tamanho dos cubos (quando for o caso)  S: satisfatória; NS: não satisfatória; Não se aplica  4.3. Avaliação das características sensoriais após  Características sensoriais  Cor  Odor  Textura  Sabor (para bacon, linguiça e paio)  S: satisfatória; NS: não satisfatória NA: Não se apli	S NS O preparo S/NS S S S S

## Amostra aprovada Amostra reprovada Justificativa (em caso de reprovação): Belo Horizonte, 06 de agosto 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

5. CONCLUSÃO

## Portal da Assinatura - PBH

5 página(s) assinada(s) - Datas e horários baseados em Brasilia, BR Certificado de assinaturas gerado em quarta-feira, 7 de agosto de 2024 às 14:42 Documento assinado eletronicamente, de acordo com Decreto 17.710 de 13 de Setembro de 2021

## BISTECA -BMS - TOPCARNE.pdf

Documento assinado digitalmente, por assinatura simples, em quarta-feira, 7 de agosto de 2024 às 14:46 Assinante: JULIANA LAMOUNIER ELIAS Matrícula: PR00312905 Hash da assinatura: DC238053B5CC97FA80DD64420551723052788357 Para validar utilize o QR Code ao lado.



