



**PREFEITURA MUNICIPAL DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BATATAIS**

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Dr. Paulo de Lima Corrêa, 01 – Centro - 14300-000 – (16) 3761-2999



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Av. Moacir Dias de Moraes, 1.690 – Fone: 3662.6061 – Fax: 3662-7837

Batatais, 17 de janeiro de 2025.

PARECER TÉCNICO PREGÃO ELETRÔNICO - Nº100/2024

ORD	PRODUTO	QTE	EMPRESA	PARECER
19	COXÃO MOLE EM CUBOS EM CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) NAS DIMENSÕES PADRONIZADAS DE 2X2X2CM. CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS DE OSSOS, CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES (COMPARAÇÃO COM AS AMOSTRAS). EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTES, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA COM TODAS INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES E NA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	10.000 Kg	Centroeste Carnes e Derivados Ltda.	Amostra Aprovada
20	COXÃO MOLE EM TIRAS EM CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF) NAS DIMENSÕES PADRONIZADAS DE 4X1X1CM. CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A	10.000 Kg	Centroeste Carnes e Derivados Ltda.	Amostra Aprovada



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BATATAIS

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Dr. Paulo de Lima Corrêa, 01 – Centro - 14300-000 – (16) 3761-2999



Nutrição

	CARNE BOVINA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS DE OSSOS, CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONERVROSE (COMPARAÇÃO COM AS AMOSTRAS). EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTES, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA COM TODAS INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES E NA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.			
44	MACARRÃO DE SEMOLA - TIPO PARAFUSO - MASSA SECA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9) CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). VALOR ENERGÉTICO: 277 KCAL APROXIMADAMENTE; CARBOIDRATOS: 59G APROXIMADAMENTE; PROTEÍNAS: 8.2G APROXIMADAMENTE; GORDURAS TOTAIS: 0.9G APROXIMADAMENTE; GORDURAS SATURADAS: 0.4G APROXIMADAMENTE; GORDURAS TRANS: 0G; FIBRA ALIMENTAR: 2.2G APROXIMADAMENTE; SÓDIO: 20MG APROXIMADAMENTE; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTE PLÁSTICO DE 500 GRAMAS, INTACTA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICOS. DATA DE FABRICAÇÃO VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DE FORMA INDELÉVEL. EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERÁ SER DE FILME PLÁSTICO (PE), REFORÇADAS E RESISTENTES, HERMETICAMENTE SELADO, PESANDO ATÉ 10 KG. APÓS O COZIMENTO O PRODUTO DEVERÁ MANTER A INTEGRIDADE DO CORTE SOLICITADO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUEBRADO OU COM ALTERAÇÕES EM SUAS CARACTERÍSTICAS. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ DISPOR DE NO MÍNIMO 6 MESES DE VALIDADE.	10.000 Pacotes 500 g	Priscila Garcia de Oliveira	Empresa não apresentou amostra



**PREFEITURA MUNICIPAL DA
ESTÂNCIA TURÍSTICA DE BATATAIS**

ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Dr. Paulo de Lima Corrêa, 01 – Centro - 14300-000 – (16) 3761-2999



51	PATINHO MOÍDO CONGELADO S/OSSE EM CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF). PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS DE OSSOS, CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES (COMPARAÇÃO COM AS AMOSTRAS). EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSLUCIDO E RESISTENTES, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA COM TODAS INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES E NA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS.	15.000 Kg	J.E. Rissi Alimentos Eirelli	Amostra Aprovada
----	--	--------------	---------------------------------	---------------------

Nutricionista,

Carolina picão Scandiussi - CRN₃ 39755