



PARECER TÉCNICO

AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS APRESENTADAS PARA MERENDA ESCOLAR – ANO 2024

Pregão Presencial: 032/ 2024

Processo Administrativo: 058/2024

Objeto: Constitui objeto do presente Termo de Referência a aquisição de itens perecíveis, de forma parcelada, pelo período de 12 (doze) meses, para suprir a demanda da Alimentação Escolar das escolas do município (CEM Alcebíades da Silva Mattos, CEM Aparecida Castro, EMEF Joaquim Caldas de Souza, EMEF José Ferraz De Souza e EMEI Orlando Castro), APAE e escola estadual Padre Jorge Mattar.

Aos quatorze dias do mês de agosto do ano de dois mil e vinte e quatro, às quatorze horas, ocorreu o pregão presencial para aquisição do objeto acima descrito, na Sede da Prefeitura Municipal de Iacanga, setor de licitações. Os proponentes vencedores tinham o prazo de dois dias úteis para realizar a entrega das amostras. As amostras foram avaliadas quanto aos requisitos de qualidade e sua compatibilidade com as especificações estabelecidas no Edital.

Empresas relacionadas:

- APARECIDO EVANGELISTA PEIXARIA ME, CNPJ 19.717.241/0001-84
- CAMPOS OLIVEIRA & GHIRALDI LTDA EPP, CNPJ 05.424.954/0001-45
- FRIGOBOI COMÉRCIO DE CARNES LTDA, CNPJ 58.302.506/0001-35
- I. C. RISSI ALIMENTOS, CNPJ 40.505.825/0001-82

1. ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS:

Item	Produto	Empresa Vencedora	Avaliação
1.	Almôndega de Carne Bovina cozida congelada em túnel de congelamento rápido individualizado ou IQF – individually quick frozen. Composta de carne bovina (corte de primeira), água, farinha de rosca, cebola, sal, condimentos naturais e outros componentes característicos do produto. Não deverá conter corantes artificiais. Embalagem primária atóxica de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária de papelão, contendo, no máximo, 6 kg do produto. As caixas deverão ser lacradas e identificadas com o nome do fabricante, marca, peso líquido, SIF ou SISP do fabricante, lote e validade mínima de 180 dias.	Campos Oliveira & Ghiraldi Ltda Epp	Aprovado
2.	Bacon: Barriga suína, água (9,8%), sal, açúcar, estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), espessante: carragena (INS 407), antioxidantes: eritorbato de sódio (INS 316) e ácido ascórbico (INS 300) e conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Não Contém Glúten. Não Contém Lactose.	Campos Oliveira & Ghiraldi Ltda Epp	Aprovado
3.	Bisteca Suína: carne de porco, com osso congelados individualmente com peso especificado in natura, lacrada em	Aparecido Evangelista Peixaria Me	Aprovado



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IACANGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Av. Joaquim Pedro de Oliveira, nº 401, Centro - CEP: 17.180-000

Fone: (14) 3294 3272

Departamento de Merenda Escolar

	sacos de polietileno transparente, atóxico, embalada a vácuo, com peso de 02 (dois) Kg por embalagem, carimbo do SIF do estabelecimento produtor, nº do registro no ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação, prazo de validade e conservação. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.		
4.	Carne Bovina (Acém) Moído e congelado sem tempero. Produto preparado com carne bovina, de primeira, congelados em túnel de congelamento rápido individualizado ou IQF – individually quick frozen. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF e DIPOA. Embalagem primária atóxica de 2kg. Embalagem em material plástico de polietileno. Produto embalado a vácuo. Devem constar as seguintes informações: modo de preparo e descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, data de fabricação e validade, tabela nutricional e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem em congelamento. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	I. C. Rissi Alimentos	Aprovado
5.	Carne Bovina (Coxão Duro) em Bifes , sem osso, livre de gorduras e aparas, cortada em bifes finos, congelada com tecnologia IQF para congelamento individual, isenta de cartilagem, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas ou esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, atóxica, contendo 2 (dois) Kg do produto. A embalagem deve conter: nome do produto, marca, peso líquido, nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação, prazo de validade e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Campos Oliveira & Ghiraldi Ltda Epp	Aprovado
6.	Carne Bovina (Paleta) em Cubos , sem osso, livre de gorduras e aparas, cortada em cubos, congelada com tecnologia IQF para congelamento individual, isenta de cartilagem, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas ou esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, atóxica, contendo 2 (dois) Kg do produto. A embalagem deve conter: nome do produto, marca, peso líquido, nº do registro no ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação, prazo de validade e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Frigoboi Comércio De Carnes Ltda	Aprovado
7.	Carne Bovina (Patinho) em Bifes , sem osso, livre de gorduras	Aparecido Evangelista	Aprovado



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IACANGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Av. Joaquim Pedro de Oliveira, nº 401, Centro - CEP: 17.180-000

Fone: (14) 3294 3272

Departamento de Merenda Escolar

	e aparas, cortada em bifes, congelada com tecnologia IQF para congelamento individual, isenta de cartilagem, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas ou esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, atóxica, contendo 2 (dois) Kg do produto. A embalagem deve conter: nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento produtor, nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação, prazo de validade e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Peixaria Me	
8.	Carne Bovina (Patinho) em Tiras , sem osso, livre de gorduras e aparas, cortada em tiras, congelada. Produto preparado com carne bovina, cortes de primeira e congelados em túnel de congelamento rápido individualizado ou IQF - individually quick frozen. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF e DIPOA. Embalagem primária atóxica de 2(dois) Kg. Embalados em sacos de polietileno (sacos plásticos IQF) com etiqueta litografada constando: nome do produto, marca, peso líquido, nº do registro no ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação e prazo de validade e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	I. C. Rissi Alimentos	Aprovado
9.	Carne de Suíno (Copa Lombo) em Bifes , cortada de 80 a 100g com no máximo 01 cm de espessura, magra, sem nervura, sem aparas, congelados individualmente – INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF), com peso especificado in natura, lacrada em sacos de polietileno transparente, atóxico, embalada a vácuo, com peso de 02 (dois) Kg por embalagem, carimbo do SIF do estabelecimento produtor, nº do registro no ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação, prazo de validade e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Campos Oliveira & Ghiraldi Ltda Epp	Aprovado
10.	Carne de Suíno (Pernil) em Cubos de 30 a 50g, sem osso, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelados individualmente – INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF), apresentado em embalagens transparentes resistentes, atóxicas, fechadas a vácuo ou outro fechamento bem lacrado. Deve conter 2 (dois) Kg do produto, nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação, prazo de validade e	I. C. Rissi Alimentos	Aprovado



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IACANGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Av. Joaquim Pedro de Oliveira, nº 401, Centro - CEP: 17.180-000

Fone: (14) 3294 3272

Departamento de Merenda Escolar

	conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.		
11.	Carne Seca (Bovina) , corte traseiro, de boa qualidade, sem gordura e sem pele, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico a vácuo, atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ações de microorganismos, em pacotes de 400 a 500g, com especificações de peso, validade, do produto e marca/ procedência. Deverá conter nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ DIPOA. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.	Campos Oliveira & Ghiraldi Ltda Epp	Aprovado
12.	Cortes Congelados de Frango - Coxa e Sobrecoxa: sem tempero; produto de primeira qualidade, proveniente de frango sem hormônio. Embalagem de 1 a 2Kg. Produto com aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; limpa (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos. Deverá apresentar nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação, prazo de validade e conservação. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, transparente. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento. Rotulagem: deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Campos Oliveira & Ghiraldi Ltda Epp	Aprovado
13.	Cortes Congelados de Frango - Coxinha da Asa: sem tempero; produto de primeira qualidade, proveniente de frango sem hormônio. Congeladas individualmente (IQF), para fácil descongelamento e manejo. Embalagem de 1 a 2Kg. Produto com aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; limpa (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos. Deverá apresentar nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação, prazo de validade e conservação. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, transparente. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento. Rotulagem: deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	I. C. Rissi Alimentos	Aprovado



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IACANGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Av. Joaquim Pedro de Oliveira, nº 401, Centro - CEP: 17.180-000

Fone: (14) 3294 3272

Departamento de Merenda Escolar

14.	Cortes Congelados de Frango – Filé de Coxa e Sobrecoxa em Cubos: coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso cortado em cubos – 2x2x2cm ou 3x3x3cm - proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 2(dois) Kg, termossoldados. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1.Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF/ SISP; 2.Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso cortado em cubos - cortes de frango - congelado; 3.Data de fabricação e prazo de validade; 4.Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5.Peso líquido. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto a ser entregue não deverá ter validade inferior a 06 meses.	I. C. Rissi Alimentos	Aprovado
15.	Cortes Congelados de Frango - Filezinho de Peito de Frango (Sassami): sem tempero, de primeira qualidade; proveniente de frango sem hormônio; sem osso e sem pele, congelado, sem manchas e parasitas. Não deverá apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos. Embalagem primária: acondicionado em pacote plástico; atóxico; resistente; pesando entre 1(um)Kg e 2(dois)Kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada. Deverá conter informações do fabricante, especificação do produto e datas de fabricação e vencimento, assim como registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ DIPOA. Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	I. C. Rissi Alimentos	Aprovado
16.	Cortes Congelados de Frango – Filé de Sobrecoxa: sem osso, sem tempero; produto de primeira qualidade, proveniente de frango sem hormônio. Congeladas individualmente, para fácil descongelamento e manejo. Embalagem de 1 a 2Kg. Produto com aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; limpa (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos. Deverá apresentar nº do registro no Ministério da Agricultura,	I. C. Rissi Alimentos	Aprovado



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IACANGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Av. Joaquim Pedro de Oliveira, nº 401, Centro - CEP: 17.180-000

Fone: (14) 3294 3272

Departamento de Merenda Escolar

	Pecuária e Abastecimento sob SIF/ DIPOA, lote, data de fabricação, prazo de validade e conservação. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, transparente. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e a condições de estocagem em congelamento. Rotulagem: deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.		
17.	Empanado à Base de Frango e Cenoura: produto obtido através da separação mecânica do frango (peito e/ou coxa e/ou sobrecoxa) isento de ossos, aponeuroses e cartilagens. O produto poderá conter na sua composição flocos de milho, água, farinha de arroz, farinha de trigo enriquecida com ferro, sal, farinha de rosca, amido, vinagre e condimento natural. Deve estar congelado. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para 2Kg do produto. Secundária: caixa de papelão, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Rotulagem: deverá estar de acordo com a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses	Aparecido Evangelista Peixaria Me	Aprovado
18.	Espetinho Bovino Tipo Kafta com Queijo: carne de bovino sem osso, moída, toucinho, queijo minas frescal, temperos (cebolinha, salsinha, sal, azeitona verde, hortelã, alho...). Deve estar pré-preparada, disposta em espeto – tipo Kafta, congelada. Produto de primeira qualidade. Cada espeto deve ter em média 100g de carne. Deverá conter nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ SISP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.	Aparecido Evangelista Peixaria Me	Aprovado
19.	Espetinho de Carne Bovina: carne de bovino temperada, congelada, em espeto. Ingredientes: carne resfriada de bovino sem osso, sal e condimento para espeto. Deve estar pré-preparada, disposta em espeto, congelada. Produto de primeira qualidade. Cada espeto deve ter em média 100g de carne. Deverá conter nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ SISP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.	Aparecido Evangelista Peixaria Me	Aprovado
20.	Espetinho de Medalhão de Frango: cortes temperados congelados de frango enrolados em bacon em espeto – medalhão de frango. Ingredientes: carne resfriada de frango sem osso, bacon, sal, temperos, condimento para espeto. Deve estar pré-preparado, dispostos em espeto, congelado. Produto de primeira qualidade. Cada espeto deve ter em média 100g de carne. Deverá conter nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ SISP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.	Aparecido Evangelista Peixaria Me	Aprovado



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IACANGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Av. Joaquim Pedro de Oliveira, nº 401, Centro - CEP: 17.180-000

Fone: (14) 3294 3272

Departamento de Merenda Escolar

21.	Filé de Peixe (Tilápia): filé de tilápia sem espinhas, sem pele, sem cartilagem, limpo, com cor, cheiro e sabor característicos; sem manchas esverdeadas, parasitas ou lesões/traumatismos. Congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem: acondicionados em saco plástico de baixa densidade, transparente, resistente, atóxico, contendo de 1 a 2Kg do produto. Deverá conter nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ SISP. Não deverão ser provenientes de águas contaminadas e/ ou poluídas. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Aparecido Evangelista Peixaria Me	Aprovado
22.	Hambúrguer Bovino: congelado, com peso aproximado de 56g (cinquenta e seis gramas) por unidade. Ingredientes: Carne bovina, gordura bovina, água, proteína vegetal, sal, especiarias. Toda carne utilizada no preparo do produto deverá ter sido submetida a processos de inspeção sanitária. Os hambúrgueres deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração característica. Deverá conter nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/ SISP. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Campos Oliveira & Ghiraldi Ltda Epp	Aprovado
23.	Lasanha Congelada: descrição do objeto: entende-se por prato pronto ou semi-pronto, contendo produtos de origem animal por produto elaborado total ou parcialmente, que contenha carnes, preparado de forma isolada ou combinada com ingredientes, tais como: molhos, farinhas, cereais e outros, submetidos a processo tecnológico adequado. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente. Especificações gerais: o produto poderá conter em sua composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovo integral pasteurizado desidratado, sal, óleo de soja, mussarela, presunto, molho de tomate, carne bovina, carne de frango, leite em pó, amido de milho, noz moscada, conservantes sorbato de potássio, propionato de cálcio e lactato de sódio, corantes naturais urucum e beta-caroteno. Sabores: "lasanha à bolonhesa" e "lasanha de frango." Embalagem contendo 600g do produto, resistente, que permita o empilhamento em equipamento de congelamento. Deverá conter nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 6 meses.	Frigoboi Comércio De Carnes Ltda	Aprovado
24.	Linguiça Calabresa defumada: produzida com cortes de carne suína, possui um sabor levemente apimentado associado a temperos naturais e defumação natural na medida certa. A textura ideal para fatiamento e o baixo teor de gordura tornam esse produto um dos nossos campeões de venda.	Aparecido Evangelista Peixaria Me	Aprovado



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IACANGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Av. Joaquim Pedro de Oliveira, nº 401, Centro - CEP: 17.180-000

Fone: (14) 3294 3272

Departamento de Merenda Escolar

25.	Lingüiça Toscana: preparada com carne suína e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, coloração rosa avermelhada, em temperatura de congelamento adequada, acondicionada em embalagem de polietileno contendo data de fabricação, data de validade e todos os outros itens listados na legislação vigente. Deverá conter nº do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob SIF/DIPOA. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Campos Oliveira & Ghiraldi Ltda Epp	Aprovado
26.	Mortadela Defumada: Resfriada, embalados em sacos plásticos a vácuo, deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, Nº do registro do órgão fiscalizador, Nº do lote, data de fabricação, data de validade e todos os outros itens listados na legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.	Aparecido Evangelista Peixaria Me	Aprovado
27.	Nhoque de Mandioca Congelado: nhoque de mandioca cozido e congelado; semi pronto. Ingredientes básicos da massa: mandioca, farinha de trigo e sal, podendo haver o acréscimo apenas de condimentos naturais. Deverá ser embalado em embalagem plástica própria para alimentos, contendo de 500g a 1Kg do produto por pacote. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com rótulo seguindo a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 2 (dois) meses.	Aparecido Evangelista Peixaria Me	Aprovado
28.	Nhoque de Soja Congelado: nhoque de soja cozido e congelado; semi pronto. Ingredientes básicos da massa: farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo, sal, água e condimentos naturais. Pode ter acréscimo de linhaça, para o nhoque de soja com adição de linhaça dourada. Também pode ser acrescido de beterraba e espinafre desidratados para o nhoque de soja com beterraba e com espinafre. Sabores: tradicional, com linhaça, beterraba, espinafre, beterraba com espinafre. Deverá ser embalado à vácuo, contendo 1Kg do produto por pacote. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, com rótulo seguindo a legislação vigente. Secundária: Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 2 (dois) meses.	Aparecido Evangelista Peixaria Me	Aprovado
29.	Salame: o salame é composto por uma mistura de diferentes tipos de carnes moídas e uma série de outros ingredientes que variam de acordo com o tipo de salame. Típico da culinária italiana, a receita tradicional de salame inclui ingredientes básicos como: carne moída não cozida; especiarias; vinho; vinagre; ervas variadas; gordura.	Aparecido Evangelista Peixaria Me	Aprovado
30.	Salsicha: Carne mecanicamente separada de ave; Água; Pele de Ave; Gordura Suína; Proteína de Soja; Carne de Ave; Sal; Amido; Glicose; Carne Suína; Açúcar; Regulador de Acidez:	Campos Oliveira & Ghiraldi Ltda Epp	Aprovado



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IACANGA

Estado de São Paulo

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

Av. Joaquim Pedro de Oliveira, nº 401, Centro - CEP: 17.180-000

Fone: (14) 3294 3272

Departamento de Merenda Escolar

Lactato de Sódio (INS 325); Estabilizante: Polifosfato de Sódio (INS 452i); Espessante: Carragena (INS 407); Realçador de Sabor: Glutamato Monossódico (INS 621); Antioxidante: Eritorbato de Sódio (INS 316); Aromas Idênticos ao Natural de Cebola; Pimenta; Fumaça e Salsa; Corantes Naturais: Carmim de Cochonilha (INS 120) e Urucum (INS 160b); Conservante: Nitrito de Sódio (INS 250) e Acidulante: Ácido Láctico (INS 270).		
--	--	--

Conclui-se que:

Os produtos de todos os fornecedores ficam **APROVADOS** para compra e fornecimento para a merenda escolar e demais setores do município de Iacanga.

Lidiane Camilla Boza Moraes
Nutricionista
CRN3: 29907