



## RELATÓRIO TÉCNICO DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

**PROCESSO Nº 07.014/2023-CH**

**OBJETO:** Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar do Empreendedor Familiar Rural para Atender a Rede de Ensino, de acordo com a Lei nº 11.947, de 16/06/2009, Resolução nº 26 do FNDE, de 17/06/2013.

### **ITEM 4.5 - DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

O(s) fornecedor(es) classificado(s), em primeiro lugar, deverá(ão) entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no Setor de Licitação, situada a Rua Deocleciano Aragão, 15, Centro, Novo Oriente/CE, até o dia/hora: 24/01/2024 até 09:00, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, os quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

#### **DA ANÁLISE DOS PRODUTOS/ITEM**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	RELAÇÃO DO (S) PRODUTORES POR PRODUTO	UNIDADE FORNECIMENTO	CONFORME/ NÃO CONFORMEL
01	<b>ALFACE</b> – Folhas lisas, de primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, <i>In natura</i> em unidades “pés” de 100 a 200 gramas.	ANTONIO IVANILDO FRANCISCO HERNEDES ANGELINO DE SOUSA FRANCISCO GEANES FRANCISCO NILO ,ANTONIO LUIS ROMUALDO VIEIRA		conforme
02	<b>BANANA</b> – Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanhos e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitas e sinais de apodrecimento. Acondicionadas em caixas de polietileno.	ANTONIA ARAUJO MANO ANTONIO FREIRES FERNANDES FERNANDES CARLOS FRANCISCO NOBREGA JOSE WELTON LOURIVALDO GONÇAVEIS OSEIAS MARTINS		conforme
03	<b>BATATA DOCE</b> – Lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, livre de agrotóxico. Acondicionadas, para transporte, em caixas ou sacos ou caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis.	FRANCISCO HERNANDES FRANCISCO MELO JOAO AIDY ZACARIAS		conforme
04	<b>BETERRABA</b> – Lisa de primeira, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis.	ANTONIO FREIRES FERNANDES FRANCISCO NOBREGA WANGA VIEIRA DA SILVA		conforme
05	<b>CENOURA</b> – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda. Acondicionada para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis.	WANGA VIEIRA DA SILVA ZACARIAS FILHO A.DE POVOA ANGELINO DE SOUSA FRANCISCO GEANES		conforme
06	<b>CHEIRO-VERDE</b> – Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maço de 50 gramas. Acondicionados em embalagens adequadas de forma individual.	ANTONIO BENEVALDO FRANCISCO HERNANDES ANGELINO DE SOUSA FRANCISCO GEANES FRANCISCO NILO ANTONIO LUIS ROMUALDO		conforme



07	<b>CHUCHU</b> - Liso de primeira, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis.	VANDA FURTADO S. OLIVEIRA MARIA DA CONCEIÇÃO		conforma
08	<b>CEBOLA</b> - In natura, apresentando graus de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de parasitas, sujeiras e larvas.	FRANCISCO HERNANDES FRANCISCO MELO LOURIVALDO GONÇAVES OSEIAS MARTINS ZACARIAS FILHO A. DE POVOA		conforma
09	<b>FÉCULA DE MANDIOCA</b> - Massa pronta para tapioca, ingredientes: fécula de mandioca, água, sal e conservador sorbato de potássio, não contendo glúten. Embalagem plástica de 1 kg, acondicionadas em fardos de 20 kg, não furadas, não estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatória apresentação do alvará sanitário do fabricante. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	ANTONIO CARLOS VIEIRA DE ARAUJO JOAO PAULO DA SILVA CANUTO		conforme
10	<b>FEIJÃO CAUPI (CORDA)</b> - Feijão de corda, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg e 2 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em monoblocos de PVC frestados.	ANTONIO CARLOS VIEIRA DE ARAUJO MANOEL ALVES TEIXEIRA FERNANDES CARLOS DA SILVA THIAGO HENRIQUE S. ARAUJO JOSE DE ARIMATEIA F. SALES ANTONIO KAYKY .S.SALES		conforme
11	<b>FOLHA DE COUVE</b> - Folhas lisas, de primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, <i>In natura</i> em maço com 10 folhas.	ANTONIO IVANILDO LOPES MARIA DA CONCEIÇÃO S. CANUTO ANTONIO LUIS R VIEIRA		conforma
12	<b>GOIABA</b> - De primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada.	JOAO ALDY .F. SALES LOURIVALDO GONÇAVES		conforma
13	<b>JERIMUM (ABÓBORA)</b> - de primeira e ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com peso máximo de 5 kg. Transportados em monoblocos plásticos frestados, e/ou condicionados, para transportes, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Unidade 1 kg.	CICERO FERNANDES DE OLIVEIRA LOURIVALDO GONÇAVIES		conforma
14	<b>LARANJA PÊRA</b> - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujeiras, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20 kg.	JOAO ALDY . F. SALES MARIA ZENEIDE B. LOPES OSEIAS MARTINS		conforma
15	<b>MACAXEIRA</b> - De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis.	ANTONIO CARLOS VIEIRA DE ARAUJO ANTONIO FREIRES FERNANDES FRANCISCO NOBREGA MANOEL ALVES TEIXEIRA THIAGO HENRIQUE		conforma
16	<b>MAMÃO (FORMOSA)</b> - De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidos e em maturação, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestados.	ELENILDE NOBREGA A. OLIVEIRA JOAO ALDY F. SLES MARIA ZENEIDE B. LOPES FRANCISCO NILO P. NASCIMENTO		conforma
17	<b>MANGA</b> - Fruta de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis, monoblocos de PVC frestados.	CICERO FERNANDES OLIVEIRA JOSE WELTON F. SALES MANOEL ALVES TEIXEIRA MARIA ZENEIDE B. LOPES MARIA DA CONCEIÇÃO S.CANUTO		conforma
18	<b>MELÃO</b> - Fresco, fruto com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.	ANTONIO FREIRES FERNANDES ELENILDE NOBREGA A. OLIVEIRA JOSE WELTON F. SALES OSEIAS MARTINS DE OLIVEIRA		conforma



19	<b>MELANCIA</b> – Melancia fresca, frutos com 70% a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, materiais terrosos e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportados de forma adequada.	CICERO FERNANDES FRANCISCO NOBREGA JOSE WELTON F. SALES MARIA ZENEIDE B. LOPES ANGELINO DE SOUSA FRANCISCO GEANES		conforme
20	<b>PIMENTÃO VERDE</b> – Ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isentos de enfermidades e material terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionados para transporte, em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis.	ELENIDE NOBREGA N.A. OLIVEIRA WILTON BONFIM LOPES ZACARIAS FIHO A.DE POVOA		conforme
21	<b>PIMENTINHA DE CHEIRO</b> – Espécie: de cheiro, Tipo: extra, Características adicionais: produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor, vigorosa e uniforme com alto enfolhamento. Com formato tipo sino e coloração amarelo leitoso (quando maduros). Sem pungência. Acondicionadas em caixas de polietileno de 10 a 20 kg retornáveis.	WILTON BONFIM LOPES ELENILDENOBREGA N.A.OLIVEIRA		conforme
	<b>QUIABO</b> - De primeira, intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. Embalados em pacotes de até 1kg	VANDA FURTADO		conforme
23	<b>REPOLHO</b> - Cabeça de repolho, de primeira, com a cobertura de folhagem de colheita, com folhas rígidas sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho igual ou aproximado de no mínimo 500g e no máximo 1kg. Acondicionadas para transporte, em caixas de polietileno de 10 a 20kg retornáveis.	ANTONIO CARLOS VIEIRA DE ARAUJO FRANCISCO MELO WILTON BONFIM LOPES VANDA FURTADO		conforme
24	<b>TOMATE</b> – Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de agrotóxicos, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em caixa polietileno de 20 kg retornáveis.	CICERO FERNANDES ELENILDE NOBREGA FERNANDES CARLOS FRANCISCO MELO JOSE WELTON WILTON BONFIM LOPES WAGNA VIEIRA DA SILVA		conforme
01	<b>BOLO CASEIRO</b> – Sem cobertura ou recheio. Acondicionados em embalagens com peso de até 800 g, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagens descartáveis padronizadas de plástico atóxico e transparente para bolos e tortas. O bolo deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção do(a) agricultor(a) familiar. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Deve ser entregue íntegro, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo e com massa que não esfarele. Serão rejeitados, portanto, que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo: procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade não inferior a 3 dias, rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional.	MARTA MARIA MARCIA FERREIRA		conforme
02	<b>MEL DE ABELHA EM SACHÊ DE 5 GRAMAS</b> – Não deverá ter adição de açúcares ou outras substâncias que alterem a sua composição original, sem aditivos, indícios de fermentação. Deverá apresentar aspecto líquido e cristalino, com cor levemente amarelada e castanho escuro e aroma característico. Embalagem primária: sachê em tubo PVC flexível, transparente e atóxico, próprio para armazenamento identificado com marca, número do SIF/SISP e SAC da empresa, contendo 5 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, devidamente rotulado conforme legislação vigente. O mel utilizado no envase deverá ser aprovado pelo MAPA (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	FRANCISCO NILO P. NASCIMENTO		conforme
03	<b>POLPA DE FRUTA</b> – Polpa de frutas de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, sem adição de açúcar, congelada, selecionada, isenta de contaminação, o produto deverá ser embalado em embalagem primária, e acondicionado em saco plástico de polietileno, com conteúdo líquido de 1 kg. O produto deve conter no rótulo a identificação do produto e do fabricante, data de	FRANCISCO GENINALDO T.SALES		conforme



	embalagem e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
04	<b>PÃO CASEIRO</b> – Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. Embalado em pacotes de 500 gramas com 10 unidades, em embalagem adequada, contendo data de validade.	MARTA MARIA SOARES MOURA MARIA DA CRUZ OLIVEIRA MACEDO		conforme
01	<b>CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO)</b> – De primeira congelada, com no máximo 6% de gordura, embalagem média de 500g. Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.	ANTONIO DE ARAUJO CHAVES ANTONIO FREIRES FERNANDES FRANCISCO MELO GONÇALO F. PINHO FILHO JOAO ALVES MOTA JOSE IRISMAR A. DE SOUSA MARIA DE LOURDES SOARES NAYLSON SILVA SOUSA PEDRO SILVINO P. DE OLIVEIRA ELIZEU RODRIGUES SALES RAIMUNDA SALES S. CARVACANTE		conforme
02	<b>CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA (ISCAS DE COXÃO MOLE)</b> – Cortes bovinos de coxão mole fatiado em iscas de 40 g, embalados em embalagem primária plástica transparente e vácuo termo formado em filme PET + PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com coloração vermelha-escuro, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA, selo de inspeção federal (SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. Itens deverão ser transportados em carros refrigerados.	ANTONIO DE ARAUJO CHAVES PEDRO SILVINO P. DE OLIVEIRA WILTON LOPES BONFIM RAIMUNDA S.S. CARVALCANTE ANTONIO IVANILDO L. CARVALCANTE CICERO FERNANDES DE OLIVEIRA FERNANDES CARLOS DA SILVA FRANCISCO HERNANDES GONÇALO F.P. SILVA JOAO ALDY F. SALES OSEIAS MARTINS DE OLIVEIRA JOAO ALVES MOTA JOSRE IRISMAR A. DE SOUSA LOURIVALDO G. OLIVEIRA MARIA DE LOURDES SOARES NAYLSON SIVA SOUSA ELIZEU RODRIGUES SALES		conforme
03	<b>CARNE DE CARNEIRO CORTADA EM PEDAÇOS</b> – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.	ANTONIA ARAUJO MANO ANTONIO CARLOS VIEIRA DE ARAUJO ANTONIO DE ARAUJO CHAVES ANTONIO IVANILDO CARVALCANTE ANTONIO RODRIGUES MOTA ANTONIO VIEIRA DE MACEDO ELENICE SEVERO FRANCISCO NOBREGA GONÇALO F.P. FILHO MANOEL ALVES TEIXEIRA MARTA MARIA S. MOURA NAYLSON SILVA SOUSA THIAGO HENRIQUE DA S. ARAUJO. ZACARIAS F.A. POVOA JOAO PAULO S. CANUTO JOSE ALVES DE SOUSA ELIZEU RODRIGUES SALES		conforme
04	<b>CARNE SUÍNA CORTADA EM PEDAÇOS</b> – De primeira qualidade, congelada ou resfriada, sem pele e sem aparas, magra e sem gordura aparente, com osso, sadio, congelado, apresentando com e odor característico. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminante. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, SERRADA, resistente, peso líquido de 1 a 2 kg. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade mínima de 60	ANTONIO DE ARAUJO CHAVES ANTONIO IVANILDO L. CARVALCANTE ANTONIO RODRIGUES MOTA ANTONIO VIEIRA DE MCEDO DEUDEDITE S. DE ARAUJO ELENICE SERVERO NASCIMENTO ERIANA NASCIMENTO DA SILVA JOSE IRISMAR A. DE SOUSA WANGA V. DA SILVA, ANTONIO LUIS ROMUALDO VIEIRA ANGELINO DE SOUSA FRANCISCO GEANES R. SOUSA MARIA DA CONCEIÇÃO S. CANUTO JOAO PAULO S. CANUTO MARIA JAQUELINE S. ARAUJO		conforme



	dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.	ANTONIO SOARES COELHO		
05	<b>FILÉ DE PEIXE</b> – Tipo tilápia, congelado de acordo com as especificações da legislação, com peso de 80 a 120 gramas. Com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinho, sem pele, teor de água até 10%. Embalagem primária de 1 a 2 kg e secundária de 5 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.	ANTONIO ALVES COELHO ANTONIO FIRMINO A. COELHO ERLANDIO ALVES A. ALBURQUERQUE HERCULANO A. COELHO MARDETE C. OLIVEIRA		conforme
06	<b>GALINHA CAIPIRA</b> – Frango inteiro, de primeira qualidade, congelada, com corte, congelada frontal, sem miúdos/visceras, sem tempero, sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou da galinha, consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Acondicionada em embalagem própria de aproximadamente 1 a 2 kg, transparente, atóxica, de polietileno, limpo, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.	ANTONIA PONTES ARAUO ANTONIO BENEVALDO A. SALES ANTONIO RODRIGUES ARAUJO DEUSDEDITE .S.ARAUJO FRANCISCA ALVES XIMENES FRANCISCO EVALDO S.SALES FRANCISCO GUALBERTO FREITAS JOSE IRISMAR A. SOUSA JOSE SAMPAIO LIRA JOSE ALVES DE SOUSA NAYLSON S.SOUSA JHUAN CRITIAN LELIS LIMA ROSA F.A.SOUSA VANDA F.A.OLIVEIRA WANGA VIEIRA DA SILVA JOSE DE ARIMATEIA F.SALES ANTONIO KAYKY SALES MARIA CONCEIÇÃO S.CANUTO MARIA JAQUELINE DE ARAUJO		conforme
07	<b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO</b> - De primeira qualidade, congelado, sem osso, cartilagem, sem pele e sem gordura consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Acondicionada em embalagem própria 1 kg, em bandejas de isopor envolvidas em papel filme, sem água dentro da embalagem ou do filé. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.	ANA AMELIA T. SOARES FRANCISCO GUALBERTO DE FREITAS JOSE SAMPAIO LIRA JOSE DE ARIMATEIA .F.SALES ANTONIO KAYKY S.SALES MARIA VALERIA M. LUSTOSA ANTONIO SOARES COELHO MARIA JAQUELINE DE ARAUJO ANTONIO RODRIGUES ARAUJO		conforme
08	<b>OVOS CAPIRA</b> – De criação tipo caipira, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas, e organolépticas), com selos de inspeção: SIF, SIE ou SIM, acomodados cartelas de 30 unidades e embalados e caixas secundárias de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas, entregues semanalmente com prazo de 30 dias a partir da entrega.	FRANCISCA ALVES XIMENES FRANCISCO GUALBERTO DE FREITAS JOSE SAMPAIO LIRA MARIA VALERIA.A. LUSTOSA MARCIA FERREIRA DE POVES		conforme

Novo Oriente/CE, 24 de janeiro de 2024

MARIA DAS DORES PEREIRA GOMES  
NUTRICIONISTA PNAE

Maria das Dores Pereira Gomes  
NUTRICIONISTA  
CRN 10.000  
Responsável técnica da Alimentação Escolar

Maria das Dores Pereira Gomes