



## AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

EDITAL 003/2024  
 PROCESSO INTERNO: 394/2024

### MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO NO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Prefeitura Municipal de Sabará, por meio do órgão requisitante do objeto, registra que examinou a amostra apresentada pela empresa **BEEFALLO CARNES DO BRASIL LTDA**, inscrita no CNPJ 33131856/0001-55, e declara que os produtos foram avaliados conforme parecer do quadro abaixo:

Item 1: Carne Bovina Cubos	
<b>Características da Carne</b>	
1. Tipo: carne de 1ª: Patinho	
2. Corte: cubos com dimensões aproximadas de 3x3x3cm.	
<b>Avaliação Sensorial</b>	
3. Cor: vermelho vivo	
4. Aroma: característico	
5. Aspecto: uniforme, sem excessos de gordura, cartilagem, tendões e aponevroses, sem ossos.	
6. Textura: carne firme e macia	
7. Sabor: característico	
<b>Temperatura de recebimento</b>	
8. Congelado: máximo de -12°C	
<b>Embalagem</b>	
9. À vácuo, sem sinais de recongelamento, íntegra, material termo-encolhível, transparente, resistente, termossoldado.	
10. Pacotes contendo 1kg	
11. Rotulagem conforme legislação vigente	
<b>Validade</b>	
11. Validade mínima de 11 meses, apresentando na entrega 90% de vida útil.	
<b>Ausência de Contaminantes</b>	
12. Ausência de contaminantes físicos	
13. Ausência de parasitas e insetos	
<b>Parecer</b>	
Aprovada	



<b>Item 2: Carne Bovina moída</b>	
<b>Características da Carne</b>	
1. Tipo: carne de 1ª: Patinho	
2. Corte: moída, uniforme.	
<b>Avaliação Sensorial</b>	
3. Cor: vermelho vivo	
4. Aroma: característico	
5. Aspecto: uniforme, sem excessos de gordura, cartilagem, tendões e aponevroses, sem ossos.	
6. Textura: macia	
7. Sabor: característico	
<b>Temperatura de recebimento</b>	
8. Congelada: máximo de -12°C	
<b>Embalagem</b>	
9. À vácuo, sem sinais de recongelamento, íntegra, material termo-encolhível, transparente, resistente, termossoldado.	
10. Pacotes contendo 1kg	
11. Rotulagem conforme legislação vigente	
<b>Validade</b>	
11. Validade mínima de 11 meses, apresentando na entrega 90% de vida útil.	
<b>Ausência de Contaminantes</b>	
12. Ausência de contaminantes físicos	
13. Ausência de parasitas e insetos	
<b>Parecer</b>	
Aprovada	



<b>Item 3 – Frango</b>
<b>Características da Carne</b>
1. Tipo: peito de frango
2. Corte: cubos com dimensões aproximadas de 3x3x3cm
<b>Avaliação Sensorial</b>
3. Cor: rosada
4. Aroma: característico
5. Aspecto: uniforme, carne firme e macia., sem excesso de gordura, cartilagem, tendões, ossos
6. Textura: carne firme e macia
7. Sabor: característico
<b>Temperatura de recebimento</b>
6. Congelada: temperatura de -18°C, sendo aceitável -12°C, no momento da entrega.
<b>Embalagem</b>
7. À vácuo, íntegra, material termo-encolhível, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.
8. Pacotes contendo 1kg
9. Rotulagem conforme legislação vigente
<b>Validade</b>
11. Validade mínima de 11 meses, apresentando na entrega 90% de vida útil.
<b>Ausência de Contaminantes</b>
12. Ausência de contaminantes físicos
13. Ausência de parasitas e insetos
<b>Parecer</b>
Aprovada





<b>Item 4 – Carne Suína</b>
<b>Características da Carne</b>
1.Tipo: pernil traseiro
2.Corte: Iscas
3.Cor: rosada
4.Odor: característico
5.Aspecto: uniforme, carne firme e macia, sem excessos de gordura, cartilagem, tendões, ossos
<b>Temperatura de recebimento</b>
6.Congelada: temperatura de -18°C, sendo aceitável -12°C, no momento da entrega
<b>Embalagem</b>
7.À vácuo, sem sinais de recongelamento, íntegra, material termo-encolhível, transparente, resistente, termossoldado.
8.Pacotes contendo 1kg
9.Rotulagem conforme legislação vigente
<b>Validade</b>
10.Validade mínima de 11 meses, apresentando na entrega 90% de vida útil.
<b>Ausência de Contaminantes</b>
11.Ausência de contaminantes físicos
12.Ausência de parasitas e insetos
<b>Parecer</b>
Aprovada

Sabará, 15 de maio de 2024

Analista de Educação Básica/Nutricionista  
Matrícula 25415  
Secretaria Municipal de Educação