



## AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

EDITAL 010/2026

PROCESSO INTERNO Nº 4917/2025

### 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 **BSM ATACADISTA LTADA** e declara que os produtos foram avaliados conforme parecer do quadro abaixo:

<b>ITEM 1: CARNE BOVINA CUBOS. TIPO: CARNE DE 1ª, PATINHO. APRESENTAÇÃO: CORTES EM CUBOS, APROXIMADAMENTE 3 X 3 X 3 CM. SEM OSSO. CONGELADA. EMBALADA À VÁCUO.</b>	
<b>Quanto ao tipo de carne</b>	
1. Tipo do corte: carne bovina de 1ª, Patinho, Ausência de ossos, cartilagens e aponeuroses e outros contaminantes físicos/corpos estranhos.	CONFORME
<b>Quanto à padronização dos cortes</b>	
2. Cortes padronizados em cubos aproximados de 3x3x3 cm.	CONFORME
<b>Quanto à avaliação das características de aparagem da carne</b>	
3. Ausência de ossos, cartilagens e aponeuroses.	CONFORME
<b>Quanto à Rotulagem</b>	
4. Presença das informações conforme legislações vigentes e aplicáveis	CONFORME
<b>Quanto à embalagem primária</b>	
5. Saco plástico atóxico, transparente termo-encolhível, resistente, termossoldado, embalado a vácuo, íntegra.	CONFORME
<b>Temperatura de recebimento</b>	
6. Congelado: -18° C, aceitável -12°C.	CONFORME
<b>Quanto aos aspectos organolépticos antes e após cozimento</b>	
7. Cor, textura, cheiro e cheiro e característicos do tipo de carne antes e após o cozimento.	CONFORME
<b>Parecer:</b>	



Amostra **aprovada** após avaliação de todos os critérios acima.

<b>ITEM 2: CARNE BOVINA MOÍDA. TIPO: CARNE DE 1ª, PATINHO. SEM OSSO. CONGELADA. EMBALADA À VÁCUO.</b>	
<b>Quanto ao tipo de carne</b>	
1. Tipo do corte: carne bovina de 1ª, Patinho.	CONFORME
<b>Quanto à padronização dos cortes</b>	
2. Corte móida e homogêneo.	CONFORME
<b>Quanto à avaliação das características de aparagem da carne</b>	
3. Ausência de ossos, cartilagens e aponeuroses	CONFORME
<b>Quanto à Rotulagem</b>	
4. Presença das informações conforme legislações vigentes e aplicáveis	CONFORME
<b>Quanto à embalagem primária</b>	
5. Saco plástico atóxico, transparente termo-encolhível, resistente, termossoldado, embalado a vácuo, íntegra	CONFORME
<b>Temperatura de recebimento</b>	
6. Congelado: -18° C, aceitável -12°C:	CONFORME
<b>Quanto aos aspectos organolépticos antes e após cozimento</b>	
7. Cor, textura, cheiro e cheiro e característicos do tipo de carne antes e após o cozimento	CONFORME
<b>Parecer:</b>	
Amostra <b>aprovada</b> após avaliação de todos os critérios acima.	

<b>ITEM 3: PEITO DE FRANGO EM CUBOS. CUBOS APROXIMADAMENTE 3 X 3 X 3 CM. SEM OSSO. CONGELADA. EMBALADA À VÁCUO.</b>	
<b>Quanto ao tipo de carne</b>	
1. Tipo do corte: peito de frango, sem osso e sem pele.	CONFORME
<b>Quanto à padronização dos cortes</b>	
2. Cortes padronizados em cubos aproximados de 3x3x3 cm.	CONFORME
<b>Quanto à avaliação das características de aparagem da carne</b>	
3. Ausência de ossos, peles, cartilagens e gorduras.	CONFORME



<b>Quanto à Rotulagem</b>	
4. Presença das informações conforme legislações vigentes e aplicáveis	CONFORME
<b>Quanto à embalagem primária</b>	
5. Saco plástico atóxico, transparente termo-encolhível, resistente, termossoldado, embalado a vácuo, íntegra	CONFORME
<b>Temperatura de recebimento</b>	
6. Congelado: -18° C, aceitável -12°C:	CONFORME
<b>Quanto aos aspectos organolépticos antes e após cozimento</b>	
7. Cor, textura, cheiro e cheiro e característicos do tipo de carne antes e após o cozimento.	CONFORME
<b>Parecer:</b>	
Amostra <b>aprovada</b> após avaliação de todos os critérios acima.	

<b>ITEM 4: CARNE SUÍNA EM TIRAS. TIPO: PERNIL TRASEIRO.SEM OSSO. CONGELADA. EMBALADA À VÁCUO.</b>	
<b>Quanto ao tipo de carne</b>	
1. Tipo do corte: carne suína, pernil traseiro, sem osso.	CONFORME
<b>Quanto à padronização dos cortes</b>	
2. Cortes padronizados em tiras.	CONFORME
<b>Quanto à avaliação das características de aparagem da carne</b>	
3. Ausência de gorduras, ossos, cartilagens e tendões.	CONFORME
<b>Quanto à Rotulagem</b>	
4. Presença das informações conforme legislações vigentes e aplicáveis.	CONFORME
<b>Quanto à embalagem primária</b>	
5. Saco plástico atóxico, transparente termo-encolhível, resistente, termossoldado, embalado a vácuo, íntegra.	CONFORME
<b>Temperatura de recebimento</b>	
6. Congelado: -18° C, aceitável -12°C.	CONFORME
<b>Quanto aos aspectos organolépticos antes e após cozimento</b>	
7. Cor, textura, cheiro e cheiro e característicos do tipo de carne	CONFORME



**Sabará**  
Prefeitura Municipal

Secretaria  
de Educação

antes e após o cozimento.	
<b>Parecer:</b>	
Amostra <b>aprovada</b> após avaliação de todos os critérios acima.	

Sabará, 07 de maio de 2026.

Manoel Fercio de Faria

Analista de Educação Básica/Nutricionista  
Matrícula 27972  
**Secretaria Municipal de Educação**

