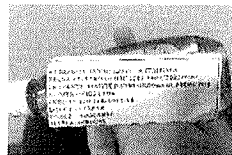



**PARECER DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS REFERENTE AO EDITAL DO PREGÃO
ELETRÔNICO Nº 12.01.14.09/2022 – PERP.**

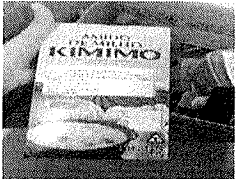
Itaitinga, 19 de outubro de 2022

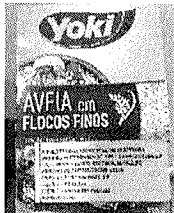
RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA NUTRICIONAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

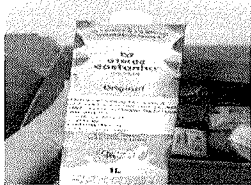
| EMPRESA: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA | | | |
|--|---|--|---------------------------------------|
| Item 2.1 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
| Lote 02 | AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Açúcar tipo cristal branco, de origem vegetal, constituído da sacarose da cana de açúcar. Pó branco fino de fácil escoamento. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto, embalagem secundária em fardos de 30 kg. Apresentar validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |


| Item 2.2 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 02 | <p>ADOÇANTE dietético, líquido, tipo artificial, acondicionado em recipiente contendo 100 ml. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e quantidade.</p> | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | <p>PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado.</p> | <p>Relatório fotográfico do item:</p>  | |

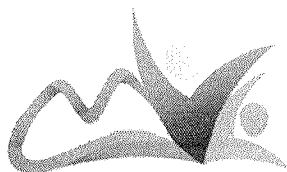
| Item 2.3 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 02 | <p>ARROZ BRANCO. Tipo 1, longo fino, polido, grãos inteiros, produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto, e embalagem secundária em fardos de 30kg. Data de fabricação e validade expressas. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.</p> | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | <p>PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado.</p> | <p>Relatório fotográfico do item:</p>  | |

| Item 2.4 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|---|--------------------------------|
| Lote 02 | AMIDO DE MILHO. Produto extraído do milho, fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e parasita, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser embalado em pacote de polietileno, capacidade de 500g. Validade mínima de 12 meses. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do ítem:  | |

| Item 2.5 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|---|--|--------------------------------|
| Lote 02 | AVEIA EM FLOCOS FINOS. acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 170g. com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do ítem:  | |

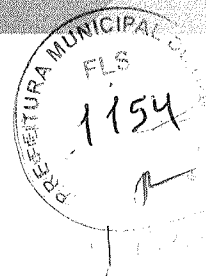
| Item 2.6 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|---|--|--------------------------------|
| Lote 02 | BEBIDA VEGETAL sabor de leite. Embalagem tetrapak de 1L. Produto a base de castanha de caju orgânica. Não deve conter: leite de vaca, leite de soja, glúten. Embalagem tetrapack, contendo 1 litro do produto. Apresentar registro no MAPA, data de fabricação e validade. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do ítem:  | |


| Item 2.7 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|---|--|--------------------------------|
| Lote 02 | BEBIDA LÁCTEA sabor morango. Embalagem em saco de 1 Litro. Alimento constituído de leite integral pasteurizado, soro de leite, açúcar, fermento lácteo, aromatizantes, polpa de fruta e amido modificado. Apresentar data de fabricação, data de validade, rótulo de acordo com as normas da ANVISA. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do ítem:  | |




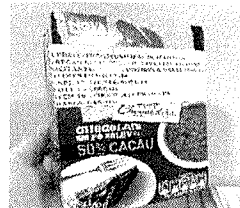
PREFEITURA MUNICIPAL DE


ITAITINGA





| Item 2.8 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-------------|---|---|-----------------------------------|
| Lote 02 | CAFÉ EM PÓ. Tipo torrado, apresentação moído, pacote à vácuo de 250g, características adicionais, selo de de pureza ABIC ou de outros laboratórios credenciados pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (habilitados pela Vigilância Sanitária) para atestar a qualidade do produto em questão, dentro do prazo de validade, expressa na embalagem. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do ítem:  | |


| Item 2.9 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-------------|--|--|-----------------------------------|
| Lote 02 | CANELA EM PÓ. Embalagem em pacote de 50g, contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do ítem:  | |


| Item 2.10 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------|--|---|--------------------------------|
| Lote 02 | CHOCOLATE EM PÓ COM 50% DE CACAU. Mistura para preparo de chocolate em pó, enriquecido com vitaminas (C, B1, B2, B3, B6 e A) minerais (cálcio, ferro e zinco), formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes: cacau em pó, açúcar orgânico. Não deve conter sal, conservantes ou outros aditivos. Embalagem contendo 200g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |


| Item 2.11 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 02 | ERVILHA em conserva. Não deve ter a adição de sal e açúcar. Produto embalado em lata/sachê ou tetrapack de 200g. Apresentar data de validade, registro em órgão competente, informações nutricionais, quantidade do produto. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

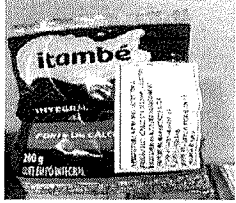
| Item 2.12 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|--------------|---|---|-----------------------------------|
| Lote 02 | <p>FARINHA DE MANDIOCA TIPO 1. Embalagem primária em pacote de 1kg. Branca, seca, tipo fina, de 1ª qualidade, com aroma próprio e com ausência de insetos e sujidades. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade, tomando-se como referência a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.</p> | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | <p>PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado.</p> | <p>Relatório fotográfico do item:</p>  | |

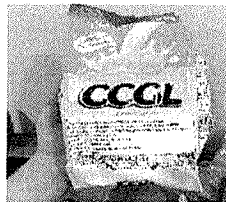
| Item 2.13 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|--------------|--|--|-----------------------------------|
| Lote 02 | <p>FARINHA DE MILHO FLOCADA. Flocão de Milho pré-cozido. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p> | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | <p>PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado.</p> | <p>Relatório fotográfico do item:</p>  | |


| Item 2.14 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------|--|---|--------------------------------|
| Lote 02 | <p>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. Fardo com 10 pct de 01 Kg cada: Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.</p> | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | <p>PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado.</p> | <p>Relatório fotográfico do ítem:</p>  | |

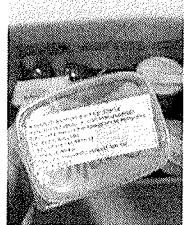
| Item 2.15 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 02 | <p>FEIJÃO DE CORDA TIPO 1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Apresentar data de validade, boas condições de armazenamento. Prazo mínimo de validade de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Registro no Ministério da agricultura. Embalagem inviolada. Acondicionada em pacote de 1kg.</p> | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | <p>PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado.</p> | <p>Relatório fotográfico do ítem:</p>  | |

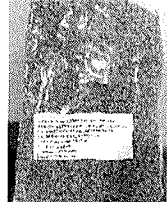
| Item 2.16 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------|--|---|--------------------------------|
| Lote 02 | LEITE DE SOJA EM PÓ 300G. Apresentar em sua composição: extrato de soja, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais, maltodextrina, sal refinado, L-Metionina, aroma natural de baunilha, espessante goma guar, estabilizante lecitina de soja. Não deve conter lactose. Apresentar data de validade, boas condições de armazenamento. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |


| Item 2.17 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 02 | LEITE INTEGRAL EM PÓ. Apresentar em média 26% de gordura total, 26% de proteína, 38% de carboidrato, adicionado de vitaminas A e D, cálcio e lecitina. Embalagem inviolada, flexível e metalizada. Apresentar data de validade, boas condições de armazenamento e acondicionado em pacote de 200g. Prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |


| Item 2.18 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------|--|---|--------------------------------|
| Lote 02 | <p>LEITE SEM LACTOSE EM PÓ. Contendo leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Embalagem inviolada, flexível e metalizada. Apresentar data de validade, boas condições de armazenamento e acondicionado em pacote de 300g. Prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega.</p> | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | <p>PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado.</p> | <p>Relatório fotográfico do item:</p>  | |

| Item 2.19 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 02 | <p>MANJERICÃO desidratado. Embalagem pacote de 100g. Características técnicas: folha de manjericão picada e desidratada, isenta de materiais estranhos à sua espécie. Ingredientes: manjericão. Embalagem plástica lacrada e identificada. Validade mínima de 12 meses. Data de fabricação máxima de 30 dias.</p> | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | <p>PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado.</p> | <p>Relatório fotográfico do item:</p>  | |

| Item 2.20 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------|---|---|--------------------------------|
| Lote 02 | <p>MARGARINA VEGETAL SEM SAL. Livre de gordura trans, oriunda do óleo vegetal líquido e interesterificados, contendo vitaminas. Teor de lipídios de 80%. Embalagem plástica e tampa de proteção interna contendo 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega.</p> | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | <p>PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado.</p> | <p>Relatório fotográfico do item:</p>  | |

| Item 2.21 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------|---|--|--------------------------------|
| Lote 02 | <p>ORÉGANO. Embalagem pacote de 100g. Desidratado, em folhas secas, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, cor e cheiro característico. Isento de materiais estranhos à sua espécie. Embalagem contendo validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega.</p> | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | <p>PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado.</p> | <p>Relatório fotográfico do item:</p>  | |

| Item 2.22 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------|--|---|--------------------------------|
| Lote 02 | <p>OLEO DE SOJA REFINADO. Óleo de soja comestível, puro, enriquecido de vitamina E. Apresentar aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. 100% natural, comestível, extrato refinado. Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900 ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 20 unidades. Data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem.</p> | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | <p>PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado.</p> | <p>Relatório fotográfico do ítem:</p>  | |

| Item 2.23 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------|---|--|--------------------------------|
| Lote 02 | <p>SAL REFINADO. Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e inscrito de impurezas, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem primaria plástica de 1 kg, íntegro, não furada, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem secundária em fardos de 30 kg. produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.</p> | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | <p>PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado.</p> | <p>Relatório fotográfico do ítem:</p>  | |

Diante do exposto, encaminhamos o resultado da avaliação das amostras dos produtos apresentados pela empresa **PROVIX Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda** com aprovação das mesmas.

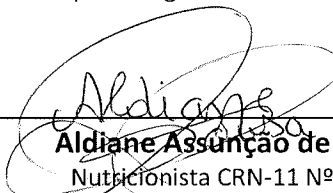
Atenciosamente;



Maria Gláucia Oliveira Pinto Nogueira

Nutricionista CRN-11 Nº 0607

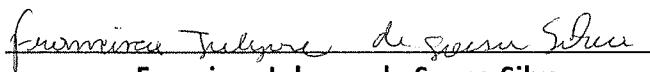
Responsável Técnica pelo Programa de Alimentação Escolar de Itaitinga



Aldiane Assunção de Sousa

Nutricionista CRN-11 Nº 8810


Quadro Técnico pelo Programa de Alimentação Escolar de Itaitinga



Francisca Julyane de Sousa Silva

Nutricionista CRN-11 Nº 15772/P

Quadro Técnico pelo Programa de Alimentação Escolar de Itaitinga



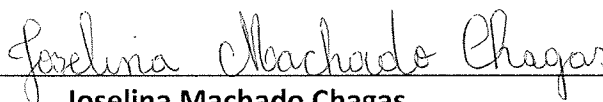
João Igor Gomes Tavares

Presidente do CAE



Maria Margarida Ferreira de Sousa

Vice-presidente do CAE



Joselina Machado Chagas

Conselheira do CAE



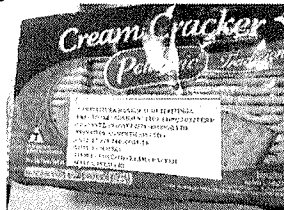
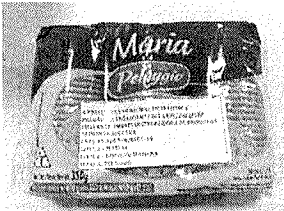
Maria Aurimeyre Cavalcante M. Assunção

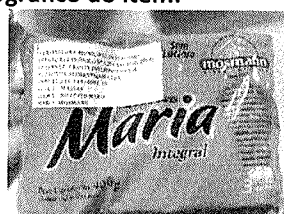
Conselheira do CAE


**PARECER DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS REFERENTE AO EDITAL DO PREGÃO
ELETRÔNICO N° 12.01.14.09/2022 – PERP.**

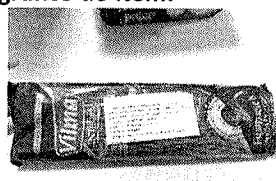
Itaitinga, 26 de outubro de 2022

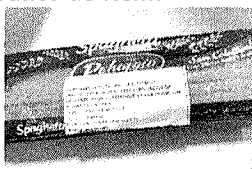
RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA NUTRICIONAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS


| EMPRESA: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA | | | |
|--|---|---|---------------------------------------|
| Item | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
| Item 3.1 Lote 03 | Biscoito cream cracker, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo gramatura de 350 a 400g do produto contendo 3 refis. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |
| Item 3.2 Lote 03 | Biscoito maisena tipo maria, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro(vitamina B9) açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (...). Embalagem dupla de polietileno, contendo gramatura de 350 a 400g do produto contendo 3 refis. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

| Item 3.3 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 03 | Biscoito Maria integral sem lactose, farinha de trigo integral, farinha de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal, amido de milho, sal. Embalagem 350 a 400g contendo 3 refis. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

| Item 3.4 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 03 | Macarrão de arroz: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais, cúrcuma e urucum, formato de personagens, em lactose. Embalagem pacote de 500g. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

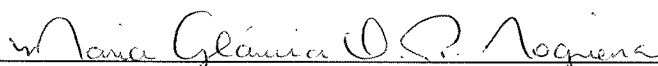
| Item 3.5 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 03 | Macarrão integral tipo espaguete, produto contendo farinha de trigo integral, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacote com 500g, em saco reforçado, atóxico e transparente. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

| Item 3.6 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 03 | Macarrão tipo espaguete, fino, isento de ovos, produto a base de farinha de trigo especial, pasteurizado,. Embalagem plástica resistente para pacote de 500g. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

| Item 3.7 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 03 | Pão massa fina tipo hot dog. Pacote de 500g, com 10 unidades. Embalados em sacos plásticos. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

Diante do exposto, encaminhamos o resultado da avaliação das amostras dos produtos apresentados pela empresa **PROVIX Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda** com aprovação das mesmas.

Atenciosamente;



Maria Gláucia Oliveira Pinto Nogueira

Nutricionista CRN-11 Nº 0607

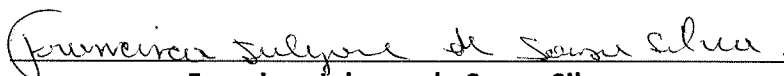
Responsável Técnica pelo Programa de Alimentação Escolar de Itaitinga



Aldiane Assunção de Sousa

Nutricionista CRN-11 Nº 8810

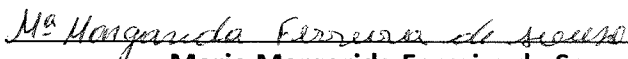
Quadro Técnico pelo Programa de Alimentação Escolar de Itaitinga



Francisca Julyane de Sousa Silva

Nutricionista CRN-11 Nº 15772/P

Quadro Técnico pelo Programa de Alimentação Escolar de Itaitinga



Maria Margarida Ferreira de Sousa

Vice presidente do CAE



Joselina Machado Chagas

Conselheira do CAE



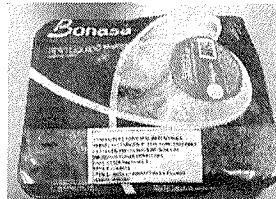
Maria Aurimeyre Cavalcante M. Assunção


Conselheira do CAE


**PARECER DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS REFERENTE AO EDITAL DO PREGÃO
ELETRÔNICO Nº 12.01.14.09/2022 – PERP.**


Itaitinga, 26 de outubro de 2022

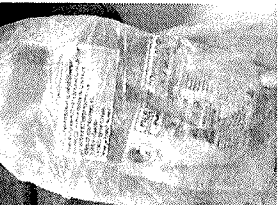
AVALIAÇÃO TÉCNICA NUTRICIONAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

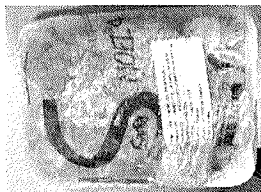
| EMPRESA: PROVIX DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA | | | |
|--|--|--|---------------------------------------|
| Item 4.1 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
| Lote 04 | Coxa com sobrecoxa de frango. Congelada acondicionada em embalagem adequada e individual. Embalagem contendo 1kg. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do ítem:  | |


| Item 4.2 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|-----------------|--|---|---------------------------------------|
| Lote 04 | Carne bovina magra (músculo) em cubos de aproximadamente 30g congelado, limpo, sem osso. Aspecto próprio da espécie. Não amolecida nem pegajosa, cor púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, embalado a vácuo termo formado (PET+PE) em pacotes de 1kg. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do ítem:  | |


| Item 4.3 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 04 | Carne bovina moída congelada (músculo). Músculo moído isento de cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro. Pacotes de 1kg. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

| Item 4.4 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 04 | Carne suína congelada em cubos (pernil) de aproximadamente 50g. Processada, congelada, não amolecida nem pegajosa. Embalagem contendo 1000g do produto. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

| Item 4.5 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 04 | Filé de peixe merluza. Carne de merluza filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade contendo 1000g. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |


| Item 4.6 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 04 | Miúdos de frango tipo moela. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo- rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característicos. Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico, contendo 1000g do produto. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

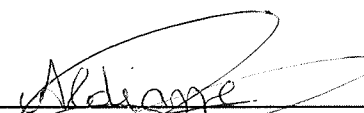
| Item 4.7 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 04 | Ovo de galinha. Fresco, branco, médio (50 a 55g). Acondicionado em bandeja com 30 unidades, envolvidos em saco lacrado. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

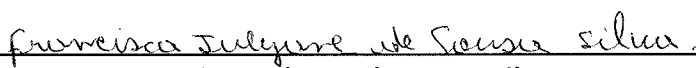
| Item 4.8 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 04 | Peito de frango. Corte de frango tipo peito de frango. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 1kg do produto. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

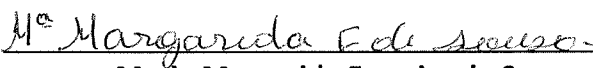
Diante do exposto, encaminhamos o resultado da avaliação das amostras dos produtos apresentados pela empresa **PROVIX Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda** com aprovação das mesmas.

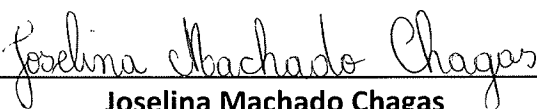
Atenciosamente;



Maria Gláucia Oliveira Pinto Nogueira
Nutricionista CRN-11 Nº 0607
Responsável Técnica pelo Programa de Alimentação Escolar de Itaitinga


Aldiane Assunção de Sousa
Nutricionista CRN-11 Nº 8810
Quadro Técnico pelo Programa de Alimentação Escolar de Itaitinga


Francisca Julyane de Sousa Silva
Nutricionista CRN-11 Nº 15772/P
Quadro Técnico pelo Programa de Alimentação Escolar de Itaitinga


Maria Margarida Ferreira de Sousa
Vice-presidente do CAE


Joselina Machado Chagas
Conselheira do CAE


Maria Aurimeyre Cavalcante M. Assunção
Conselheira do CAE


recebido
27/10/2014


PARECER DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS REFERENTE AO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12.01.14.09/2022 – PERP.

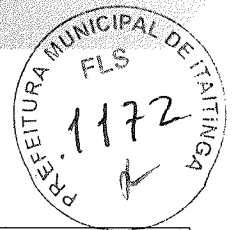
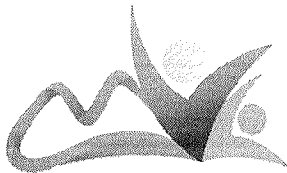
Itaitinga, 19 de outubro de 2022


RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA NUTRICIONAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

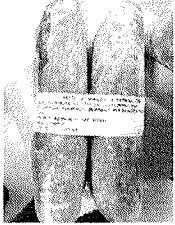
EMPRESA: ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DA AGRICULTURA FAMILIAR - APAF


| Item 5.1 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 05 | Polpa de acerola congelada. Embalagem transparente e atóxica, contendo 1kg do produto. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

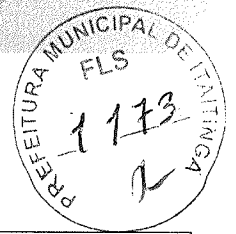
| Item 5.2 | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------|--|--|--------------------------------|
| Lote 05 | Polpa de cajá congelada. Embalagem transparente e atóxica, contendo 1kg do produto. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

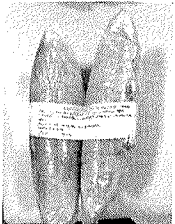


| Item | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------------|--|--|--------------------------------|
| 5.3 Lote 05 | Polpa de caju congelada. Embalagem transparente e atóxica, contendo 1kg do produto. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

| Item | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------------|--|--|--------------------------------|
| 5.4 Lote 05 | Polpa de goiaba congelada. Embalagem transparente e atóxica, contendo 1kg do produto. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |

| Item | Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|----------------|--|--|--------------------------------|
| 5.5 Lote 05 | Polpa de manga congelada. Embalagem transparente e atóxica, contendo 1kg do produto. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência item 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do item:  | |



| Item | PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAITINGA Especificações da ficha técnica constante em edital | Avaliação da análise da amostra | Situação da análise sim ou não |
|---------|--|--|--------------------------------|
| 5.6 | Polpa de maracujá congelada. Embalagem transparente e atóxica, contendo 1kg do produto. | Data de validade: | Aprovado (x) não () |
| | | Aspectos visuais: | Aprovado (x) não () |
| | | Textura: | Aprovado (x) não () |
| | | Cor: | Aprovado (x) não () |
| Lote 05 | PARECER DA AVALIAÇÃO FINAL DO ITEM: Mediante as especificações com a verificação dos documentos solicitados no Termo de Referência ítem 4: Ficha técnica, Laudo Microbiológico, Laudo Físico-Químico e Certificado de Acreditação, dou parecer aprovado. | Relatório fotográfico do ítem:  | |

Diante do exposto, encaminhamos o resultado da avaliação das amostras dos produtos apresentados pela **Associação de Produtores da Agricultura Familiar – APAF**, com aprovação das mesmas.

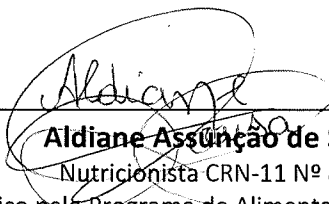
Atenciosamente;



Maria Gláucia Oliveira Pinto Nogueira

Nutricionista CRN-11 Nº 0607

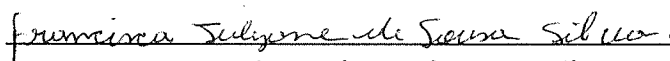
Responsável Técnica pelo Programa de Alimentação Escolar de Itaitinga



Aldiane Assunção de Sousa

Nutricionista CRN-11 Nº 8810

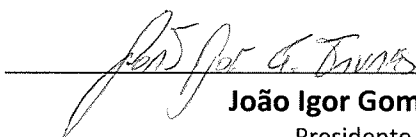
Quadro Técnico pelo Programa de Alimentação Escolar de Itaitinga



Francisca Julyane de Sousa Silva

Nutricionista CRN-11 Nº 15772/P

Quadro Técnico pelo Programa de Alimentação Escolar de Itaitinga



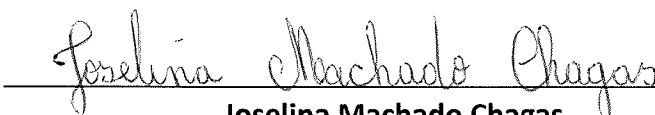
João Igor Gomes Tavares

Presidente do CAE



Maria Margarida Ferreira de Sousa

Vice-presidente do CAE



Joselina Machado Chagas

Conselheira do CAE



Maria Aurimeyre Cavalcante M. Assunção

Conselheira do CAE