

## **LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS**

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 003/2022 – Seapa

Juiz de Fora, 07 de março de 2023

**PROCESSO ELETRÔNICO:** Nº 14.497/2022

**OBJETO:** GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – HORTIFRUTIGRANJEIROS E OUTROS – E NÃO PERECÍVEIS – CEREAIS, LEGUMINOSAS, FARINÁCEOS E OUTROS

**FINALIDADE:** Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e estocáveis, destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para atendimento dos alunos matriculados nas Unidades Educacionais da Rede Pública Municipal e da Rede Parceira de Juiz de Fora, conforme especificações constantes no Chamamento Público Nº 003/2022 – Seapa e seus anexos.

**RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA AVALIAÇÃO:** Patricia Morais de Oliveira (CRN 16648) Secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA), Supervisão de Comercialização e Cooperativismo da Prefeitura de Juiz de Fora.

Recebemos as amostras das Cooperativas habilitadas a participar, NOSSA TERRA, COPACON, COOPRAF, COOPEAFAMIJF, UNICAFES, COOPRIMIG, TERRA LIVRE, COOPERARCA, COOPERFAR e COOTAP, até o dia 26 de janeiro de 2023, às 17:00 horas, na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento da Prefeitura de Juiz de Fora, em conformidade ao prazo estabelecido no Edital, exceto a COOPAFALDER, a qual não entregou as amostras dos itens constantes no projeto de venda.

O método de avaliação consistiu em análise visual, pesagem dos gêneros alimentícios perecíveis e estocáveis, seguindo da avaliação das fichas técnicas dos alimentos perecíveis – BISCOITO DE NATA, BISCOITO DE LEITE e OVO DE GALINHA – e dos alimentos estocáveis – ARROZ LONGO FINO TIPO 1, CANJIQUINHA DE MILHO, FEIJÃO PRETO, FEIJÃO VERMELHO, FUBÁ DE MILHO, LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO e MANTEIGA COM SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE - para averiguação das características solicitadas no Edital. A seguir parecer técnico referente às amostras analisadas:



ITEM	ALIMENTO/ESPECIFICAÇÃO	OBSERVAÇÕES	PARECER
<b>NOSSA TERRA:</b>			
<b>ESTOCÁVEIS</b>			
01	<b>ARROZ LONGO FINO, TIPO 1:</b> em perfeito estado de maturação, grãos íntegros, livres de sujidades e substâncias estranhas ao produto, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem primária com peso líquido de 05 (cinco) quilos e embalagem secundária em fardos de polietileno transparente com peso líquido de 30 (trinta) quilos. Estar de acordo com a Portaria 269/09 (MAPA). Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
03	<b>FEIJÃO PRETO:</b> tipo 1, in natura, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
06	<b>LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO:</b> integral, com no mínimo 25g de proteínas lácteas/100g, sem adição de açúcar, deve conter emulsificante lecitina de soja, com rendimento mínimo de 07 litros por kg. Produto com peso líquido de 01 (um) quilogramas. Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
<b>COPACON:</b>			
<b>ESTOCÁVEIS</b>			
02	<b>CANJIQUEIRA DE MILHO:</b> de textura fina, coloração amarela, isenta de mofos e impurezas. Embalagem primária com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Validade mínima 5 (cinco) meses a contar da data de entrega do produto.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
03	<b>FEIJÃO PRETO:</b> tipo 1, in natura, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
05	<b>FUBÁ DE MILHO:</b> amarelo obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Rendimento após a cocção de até 2,5 o peso cru. Embalagem com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
<b>COOPRAF:</b>			
<b>PERECÍVEIS</b>			
01	<b>ABÓBORA:</b> tamanho médio da espécie, sem rupturas (lesão física ou mecânica), isenta de matéria terrosa, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
02	<b>ABOBRINHA:</b> tamanho médio da espécie, sem rupturas (lesão física ou mecânica), isenta de matéria terrosa, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
05	<b>BANANA NANICA:</b> "fruta in natura", tipo nanica, nova, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Forma de apresentação: penca. <b>INHAME:</b> branco, tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO



	monoblocos plásticos e limpos.		
19	<b>INHAME:</b> branco, tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
21	<b>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA:</b> tipo mandioca, espécie comum, branca; limpa e congelada sem danificações, acondicionada em embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico e que garanta a integridade do produto até o prazo de validade estabelecido. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, não violada. Embalagem com peso líquido de 01 (um) quilo. Rotulagem: deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade: Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de $\frac{3}{4}$ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 15 (quinze) dias. Transporte: Deverá ser transportada em caminhão refrigerado de modo que a mesma se mantenha congelada.	Alimento não atende às especificações solicitadas. As amostras não foram entregues em embalagens com fechamento hermético, inviolável, de polietileno. Não atenderam o peso líquido de 01 (um) quilograma. Rotulagem em inconformidade ao solicitado no item 6.2.4 do Edital Nº 003/2022 – Seapa PROCESSO ELETRÔNICO: Nº 14.497/2022.	REPROVADO
23	<b>QUIABO:</b> de primeira qualidade, firme, inteiro, coloração verde, sem manchas na casca, tamanho médio, íntegro com todas as partes comestíveis aproveitáveis, em perfeito estado de maturação, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixa plástica em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
<b>COOPEAFAMIJF:</b>			
<b>PERECÍVEIS</b>			
01	<b>ABÓBORA:</b> tamanho médio da espécie, sem rupturas (lesão física ou mecânica), isenta de matéria terrosa, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
03	<b>ACELGA:</b> de folhas macias, tonalidades verde e tamanho uniforme, isenta de lesões que venham a comprometer a qualidade e apresentação das folhas. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
04	<b>ALFACE:</b> Alface: de folhas macias, lisas, formando uma cabeça, de tonalidade verde, tamanho médio da espécie, com aspecto sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
05	<b>BANANA NANICA:</b> "fruta in natura", tipo nanica, nova, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Forma de apresentação: penca.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
08	<b>BETERRABA:</b> tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
09	<b>BISCOITO DE LEITE:</b> de primeira qualidade, produzido a partir de matéria-prima de qualidade e em condições adequadas de higiene, sem adição excessiva de gorduras e açúcares, sem confeito, embalado em plástico atóxico, incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Isento de corantes artificiais e aromas artificiais. O biscoito deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos da produção do Agricultor Familiar. Deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, sal, óleo vegetal e fermento. Livre de gorduras trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica inviolável, lacrada e deverá conter informações	Alimento não atende às especificações solicitadas. Apresenta quantidade excessiva de gordura em sua composição (banha e manteiga).	REPROVADO



	como: nome do produtor, endereço, data de fabricação do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Com peso líquido de 01 (um) quilo. Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de ¾ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 05 (cinco) dias.		
10	<b>BISCOITO DE NATA:</b> de primeira qualidade, produzido a partir de matéria-prima de qualidade e em condições adequadas de higiene, sem adição excessiva de gorduras e açúcares, sem confeito, embalado em plástico atóxico, incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Isento de corantes artificiais e aromas artificiais. O biscoito deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos da produção do Agricultor Familiar. Deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, sal, óleo vegetal e fermento. Livre de gorduras trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica inviolável, lacrada e deverá conter informações como: nome do produtor, endereço, data de fabricação do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Com peso líquido de 01 (um) quilo. Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de ¾ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 05 (cinco) dias.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
11	<b>BRÓCOLIS:</b> tipo Ramoso, Tradicional, devendo apresentar cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
13	<b>CENOURA:</b> tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Deve vir sem a rama. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
14	<b>CHEIRO VERDE:</b> Produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalagem: Maço contendo partes iguais de salsinha e cebolinha. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
16	<b>COUVE:</b> tipo manteiga, tamanho médio da espécie, com aspecto sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
18	<b>ESPINAFRE:</b> de primeira qualidade, com grau de evolução de tamanho completo, aroma e cor próprios dos produtos, isento de sujidades, parasitas e larvas, devendo apresentar folhas macias, lisas de tonalidades verde e tamanho uniforme, isento de lesões que venham a comprometer a qualidade e apresentação das folhas. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
19	<b>INHAME:</b> branco, tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
20	<b>LARANJA TIPO PÊRA:</b> "fruta in natura", nova, de consistência firme, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
21	<b>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA:</b> tipo mandioca, espécie comum, branca; limpa e congelada sem danificações, acondicionada em embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico e que garanta a integridade do produto até o prazo de validade estabelecido. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, não violada. Embalagem com peso líquido de 01 (um) quilo. Rotulagem: deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade: Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de ¾ da validade do produto, e esta de, no	Alimento não atende às especificações solicitadas. As amostras não foram entregues em embalagens com fechamento hermético, inviolável, de polietileno e não estando integralmente congeladas. Não atenderam o peso líquido de 01 (um) quilograma.	REPROVADO



	mínimo, 15 (quinze) dias. Transporte: Deverá ser transportada em caminhão refrigerado de modo que a mesma se mantenha congelada.	Rotulagem em inconformidade ao solicitado no item 6.2.4 do Edital Nº 003/2022 – Seapa PROCESSO ELETRÔNICO: Nº 14.497/2022.	
22	<b>OVO DE GALINHA:</b> tipo b (entre 55 e 60 gramas), fresco com cascas limpas e íntegras, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável, de acordo com padrão da associação brasileira de avicultores. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, incluindo a Resolução da ANVISA RDC nº 35, de 17 de Junho de 2009. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor com 30 unidades, sendo que a embalagem deve estar em acordo com a associação brasileira de avicultores ou legislação específica. Validade: mínima 20 (vinte) dias a contar da data de entrega do produto.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
23	<b>QUIABO:</b> de primeira qualidade, firme, inteiro, coloração verde, sem manchas na casca, tamanho médio, íntegro com todas as partes comestíveis aproveitáveis, em perfeito estado de maturação, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixa plástica em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
24	<b>REPOLHO VERDE:</b> firme em perfeito estado de maturação, grandes, de coloração uniforme, apresentando as folhas frescas, sem lesões ou rachaduras, em conformidade com a legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá estar acondicionado em saco trançado com sisal ou plástico em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
26	<b>TANGERINA TIPO PONCÃ:</b> (também conhecida como mexerica, bergamota ou laranja-cravo), tamanho médio da espécie, em bom estado de conservação, sem mofo ou fermentação, odor estranho de qualquer natureza em conformidade com a legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em saco trançado de sisal ou plástico em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Amostra não apresentada com a devida justificativa referente à sazonalidade e comprovada por laudo emitido pela Emater-MG.	APROVADO
<b>ESTOCÁVEIS</b>			
02	<b>CANJIQUINHA DE MILHO:</b> de textura fina, coloração amarela, isenta de mofos e impurezas. Embalagem primária com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Validade mínima 5 (cinco) meses a contar da data de entrega do produto.	Alimento não atende às especificações solicitadas. Rotulagem em inconformidade ao solicitado no item 6.2.4 do Edital Nº 003/2022 – Seapa PROCESSO ELETRÔNICO: Nº 14.497/2022.	REPROVADO
03	<b>FEIJÃO PRETO:</b> tipo 1, in natura, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Alimento não atende às especificações solicitadas. Foram entregues embalagens de 500 (quinhentos) gramas, não atendendo o peso líquido de 01 (um) quilograma. Rotulagem em inconformidade ao solicitado no item 6.2.4 do Edital Nº 003/2022 – Seapa PROCESSO ELETRÔNICO: Nº 14.497/2022.	REPROVADO
04	<b>FEIJÃO VERMELHO:</b> tipo 1, in natura, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Alimento não atende às especificações solicitadas. Foram entregues embalagens de 500 (quinhentos) gramas, não atendendo o peso líquido de 01 (um) quilograma. Rotulagem em inconformidade ao solicitado no item 6.2.4 do Edital Nº 003/2022 – Seapa PROCESSO ELETRÔNICO: Nº 14.497/2022.	REPROVADO
05	<b>FUBÁ DE MILHO:</b> amarelo obtido pela moagem de grãos de milho sãos e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Rendimento após a cocção de até 2,5 o peso cru. Embalagem com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Alimento não atende às especificações solicitadas. Foram entregues embalagens de 500 (quinhentos) gramas, não atendendo o peso líquido de 01 (um) quilograma. Rotulagem em inconformidade ao solicitado no item 6.2.4 do Edital Nº 003/2022 – Seapa PROCESSO ELETRÔNICO: Nº	REPROVADO



		14.497/2022. Não constam na ficha técnica e na rotulagem enriquecimento com ácido fólico e ferro.	
07	<b>MANTEIGA COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE:</b> Manteiga com sal, de primeira qualidade. Contendo creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais. Apresentando consistência sólida e quando em temperatura de 20°C, consistência pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: plástica, atóxica, não violada. Peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Validade: Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de 3/4 da validade do produto, e esta de, no mínimo, 04 (quatro) meses. Transporte: Deverá ser transportada sob refrigeração.	Alimento não atende às especificações solicitadas. Não atenderam o peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Ausência de ficha técnica. Prazo de validade inferior à 04 (quatro) meses.	REPROVADO
<b>UNICAFES:</b>			
<b>ESTOCÁVEIS</b>			
01	<b>CANJQUINHA DE MILHO:</b> de textura fina, coloração amarela, isenta de mofos e impurezas. Embalagem primária com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Validade mínima 5 (cinco) meses a contar da data de entrega do produto.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
03	<b>FEIJÃO PRETO:</b> tipo 1, in natura, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
04	<b>FEIJÃO VERMELHO:</b> tipo 1, in natura, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
05	<b>FUBÁ DE MILHO:</b> amarelo obtido pela moagem de grãos de milho sãos e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Rendimento após a cocção de até 2,5 o peso cru. Embalagem com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Alimento não atende às especificações solicitadas. Não constam na ficha técnica e na rotulagem enriquecimento com ácido fólico e ferro.	REPROVADO
<b>COOPRIMIG:</b>			
<b>ESTOCÁVEIS</b>			
06	<b>LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO:</b> integral, com no mínimo 25g de proteínas lácteas/100g, sem adição de açúcar, deve conter emulsificante lecitina de soja, com rendimento mínimo de 07 litros por kg. Produto com peso líquido de 01 (um) quilogramas. Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Alimento não atende às especificações solicitadas. As amostras apresentadas não foram de leite em pó instantâneo, ou seja, não continham em sua composição o emulsificante lecitina de soja, diferindo da ficha técnica apresentada. Foram entregues embalagens de 400 (quatrocentos) gramas, não atendendo o peso líquido de 01 (um) quilograma.	REPROVADO
<b>TERRA LIVRE:</b>			
<b>ESTOCÁVEIS</b>			
06	<b>LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO:</b> integral, com no mínimo 25g de proteínas lácteas/100g, sem adição de açúcar, deve conter emulsificante lecitina de soja, com rendimento mínimo de 07 litros por kg. Produto com peso líquido de 01 (um) quilogramas. Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
<b>COOPERARCA:</b>			
<b>PERECÍVEIS</b>			



01	<b>ABÓBORA:</b> tamanho médio da espécie, sem rupturas (lesão física ou mecânica), isenta de matéria terrosa, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
02	<b>ABOBRINHA:</b> tamanho médio da espécie, sem rupturas (lesão física ou mecânica), isenta de matéria terrosa, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
04	<b>ALFACE:</b> Alface: de folhas macias, lisas, formando uma cabeça, de tonalidade verde, tamanho médio da espécie, com aspecto sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
05	<b>BANANA NANICA:</b> "fruta in natura", tipo nanica, nova, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Forma de apresentação: penca.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
06	<b>BATATA DOCE:</b> tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
08	<b>BETERRABA:</b> tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
09	<b>BISCOITO DE LEITE:</b> de primeira qualidade, produzido a partir de matéria-prima de qualidade e em condições adequadas de higiene, sem adição excessiva de gorduras e açúcares, sem confeito, embalado em plástico atóxico, incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Isento de corantes artificiais e aromas artificiais. O biscoito deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos da produção do Agricultor Familiar. Deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, sal, óleo vegetal e fermento. Livre de gorduras trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica inviolável, lacrada e deverá conter informações como: nome do produtor, endereço, data de fabricação do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Com peso líquido de 01 (um) quilo. Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de $\frac{2}{3}$ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 05 (cinco) dias.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
10	<b>BISCOITO DE NATA:</b> de primeira qualidade, produzido a partir de matéria-prima de qualidade e em condições adequadas de higiene, sem adição excessiva de gorduras e açúcares, sem confeito, embalado em plástico atóxico, incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Isento de corantes artificiais e aromas artificiais. O biscoito deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos da produção do Agricultor Familiar. Deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, sal, óleo vegetal e fermento. Livre de gorduras trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica inviolável, lacrada e deverá conter informações como: nome do produtor, endereço, data de fabricação do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Com peso líquido de 01 (um) quilo. Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de $\frac{2}{3}$ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 05 (cinco) dias.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
11	<b>BRÓCOLIS:</b> tipo Ramoso, Tradicional, devendo apresentar cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO



12	<b>CEBOLA:</b> Cebola Branca ( <i>Allium Cepa</i> ), lisa, firme, extremidades firmes, haste seca, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
13	<b>CENOURA:</b> tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Deve vir sem a rama. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
14	<b>CHEIRO-VERDE:</b> Produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalagem: Maço contendo partes iguais de salsinha e cebolinha. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
15	<b>CHUCHU:</b> liso, firme, inteiro, coloração verde, sem manchas na casca, tamanho médio, em perfeito estado de maturação, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
16	<b>COUVE:</b> tipo manteiga, tamanho médio da espécie, com aspecto sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
17	<b>COUVE-FLOR:</b> variedade branca, firme, inteira, tamanho médio, em perfeito estado de maturação, isenta de lesões que venham a comprometer sua qualidade. Isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
18	<b>ESPINAFRE:</b> de primeira qualidade, com grau de evolução de tamanho completo, aroma e cor próprios dos produtos, isento de sujidades, parasitas e larvas, devendo apresentar folhas macias, lisas de tonalidades verde e tamanho uniforme, isento de lesões que venham a comprometer a qualidade e apresentação das folhas. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Ausência de amostra.	REPROVADO
19	<b>INHAME:</b> branco, tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
21	<b>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA:</b> tipo mandioca, espécie comum, branca; limpa e congelada sem danificações, acondicionada em embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico e que garanta a integridade do produto até o prazo de validade estabelecido. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, não violada. Embalagem com peso líquido de 01 (um) quilo. Rotulagem: deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade: Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de $\frac{3}{4}$ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 15 (quinze) dias. Transporte: Deverá ser transportada em caminhão refrigerado de modo que a mesma se mantenha congelada.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
23	<b>QUIABO:</b> de primeira qualidade, firme, inteiro, coloração verde, sem manchas na casca, tamanho médio, íntegro com todas as partes comestíveis aproveitáveis, em perfeito estado de maturação, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixa plástica em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
24	<b>REPOLHO VERDE:</b> firme em perfeito estado de maturação, grandes, de coloração uniforme, apresentando as folhas frescas, sem lesões ou rachaduras, em conformidade com a legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá estar acondicionado em saco trançado com sisal ou plástico em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO





25	<b>TAIOBA:</b> tamanho médio da espécie, com aspecto sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Forma de apresentação: maço. Peso médio do maço de 250 a 350g.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
26	<b>TANGERINA TIPO PONCÁ:</b> (também conhecida como mexerica, bergamota ou laranja-cravo) ,tamanho médio da espécie, em bom estado de conservação, sem mofo ou fermentação, odor estranho de qualquer natureza em conformidade com a legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em saco trançado de sisal ou plástico em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Amostra não apresentada com a devida justificativa referente à sazonalidade e comprovada por laudo emitido pela Emater-MG.	APROVADO
27	<b>TOMATE:</b> Extra A, parcialmente maduro, firme, liso, de cor uniforme, sem manchas ou rachaduras, tamanho médio. Não serão aceitos os totalmente verdes ou muito maduros. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em caixa plástica em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
28	<b>VAGEM MANTEIGA:</b> com comprimento aproximadamente de 15cm e largura aproximadamente de 2cm, de tom verde-claro e brilhante, não podendo ter manchas nem pontas escuras e apresentando um fio fibroso ao longo dos lados. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em caixa plástica em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
<b>ESTOCÁVEIS</b>			
04	<b>FEIJÃO VERMELHO:</b> tipo 1, in natura, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
07	<b>MANTEIGA COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE:</b> Manteiga com sal, de primeira qualidade. Contendo creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais. Apresentando consistência sólida e quando em temperatura de 20°C, consistência pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: plástica, atóxica, não violada. Peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Validade: Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de ¾ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 04 (quatro) meses. Transporte: Deverá ser transportada sob refrigeração.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
<b>COOPERFAR:</b>			
<b>PERECÍVEIS</b>			
01	<b>ABÓBORA:</b> tamanho médio da espécie, sem rupturas (lesão física ou mecânica), isenta de matéria terrosa, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
02	<b>ABOBRINHA:</b> tamanho médio da espécie, sem rupturas (lesão física ou mecânica), isenta de matéria terrosa, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
03	<b>ACELGA:</b> de folhas macias, tonalidades verde e tamanho uniforme, isenta de lesões que venham a comprometer a qualidade e apresentação das folhas. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
04	<b>ALFACE:</b> Alface: de folhas macias, lisas, formando uma cabeça, de tonalidade verde, tamanho médio da espécie, com aspecto sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO



05	<b>BANANA NANICA:</b> "fruta in natura", tipo nanica, nova, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Forma de apresentação: penca.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
06	<b>BATATA DOCE:</b> tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
08	<b>BETERRABA:</b> tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
09	<b>BISCOITO DE LEITE:</b> de primeira qualidade, produzido a partir de matéria-prima de qualidade e em condições adequadas de higiene, sem adição excessiva de gorduras e açúcares, sem confeito, embalado em plástico atóxico, incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Isento de corantes artificiais e aromas artificiais. O biscoito deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos da produção do Agricultor Familiar. Deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, sal, óleo vegetal e fermento. Livre de gorduras trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica inviolável, lacrada e deverá conter informações como: nome do produtor, endereço, data de fabricação do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Com peso líquido de 01 (um) quilo. Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de ⅓ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 05 (cinco) dias.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
10	<b>BISCOITO DE NATA:</b> de primeira qualidade, produzido a partir de matéria-prima de qualidade e em condições adequadas de higiene, sem adição excessiva de gorduras e açúcares, sem confeito, embalado em plástico atóxico, incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Isento de corantes artificiais e aromas artificiais. O biscoito deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos da produção do Agricultor Familiar. Deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, sal, óleo vegetal e fermento. Livre de gorduras trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica inviolável, lacrada e deverá conter informações como: nome do produtor, endereço, data de fabricação do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Com peso líquido de 01 (um) quilo. Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de ⅓ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 05 (cinco) dias.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
11	<b>BRÓCOLIS:</b> tipo Ramoso, Tradicional, devendo apresentar cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
13	<b>CENOURA:</b> tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Deve vir sem a rama.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
14	<b>CHEIRO-VERDE:</b> Produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalagem: Maço contendo partes iguais de salsinha e cebolinha. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
15	<b>CHUCHU:</b> liso, firme, inteiro, coloração verde, sem manchas na casca, tamanho médio, em perfeito estado de maturação, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO



	monoblocos plásticos e limpos.		
16	<b>COUVE:</b> tipo manteiga, tamanho médio da espécie, com aspecto sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
17	<b>COUVE-FLOR:</b> variedade branca, firme, inteira, tamanho médio, em perfeito estado de maturação, isenta de lesões que venham a comprometer sua qualidade. Isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
18	<b>ESPINAFRE:</b> de primeira qualidade, com grau de evolução de tamanho completo, aroma e cor próprios dos produtos, isento de sujidades, parasitas e larvas, devendo apresentar folhas macias, lisas de tonalidades verde e tamanho uniforme, isento de lesões que venham a comprometer a qualidade e apresentação das folhas. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
20	<b>LARANJA TIPO PÊRA:</b> "fruta in natura", nova, de consistência firme, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
21	<b>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA:</b> tipo mandioca, espécie comum, branca; limpa e congelada sem danificações, acondicionada em embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico e que garanta a integridade do produto até o prazo de validade estabelecido. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, não violada. Embalagem com peso líquido de 01 (um) quilo. Rotulagem: deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade: Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de 3/4 da validade do produto, e esta de, no mínimo, 15 (quinze) dias. Transporte: Deverá ser transportada em caminhão refrigerado de modo que a mesma se mantenha congelada.	Alimento não atende às especificações solicitadas. As amostras não foram entregues em embalagens com fechamento hermético, inviolável, de polietileno e não estando integralmente congeladas. Não atenderam o peso líquido de 01 (um) quilograma. Rotulagem em inconformidade ao solicitado no item 6.2.4 do Edital Nº 003/2022 – Seapa PROCESSO ELETRÔNICO: Nº 14.497/2022.	REPROVADO
22	<b>OVO DE GALINHA:</b> tipo b (entre 55 e 60 gramas), fresco com cascas limpas e íntegras, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável, de acordo com padrão da associação brasileira de avicultores. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, incluindo a Resolução da ANVISA RDC nº 35, de 17 de Junho de 2009. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor com 30 unidades, sendo que a embalagem deve estar em acordo com a associação brasileira de avicultores ou legislação específica. Validade: mínima 20 (vinte) dias a contar da data de entrega do produto.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
24	<b>REPOLHO VERDE:</b> firme em perfeito estado de maturação, grandes, de coloração uniforme, apresentando as folhas frescas, sem lesões ou rachaduras, em conformidade com a legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá estar acondicionado em saco trançado com sisal ou plástico em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
27	<b>TOMATE:</b> Extra A, parcialmente maduro, firme, liso, de cor uniforme, sem manchas ou rachaduras, tamanho médio. Não serão aceitos os totalmente verdes ou muito maduros. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em caixa plástica em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
28	<b>VAGEM MANTEIGA:</b> com comprimento aproximadamente de 15cm e largura aproximadamente de 2cm, de tom verde-claro e brilhante, não podendo ter manchas nem pontas escuras e apresentando um fio fibroso ao longo dos lados. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em caixa plástica em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
<b>ESTOCÁVEIS</b>			



03	<b>FEIJÃO PRETO:</b> tipo 1, in natura, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Alimento não atende às especificações solicitadas. Não consta no rótulo prazo de validade do produto, estando em inconformidade ao solicitado no item 6.2.4 do Edital Nº 003/2022 – Seapa PROCESSO ELETRÔNICO: Nº 14.497/2022.	REPROVADO
05	<b>FUBÁ DE MILHO:</b> amarelo obtido pela moagem de grãos de milho sãos e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Rendimento após a cocção de até 2,5 o peso cru. Embalagem com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Alimento não atende às especificações solicitadas. Não constam na ficha técnica e na rotulagem enriquecimento com ácido fólico e ferro. Prazo de validade inferior à 05 (cinco) meses.	REPROVADO
07	<b>MANTEIGA COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE:</b> Manteiga com sal, de primeira qualidade. Contendo creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais. Apresentando consistência sólida e quando em temperatura de 20°C, consistência pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: plástica, atóxica, não violada. Peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Validade: Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de ¾ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 04 (quatro) meses. Transporte: Deverá ser transportada sob refrigeração.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
<b>COOTAP:</b>			
<b>ESTOCÁVEIS</b>			
01	<b>ARROZ LONGO FINO, TIPO 1:</b> em perfeito estado de maturação, grãos íntegros, livres de sujidades e substâncias estranhas ao produto, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem primária com peso líquido de 05 (cinco) quilos e embalagem secundária em fardos de polietileno transparente com peso líquido de 30 (trinta) quilos. Estar de acordo com a Portaria 269/09 (MAPA). Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.	Alimento atende às especificações solicitadas.	APROVADO
<b>COOPAFALDER:</b>			
<b>PERECÍVEIS</b>			
01	<b>ABÓBORA:</b> tamanho médio da espécie, sem rupturas (lesão física ou mecânica), isenta de matéria terrosa, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
05	<b>BANANA NANICA:</b> "fruta in natura", tipo nanica, nova, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Forma de apresentação: penca.	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
06	<b>BATATA DOCE:</b> tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
07	<b>BATATA INGLESA:</b> grupo Barak ou Monalisa, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, livre de umidade externa, desprovidas de odor estranho ao produto, lavadas desde que na operação de lavagem dos tubérculos seja usada água apropriada de forma a não contaminar os mesmos com substâncias prejudiciais à saúde, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 25% de sua superfície, isenta de raízes, parasitas e fragmentos estranhos. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO

	limpos.		
08	<b>BETERRABA:</b> tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
09	<b>BISCOITO DE LEITE:</b> de primeira qualidade, produzido a partir de matéria-prima de qualidade e em condições adequadas de higiene, sem adição excessiva de gorduras e açúcares, sem confeito, embalado em plástico atóxico, incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Isento de corantes artificiais e aromas artificiais. O biscoito deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos da produção do Agricultor Familiar. Deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, sal, óleo vegetal e fermento. Livre de gorduras trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica inviolável, lacrada e deverá conter informações como: nome do produtor, endereço, data de fabricação do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Com peso líquido de 01 (um) quilo. Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de $\frac{2}{3}$ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 05 (cinco) dias.	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
10	<b>BISCOITO DE NATA:</b> de primeira qualidade, produzido a partir de matéria-prima de qualidade e em condições adequadas de higiene, sem adição excessiva de gorduras e açúcares, sem confeito, embalado em plástico atóxico, incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Isento de corantes artificiais e aromas artificiais. O biscoito deve ser produzido de forma artesanal, com insumos naturais oriundos da produção do Agricultor Familiar. Deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, sal, óleo vegetal e fermento. Livre de gorduras trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica inviolável, lacrada e deverá conter informações como: nome do produtor, endereço, data de fabricação do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Com peso líquido de 01 (um) quilo. Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de $\frac{2}{3}$ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 05 (cinco) dias.	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
12	<b>CEBOLA:</b> Cebola Branca ( <i>Allium Cepa</i> ), lisa, firme, extremidades firmes, haste seca, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
13	<b>CENOURA:</b> tamanho médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Deve vir sem a rama. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
21	<b>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA:</b> tipo mandioca, espécie comum, branca; limpa e congelada sem danificações, acondicionada em embalagens transparentes com fechamento hermético, <b>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA:</b> tipo mandioca, espécie comum, branca; limpa e congelada sem danificações, acondicionada em embalagens transparentes com fechamento hermético,	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
24	<b>REPOLHO VERDE:</b> firme em perfeito estado de maturação, grandes, de coloração uniforme, apresentando as folhas frescas, sem lesões ou rachaduras, em conformidade com a legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deverá estar acondicionado em saco trançado com sisal ou plástico em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente.	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
27	<b>TOMATE:</b> Extra A, parcialmente maduro, firme, liso, de cor uniforme, sem manchas ou rachaduras, tamanho médio. Não serão aceitos os totalmente verdes ou muito maduros. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em caixa plástica em perfeito estado, de acordo com a legislação vigente	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
<b>ESTOCÁVEIS</b>			

03	<b>FEIJÃO PRETO:</b> tipo 1, in natura, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
04	<b>FEIJÃO VERMELHO:</b> tipo 1, in natura, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo. Validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO
07	<b>MANTEIGA COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE:</b> Manteiga com sal, de primeira qualidade. Contendo creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais. Apresentando consistência sólida e quando em temperatura de 20°C, consistência pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: plástica, atóxica, não violada. Peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Validade: Na entrega, o prazo para consumo deverá ser de ¾ da validade do produto, e esta de, no mínimo, 04 (quatro) meses. Transporte: Deverá ser transportada sob refrigeração.	Não apresentaram as amostras.	REPROVADO

### Conclusão:

Todos os alimentos apresentados pelas cooperativas NOSSA TERRA, COPACON, TERRA LIVRE e COOTAP foram aprovados. Para as cooperativas a seguir, alguns itens constantes nos projetos de venda foram reprovados por apresentarem inconformidades conforme descrito no edital: COOPRAF, todos os itens foram aprovados, com exceção da mandioca descascada congelada; COOPEAFAMIJF, foram reprovados os itens biscoito de nata, mandioca descascada congelada, canjiquinha de milho, feijão preto, feijão vermelho, fubá de milho e manteiga com sal, os demais itens foram aprovados; UNICAFES, todos os itens foram aprovados, com exceção do fubá de milho; COOPRIMIG, o leite em pó instantâneo foi reprovado; COOPERARCA, todos os itens foram aprovados, com exceção do espinafre; COOPERFAR, foram reprovados os itens mandioca descascada e congelada, feijão preto e fubá de milho. A cooperativa COOPAFALDER foi desclassificada devido à ausência da entrega das amostras. Conclui-se que os itens aprovados cumprem às especificações constantes no Edital e estão de acordo com o solicitado para o atendimento do abastecimento de gêneros alimentícios – produtos perecíveis e estocáveis – direcionados ao atendimento aos alunos matriculados nas Escolas Municipais, Creches Municipais e Conveniadas e Entidades Filantrópicas ligadas à Secretaria de Educação.