

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALFENAS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Alfenas, 06 de fevereiro de 2019

Empresa: Supermercado Não Tem Pra Ninguém LTDA-ME
CNPJ: 01.740.663/0001-05
Insc. Estadual: 016.012065.0019
Rua Tira Dentes, 265 centro Alfenas MG

ANÁLISE DE CARNES PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A carne, seja ela bovina, suína, aves ou de pescado, deve corresponder às expectativas do consumo no que se refere aos atributos de qualidade sanitária, nutrição e organoléptica.

Ao adquirir uma dessas carnes, o departamento de alimentação escolar bem informado pressupõe que ela:

- a) Seja proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária processados em condições sanitária, embalada em embalagens própria, devidamente rotulada e com selo do ministério da agricultura;
- b) Seja de cor característica, com firmeza, textura, quantidade e distribuição de gordura, maciez e suculência na preparação;
- b) Tenha uma aparência típica da espécie a que pertence;
- c) Seja bem palatável à mesa. Tais premissas são sinônimos de qualidade óbvia.

Para a análise dos produtos serão avaliados as seguintes características:

- 1 - Acordo com as especificações exigidas no edital de licitação;
- 2 - Rotulagem;
- 3 - Cor;
- 4 - Distribuição de gordura;
- 5 - Ausência de inervações;
- 6 - Maciez e textura sendo essas condições avaliada na **preparação da carne.**

Amostras de Produtos:

Item	Produtos	Marca
07	Carne de Frango Coxa e sobrecoxa 1 Kg	AVIVAR

Em análise todas as amostras atenderam os requisitos acima.

Diretor Alimentação Escolar:

Rodrigo Faria Valentim

Rodrigo de Faria Valentim
Coordenador da Merenda Escolar
Prefeitura Municipal de Alfenas/MG
RG. MG 10.244.932

Nutricionista

Marco Antônio de Castilho

Marco Antônio de Castilho
CRN/MG 01100267
Nutricionista Alimentação Escolar
SMEC Alfenas/MG

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALFENAS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Alfenas, 06 de fevereiro de 2019

Empresa: CH Distribuidora
CNPJ: 07.171.284/0001-28
Insc. Estadual: 390.128.095.0051
Rua Othon Dias, 30 Vila Olímpia, Machado MG

ANÁLISE DE CARNES PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A carne, seja ela bovina, suína, aves ou de pescado, deve corresponder às expectativas do consumo no que se refere aos atributos de qualidade sanitária, nutrição e organoléptica.

Ao adquirir uma dessas carnes, o departamento de alimentação escolar bem informado pressupõe que ela:

- a) Seja proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária processados em condições sanitária, embalada em embalagens própria, devidamente rotulada e com selo do ministério da agricultura;
- b) Seja de cor característica, com firmeza, textura, quantidade e distribuição de gordura, maciez e suculência na preparação;
- b) Tenha uma aparência típica da espécie a que pertence;
- c) Seja bem palatável à mesa. Tais premissas são sinônimos de qualidade óbvia.

Para a análise dos produtos serão avaliados as seguintes características:

- 1 - Acordo com as especificações exigidas no edital de licitação;
- 2 - Rotulagem;
- 3 - Cor;
- 4 - Distribuição de gordura;
- 5 - Ausência de inervações;
- 6 - Maciez e textura sendo essas condições avaliada na **preparação da carne.**

Amostras de Produtos:

Item	Produtos	Marca
06	Carne de frango peito congelado sem processado 1 kg	AVIVAR
08	Carne de frango inteiro 1 kg	AVIVAR
11	Linguiça fresca tipo toscana 1 KG	SAUDALI

Em análise todas as amostras atenderam os requisitos acima.

Diretor Alimentação Escolar:
Rodrigo Faria Valentim

Rodrigo de Faria Valentim
Rodrigo de Faria Valentim
Coordenador da Merenda Escolar
Prefeitura Municipal de Alfenas/MG
RG. MG 10.244.932

Nutricionista
Marco Antônio de Castilho
Marco Antônio de Castilho
Marco Antônio de Castilho
CRN/MG 01100267
Nutricionista Alimentação Escolar
SMEC Alfenas/MG

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALFENAS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Alfenas, 06 de fevereiro de 2019

Empresa: GN Alimentos LTDA

CNPJ:

Insc. Estadual:

Rua:

ANÁLISE DE CARNES PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A carne, seja ela bovina, suína, aves ou de pescado, deve corresponder às expectativas do consumo no que se refere aos atributos de qualidade sanitária, nutrição e organoléptica.

Ao adquirir uma dessas carnes, o departamento de alimentação escolar bem informado pressupõe que ela:

- a) Seja proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária processados em condições sanitária, embalada em embalagens própria, devidamente rotulada e com selo do ministério da agricultura;
- b) Seja de cor característica, com firmeza, textura, quantidade e distribuição de gordura, maciez e suculência na preparação;
- b) Tenha uma aparência típica da espécie a que pertence;
- c) Seja bem palatável à mesa. Tais premissas são sinônimos de qualidade óbvia.

Para a análise dos produtos serão avaliados as seguintes características:

- 1 - Acordo com as especificações exigidas no edital de licitação;
- 2 - Rotulagem;
- 3 - Cor;
- 4 - Distribuição de gordura;
- 5 - Ausência de inervações;
- 6 - Maciez e textura sendo essas condições avaliada na **preparação da carne.**

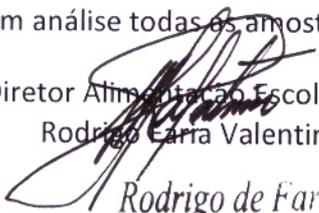
Amostras de Produtos:

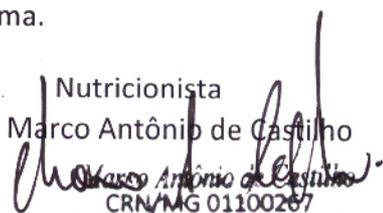
Item	Produtos	Marca
03	Carne bovina de segunda em tiras 1kg	GN-SIF 3481
10	Lagarto Bovino congelado 1 kg	GN-SIF 3481

Em análise todas as amostras atenderam os requisitos acima.

Diretor Alimentação Escolar:

Rodrigo Faria Valentim


Rodrigo de Faria Valentim
Coordenador da Merenda Escolar
Prefeitura Municipal de Alfenas/MG
RG. MG 10.244.932

Nutricionista
Marco Antônio de Castilho

CRN/MG 01100267
Nutricionista Alimentação Escolar
SMEC Alfenas/MG

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALFENAS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Alfenas, 06 de fevereiro de 2019

Empresa: Frigo Seleta Industria e comercio LTDA - EPP
CNPJ: 14.020.319/0001-93
Insc. Estadual: 0018122480020
Rua: Joaquim Bonifácio, 905 JD Das Alterosas. Betim MG

ANÁLISE DE CARNES PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A carne, seja ela bovina, suína, aves ou de pescado, deve corresponder às expectativas do consumo no que se refere aos atributos de qualidade sanitária, nutrição e organoléptica.

Ao adquirir uma dessas carnes, o departamento de alimentação escolar bem informado pressupõe que ela:

- a) Seja proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária processados em condições sanitária, embalada em embalagens própria, devidamente rotulada e com selo do ministério da agricultura;
- b) Seja de cor característica, com firmeza, textura, quantidade e distribuição de gordura, maciez e suculência na preparação;
- b) Tenha uma aparência típica da espécie a que pertence;
- c) Seja bem palatável à mesa. Tais premissas são sinônimos de qualidade óbvia.

Para a análise dos produtos serão avaliados as seguintes características:

- 1 -Acordo com as especificações exigidas no edital de licitação;
- 2 - Rotulagem;
- 3 - Cor;
- 4 - Distribuição de gordura;
- 5 - Ausência de inervações;
- 6 - Maciez e textura sendo essas condições avaliada na **preparação da carne.**

Amostras de Produtos:

Item	Produtos	Marca
01	Carne bovina acém em cubos 1 kg	Frigo Seleta
02	Carne bovina alcatra em bifes 1 kg	Frigo Seleta
12	Pernil suíno traseiro sem osso 1 kg	Frigo Seleta

Em análise todas as amostras atenderam os requisitos acima.

Diretor Alimentação Escolar:
Rodrigo Faria Valentin

Rodrigo de Faria Valentin
Coordenador da Merenda Escolar
Prefeitura Municipal de Alfenas/MG
RG. MG 10.244.932

Nutricionista
Marco Antônio de Castilho
Marco Antônio de Castilho
CRN/MG 01100267
Nutricionista Alimentação Escolar
SMEC Alfenas/MG

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALFENAS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Alfenas, 06 de Fevereiro de 2019

Empresa: Denilson Novato
CPF: 062.924.266-61
Insc. Estadual: 002.634.586.000
Condomínio Tanará Alfenas / MG

ANÁLISE DE CARNES PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A carne, seja ela bovina, suína, aves ou de pescado, deve corresponder às expectativas do consumo no que se refere aos atributos de qualidade sanitária, nutrição e organoléptica.

Ao adquirir uma dessas carnes, o departamento de alimentação escolar bem informado pressupõe que ela:

- a) Seja proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária processados em condições sanitária, embalada em embalagens própria, devidamente rotulada e com selo do ministério da agricultura;
- b) Seja de cor característica, com firmeza, textura, quantidade e distribuição de gordura, maciez e suculência na preparação;
- b) Tenha uma aparência típica da espécie a que pertence;
- c) Seja bem palatável à mesa. Tais premissas são sinônimos de qualidade óbvia.

Para a análise dos produtos serão avaliados as seguintes características:

- 1 - Acordo com as especificações exigidas no edital de licitação;
- 2 - Rotulagem;
- 3 - Cor;
- 4 - Distribuição de gordura;
- 5 - Ausência de inervações;
- 6 - Maciez e textura sendo essas condições avaliada na **preparação da carne**.

Amostras de Produtos:

Item	Produtos	Marca
09	Peixe tilápia filé especial 1 kg	Novato

Em análise todas as amostras atenderam os requisitos acima.

Diretor Alimentação Escolar
Rodrigo de Faria Valentim

Rodrigo de Faria Valentim
Coordenador da Merenda Escolar
Prefeitura Municipal de Alfenas/MG
RG. MG 10.244.932

Nutricionista
Marco A Castilho
Marco Antônio de Castilho
CRN/MG 01100267
Nutricionista Alimentação Escolar
SMEC Alfenas/MG

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALFENAS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Alfenas, 06 de fevereiro de 2019

Empresa: Contigo Comércio de Alimentos LTDA- EPP
CNPJ: 09.183.734/0001-28
Insc. Estadual: 646.147.905.112
Rua: Modesto Favero, 33 Vila Brasil. São José do Rio Pardo / SP

ANÁLISE DE CARNES PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A carne, seja ela bovina, suína, aves ou de pescado, deve corresponder às expectativas do consumo no que se refere aos atributos de qualidade sanitária, nutrição e organoléptica.

Ao adquirir uma dessas carnes, o departamento de alimentação escolar bem informado pressupõe que ela:

- a) Seja proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária processados em condições sanitária, embalada em embalagens própria, devidamente rotulada e com selo do ministério da agricultura;
- b) Seja de cor característica, com firmeza, textura, quantidade e distribuição de gordura, maciez e suculência na preparação;
- b) Tenha uma aparência típica da espécie a que pertence;
- c) Seja bem palatável à mesa. Tais premissas são sinônimos de qualidade óbvia.

Para a análise dos produtos serão avaliados as seguintes características:

- 1 -Acordo com as especificações exigidas no edital de licitação;
- 2 - Rotulagem;
- 3 - Cor;
- 4 - Distribuição de gordura;
- 5 - Ausência de inervações;
- 6 - Maciez e textura sendo essas condições avaliada na **preparação da carne.**

Amostras de Produtos:

Item	Produtos	Marca
04	Carne bovina musculo pacote 1kg	FRIGONOSSA
05	Carne bovina patinho moído congelado 1kg	FRIGONOSSA
13	Salsicha tipo hot doc 1kg	FRIGONOSSA

Em análise todas as amostras atenderam os requisitos acima.

Diretor Alimentação Escolar:
Rodrigo Faria Valentin

Rodrigo de Faria Valentin
Coordenador da Merenda Escolar
Prefeitura Municipal de Alfenas/MG
RG. MG 10.244.932

Nutricionista
Marco Antônio de Castilho
Marco Antônio de Castilho
CRN/MG 01100267
Nutricionista Alimentação Escolar
SMEC Alfenas/MG