



SETOR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

LICITAÇÃO 2022

PROCESSO Nº 06500.066341/2022

Parecer Técnico da Amostra

DATA: 11/04/2023

INFORMAÇÕES DA ANÁLISE

Local: Setor de Alimentação e Nutrição Escolar / SEMED

Data: 11/04/2023

Empresa Convocada a Apresentar Amostra: PORTAL DISTRIBUIDOR (Portal Comércio de Alimentos LTDA- EPP)

CNPJ : 21.883.765/0001-97

INFORMAÇÕES DO PRODUTO - GRUPO 2

	DESCRIÇÃO	MARCA	RESULTADO DA ANÁLISE
34	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE EM ISCAS (Alcatra) - Característica Gerais: Congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou	FRIBOI	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.</p> <p>Peso líquido: 01 a 10 kg, conforme a ordem de fornecimento.</p> <p>Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro, carimbo SIF/DIPOA. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação.</p> <p>Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
35	<p>CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO) -</p> <p>Característica Gerais: Congelada, temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar</p>	FRIBOI	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.



	<p>qualquer sinal de descongelamento. Deve ser limpa, ter aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.</p> <p>Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 01 a 05 kg de acordo com a ordem de serviço.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente.</p> <p>Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
36	<p>FILÉ DE FRANGO</p> <p>Característica Gerais: Produto congelado, temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216/04 ANVISA, obtido pelo</p>	AVIVAR	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>corte do peito de frango, sem osso e sem pele. Aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto. Deve apresentar-se livre de parasitos, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente.</p> <p>Validade mínima: 6 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
37	<p>FILÉ DE FRANGO MOÍDO</p> <p>Característica Gerais: Produto congelado, temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDC Nº216/04 ANVISA, obtido pelo corte do peito de frango, sem osso e sem pele. Aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou</p>	FORTBOI	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>pardacentas), odor próprio. Com perda máxima deve peso no degelo de 6% do peso bruto. A carne deve apresentar livre de parasitos, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente.</p> <p>Validade mínima: 6 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
38	<p>FÍGADO BOVINO –</p> <p>Característica Gerais: Congelado, de 1ª qualidade, deve apresentar temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento, sem pele. Limpo, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio e com ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p>	FRIBOI	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.</p> <p>Peso líquido: 01 a 05 kg, de acordo com a ordem de serviço.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.</p> <p>Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação.</p> <p>Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>		
39	<p>FILÉ DE PEIXE CONGELADO (Merluza) -</p> <p>Características Organolépticas e Físico-Química: De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, odor característico, Com perda máxima de peso no degelo de 10% do peso bruto congelado por processo rápido. Depois de congelado, o produto deve ser mantido e transportado a temperatura de -18° C, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216/04 ANVISA, não apresentando qualquer sinal de descongelamento.</p>	OURO BRANCO	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.



	<p>Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.</p> <p>Embalagem / Transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação.</p> <p>Validade mínima: 6 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

INFORMAÇÕES DO PRODUTO - GRUPO			
	DESCRIÇÃO	MARCA	RESULTADO DA ANÁLISE

62	LOURO DESIDRATADO - Nome Científico: <i>Laurus nobilis L.</i> Peso líquido de 4G.	Dino temperos.	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
63	MANJERICÃO DESIDRATADO - Nome Científico: <i>Ocimum basilicum L.</i> Peso líquido de 7G.	Dino temperos.	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
64	ORÉGANO DESIDRATADO - Nome Científico: <i>Origanum vulgare.</i> Peso líquido de 10g.	Dino temperos.	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
65	SALSA DESIDRATADA - Nome Científico: <i>Petroselinum crispum.</i> Peso líquido de 8g.	Dino temperos.	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
INFORMAÇÕES DO PRODUTO - GRUPO 8			
	DESCRIÇÃO	MARCA	RESULTADO DA ANÁLISE
66	AÇÚCAR CRISTAL - Ingredientes: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar.	PINDORAMA	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote.</p> <p>Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
67	<p>CACAU EM PÓ (100% CACAU) – Produto da semente do cacauero Theobroma cacao, liberta por fermentação do invólucro, dessecada e tostada.</p> <p>Ingredientes: Produto obtido da massa de amêndoa de cacau/Alimento em pó. Cacau não alcalino em pó. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura TRANS e sem lactose.</p> <p>Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, isenta de vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O acondicionamento deve ser em caixas.</p>	MAVALÉRIO	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.



	<p>Peso líquido: 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 45 (quarenta e cinco) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
68	<p>ADOÇANTE -</p> <p>Características Gerais: Tipo dietético, aspecto físico líquido límpido, transparente, composto por sacarina e ciclamato de sódio.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente, frascos de 100ml, com bico dosador, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	MARATÁ	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
69	<p>ADOÇANTE CULINÁRIO - (FORNO E FOGÃO)</p> <p>Características Gerais: Adoçante dietético em pó, granular, ideal para uso culinário, resistente a altas temperaturas.</p> <p>Embalagem primária: caixa, lata ou pote plástico com no mínimo 400 g, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado.</p>	LÍNEA	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
70	<p>ARROZ BRANCO - tipo 1</p> <p>Características Organolépticas: Polido, longo fino, tipo 1, em saco plástico transparente (original de fábrica) e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em fardos lacrados. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitos, livre de umidade e com grãos inteiros.</p> <p>Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	TOP GOLD	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
71	<p>ARROZ PARBOILIZADO - tipo 1</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Grãos de arroz “in natura”, que foram submetidos ao tratamento adequado. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentação.</p>	KIARROZ	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo.</p> <p>Peso líquido: 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
72	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: O produto deve apresentar-se sob a forma de aveia em flocos finos, sendo pré-cozida (instantânea), devendo a mesma ser enriquecida com vitaminas e sais minerais. O produto deverá estar em bom estado de conservação, aspecto generalizado, sem mofo, livre de fermentação, odor estranho, isento de pragas e substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Embalagem primária: Acondicionadas em embalagem que atenda a resolução de alimentos em vigor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, validade, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 450g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 45 (quarenta e cinco) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	QUAKER	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.



73	<p>BISCOITOS DOCE TIPO MARIA/ MAISENA SEM GLÚTEN - Indicado para pessoas em dieta com restrição de glúten. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. ISENTA DE LACTOSE.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e validade, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 350g.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	CAMIL	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
74	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA – O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e validade, quantidade do produto e número de registro. Será considerada</p>	BISCOITOS 3 de MAIO	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 350g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
75	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços.</p> <p>Não deve ter gordura TRANS.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 350g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	VITARELLA	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.



76	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 350g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	VITARELLA	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
77	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e</p>	3 de MAIO	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 350g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
78	<p>COCO RALADO - Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas.</p> <p>Embalagem primária:Plástica, íntegra, atóxica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração</p> <p>Peso líquido: 100g</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	PINDORAMA	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

<p>79</p>	<p>CAFÉ EM PÓ - Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo.</p> <p>Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 250g.</p> <p>Embalagem secundária: Deverá ser de plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado e identificado com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>KENT</p>	<p>Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.</p>
<p>80</p>	<p>CANELA EM PÓ - Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em embalagem plástica de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo.</p> <p>Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 30g</p>	<p>APTI</p>	<p>Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.</p>

	<p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
81	<p>COLORÍFICO/COLORAU - Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu, adicionado ou não de óleos comestíveis e sem sal. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação vigente.</p> <p>Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 100g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	CORINGA	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
82	<p>COMINHO - Deve ser constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou em pó, são, limpos e dessecados.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó homogêneo e fino. O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade sem a presença de</p>	DINO TEMPEROS	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>sujidades ou matérias estranhas e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto.</p> <p>Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente, sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 100g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
83	<p>FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Fina, branca e torrada. Isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos e livre de umidade e fragmentos estranhos.</p> <p>Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p>	BOM SABOR	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.



	<p>Peso líquido: 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
84	<p>FARINHA DE MILHO - Produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa.</p> <p>Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	MARATÁ	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
85	<p>FLOCÃO DE MILHO - Produto derivado do milho.</p>	MARATÁ	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Flocos grandes, amarelos, sem sal. Isentos de pragas, matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso.</p> <p>Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
86	<p>FARINHA DE TRIGO - produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo <i>Triticum vulgares</i>, beneficiado. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa.</p> <p>Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem</p>	SARANDI	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
87	<p>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - Grãos inteiros e são, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies.</p> <p>Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	BOM SABOR	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
88	<p>FEIJÃO FRADINHO TIPO 1- Grãos inteiros e são, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies.</p>	BOM SABOR	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
89	<p>FEIJÃO PRETO TIPO 1 - Classe preto, grãos inteiros e são, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies.</p> <p>Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p>	BOM SABOR	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.		
90	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Fermento químico seco para confecção de bolos.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades, isento de mofo e qualquer substância nociva.</p> <p>Embalagem primária: Acondicionado em potes plásticos atóxicos. Deve conter registro no MS, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, número de lote, gramatura, data de fabricação e data de validade. Peso líquido: 100g.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	APTI	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
91	<p>FLOCÃO DE ARROZ - Produto derivado do arroz.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Flocos grandes, brancos, sem sal. Isentos de pragas, matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p>	CORINGA	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.



	Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.		
92	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL – Obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados e com a composição centesimal de 26g de proteínas, 38g de carboidratos e 26g de lipídios, devendo o mesmo ter boa solubilidade.</p> <p>Característica Gerais: Que atenda a resolução de alimentos em vigor.</p> <p>Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 200g.</p> <p>Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	ITAMBÉ	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
93	<p>LEITE DE COCO - Emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por processos mecânicos adequados.</p>	COCÃO	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>Ingredientes: Obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros; podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto emulsão líquido espesso, podendo haver separação da emulsão; isento de sujidades, parasitas e larvas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em garrafas de vidro ou plástico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, número do lote, data de fabricação e validade.</p> <p>Peso líquido: 500ml.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 1 (um) mês antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
94	<p>MACARRÃO DE ARROZ - Macarrão de arroz, sem ovos, tipo parafuso.</p> <p>Ingredientes: farinha de arroz, sem ovos, sem colesterol e sem glúten.</p> <p>Características: cor, odor, sabor e textura característica.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Peso líquido: 500g.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	URBANO	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

<p>95</p>	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola.</p> <p>Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	<p>PETYAN</p>	<p>Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.</p>
<p>96</p>	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola.</p>	<p>PAJUÇARA</p>	<p>Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.</p>

	<p>Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
97	<p>MACARRÃO TIPO TALHARIM - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola.</p> <p>Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p>	PAJUÇARA	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.



	Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.		
98	<p>MILHO PARA MUNGUNZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais e isento de pragas e mofos.</p> <p>Embalagem primária: Saco plástico resistente. Deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	GOSTOMIL	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
99	<p>ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, obtido de espécie vegetal.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Comestível, extrato refinado e limpo, com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis.</p> <p>Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será</p>	ABC	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.



	<p>recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 900 ml.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
100	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais.</p> <p>Embalagem primária: Acondicionada em saco plástico transparente. Rotulagem contendo composição nutricional apresentando no mínimo 50% de proteína. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 400g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	SUPRASOY	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
101	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - ESCURA</p>	SUPRASOY	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais.</p> <p>Embalagem primária : Acondicionada em saco plástico transparente. Rotulagem contendo composição nutricional apresentando no mínimo 50% de proteína. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 400g.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
102	<p>SAL REFINADO - Sal iodado.</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade.</p> <p>Embalagem primária: Acondicionado em saco plástico íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 1kg.</p>	LEBRE	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.



	<p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
103	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL</p> <p>Produto com transparência. sem perder sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, conteúdo, o peso líquido, o prazo de validade, de boa qualidade, e marca reconhecida no mercado,</p> <p>Embalagem primária: Produto envasado pelo próprio fabricante em garrafa plástica, atóxica, resistente Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor..</p> <p>Peso líquido: 750ml.</p> <p>Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p>	MINHOTO	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

Rafaela M. Pessoa Sarmiento

Rafaela M. Pessoa Sarmiento
Chefe do Setor de Alimentação
e Nutrição Escolar - SANE
Mat. 955251-0

TÉCNICO RESPONSÁVEL