

**PARECER DE ANÁLISE DE AMOSTRAS**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2026**  
**2ª CHAMADA**

Aos vinte e três dias do mês de março do ano de dois mil e vinte e seis, às quatorze horas, na sede da Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul na sala de licitações, sita à rua Cândido Merlo, nº 290, bairro centro, a comissão de análise de Amostras tiveram como responsabilidade avaliar as amostras dos produtos e materiais solicitados por meio do Pregão Eletrônico nº 09/2026, cujo objeto é o **Registro de preços para eventuais aquisições merenda escolar para as escolas municipais a serem utilizados pelo departamento de educação do município conforme necessitar de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos**. As amostras foram avaliadas quanto aos requisitos de qualidade e sua compatibilidade com as especificações estabelecidas no Edital e a comparação custo x benefício, a fim de averiguar a qualidade, verificando, através da utilização do material, se o mesmo tem rendimento adequado às necessidades da municipalidade. conclui-se que:

**EMPRESA: Mang Foods**

| ITEM | DESCRIÇÃO   | QTDE. Und. | APROVADO/REPROVADO             |
|------|---|------------|--------------------------------|
| 13   | <b>PANIFICADOS Pão tipo bisnaguinha sem glúten e lactose</b> - macio, de formato pequeno e uniforme, elaborado com ingredientes isentos de glúten e lactose. Deve apresentar coloração característica, miolo macio, casca fina, sabor suave e agradável, sem odor estranho, umidade excessiva, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos exigidos: Isento de glúten, conforme Lei nº 10.674/2003; Isento de lactose ou com teor zero declarado em rotulagem; Produzido com farinhas e féculas naturalmente sem glúten (ex: arroz, milho, mandioca, batata, polvilho, etc.); Sem gorduras trans; Preferencialmente com baixo teor de conservantes artificiais; embalagem primária atóxica, resistente, lacrada e íntegra; Com identificação clara de: | 100 UN     | APROVADO DE ACORDO COM AMOSTRA |
| 21   | <b>Amendoim cru:</b> vermelho, com pele; constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico de 500 g. Sugestão de marca: Yoki, Beija Flor.  | 30 UN      | APROVADO DE ACORDO COM AMOSTRA |
| 33   | <b>Cacau em pó 100%</b> - Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 150 a 200 g. Produto com no mínimo 1 ano de validade. Sugestão de marca: Dr. Oetker, Nestle, Garoto. <b>AMOSTRA.</b>  | 80 UN      | APROVADO DE ACORDO COM AMOSTRA |
| 34   | <b>Cacau em pó 50%</b> - Produto solúvel composto de puro (50%) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 150 a 200 g. Produto com  | 120 UN     | APROVADO DE ACORDO COM AMOSTRA |

|    |   |        |  |
|----|---|--------|--|
|    | no mínimo 1 ano de validade. Sugestão de marca: Dr. Oetker, Nestle, Garoto. AMOSTRA.  |        |  |
| 38 | <b>Chá em sachês individuais</b> , elaborado a partir de folhas, flores, frutos ou ervas desidratadas de origem vegetal, selecionadas e devidamente processadas, acondicionadas em filtros próprios para infusão, apresentando aroma característico, coloração natural e sabor típico da planta utilizada, isento de impurezas, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Composto exclusivamente por partes vegetais próprias para infusão (camomila, erva-doce, hortelã, chá-mate). Sachês íntegros, bem selados e resistentes; Aroma e sabor característicos da erva declarada; Isento de corantes artificiais, açúcares ou aromatizantes artificiais; Em conformidade com legislação da ANVISA/MAPA; Embalagem: Sachês individuais acondicionados em caixa; Embalagem primária e secundária íntegras, atóxicas e lacradas; Com identificação de: nome do produto, tipo de chá/erva, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, fabricante e modo de preparo. Caixas com 10 sachês. Sugestão de marca: Leão, Dr. Oetker. AMOSTRA.  | 150 UN | REPROVADA MARCA JÁ DESCLASSIFICADA ANTERIORMENTE |
| 40 | <b>Chá mate com frutas em sachês individuais</b> , elaborado a partir da mistura de folhas secas de erva-mate ( <i>Ilex paraguariensis</i> ) com frutas desidratadas naturais, como maçã, frutas vermelhas, pêsego, limão, abacaxi ou similares, próprias para infusão, apresentando coloração característica após o preparo, aroma frutado agradável e sabor suave, equilibrado entre o mate e as frutas, sem amargor excessivo. Produto isento de impurezas, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; Requisitos mínimos de qualidade: Composto por erva-mate natural e frutas desidratadas próprias para infusão; Sachês íntegros, bem selados e resistentes; Aroma e sabor naturais característicos; Preferencialmente sem adição de açúcares, corantes ou aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagem: Sachês individuais acondicionados em caixa protetora com 25 unidades; embalagem atóxica, lacrada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, ingredientes, modo de preparo, data de fabricação, validade, lote e dados do fabricante. Sugestão de marca: Mate Leão, Dr. Oetker. AMOSTRA. | 100 UN | REPROVADA MARCA JÁ DESCLASSIFICADA ANTERIORMENTE |
| 58 | <b>Granola sem açúcar adicionado</b> , à base de cereais integrais, composto por flocos de aveia, cereais integrais e sementes, sem adição de açúcar, mel, melaço, glucose, frutose ou quaisquer outros adoçantes calóricos ou artificiais. Deve apresentar sabor e aroma característicos dos ingredientes naturais, textura crocante, coloração uniforme e ausência de odores estranhos, sujidades, insetos ou matérias estranhas. O produto deve ser isento de conservantes artificiais, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica, adequada ao contato com alimentos, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação sanitária vigente (ANVISA).  | 60 UN  | APROVADO DE ACORDO COM AMOSTRA                   |

|     |  |        |                                |
|-----|--|--------|--------------------------------|
|     | Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g. AMOSTRA.  |        |                                |
| 95  | <b>PERECÍVEIS Carne bovina (patinho) no corte em iscas;</b> Carne bovina fresca ou congelada, proveniente do corte patinho, obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração vermelho-viva característica, textura firme, fibras finas e baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, odor estranho, sujidades ou sinais de deterioração. Sendo previamente beneficiadas no corte ISCAS, com formato de 1 cm por 4 cm. Embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente e lacrada a vácuo ou bem selada; Com identificação de: nome do produto, tipo de corte, peso líquido, data de abate/processamento, validade, lote, procedência e selo de inspeção sanitária. Deverá ser acondicionada em embalagem de <u>1kg</u> . O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Deve ter certificado de inspeção. AMOSTRA.   |        | REPROVADA                      |
| 99  | <b>PERECÍVEIS Carne de frango coxa e sobrecoxa:</b> congelada, não temperado, de boa qualidade em pacotes entre 1 kg a 2 kg isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote, devidamente selado, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega. AMOSTRA.   | 350 KG | APROVADO DE ACORDO COM AMOSTRA |
| 101 | <b>PERECÍVEIS Carne de frango sassami:</b> congelado, o produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF) O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas - 12°C e - 18°C. Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA). Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, contendo 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Os pedaços devem ser congelados separadamente (INDIVIDUALMENTE), não estando grudados uns aos outros, o que indicaria um pré-descongelamento. AMOSTRA. | 800 KG | APROVADA DE ACORDO COM AMOSTRA |
| 120 | <b>PERECÍVEIS Queijo tipo muçarela fatiado:</b> de 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano   | 50 KG  | APROVADA DE ACORDO COM AMOSTRA |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em embalagens de 1 Kg, com fatias de aproximadamente 20g acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. Deve conter folhas plásticas entre as fatias de queijo. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. AMOSTRA. |  |  |
|--|--|--|--|

**EMPRESA: IDEAL**

| ITEM | DESCRIÇÃO  | QTDE. Und. | APROVADO/REPROVADO      |
|------|--|------------|-------------------------|
| 41   | <b>Coco ralado:</b> desidratado sem açúcar, flocos grandes. Pacotes de 100gr. o produto deve ser obtido do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera l.), através de processo tecnológico adequado, podendo ser parcialmente desengordurado ou não. Aspecto, cor, odor e sabor característicos, umidade max.de 4% e acidez mx de 4,5%. as características físicas, microbiológicas, pesos e medidas, acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc nº83 de 15/09/2000 Anvisa/ms. Sugestão de marcas: Sococo, Aпти. | 30 UN      | APROVADA MARCA SUGERIDA |

**EMPRESA: OTIS**

| ITEM | DESCRIÇÃO   | QTDE. Und. | APROVADO/REPROVADO             |
|------|---|------------|--------------------------------|
| 59   | <b>Leite de coco:</b> Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem de 200ml atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Sugestão de marcas: Sococo, Ducoco.   | 50 UN      | APROVADA DE ACORDO COM AMOSTRA |
| 119  | <b>PERECÍVEIS Presunto fatiado embalagens de 1 kg</b> , embalado em saco plástico a vácuo. Produzido a partir do pernil suíno e paleta, com injeção de salmoura; ingredientes misturados e embutidos em mangas plásticas impressas, formados e cozidos; deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor, limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem, sem adição de amido. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega; deve ser transportada e entregue a temperatura abaixo de 10°C; rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo o selo S.I.F. e número de registro do órgão competente. Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. Sabor suave e característico. <b>NÃO PODE SER APRESUNTADO. AMOSTRA.</b> | 280 KG     | APROVADA DE ACORDO COM AMOSTRA |

**EMPRESA: FERRARI**

| ITEM | DESCRIÇÃO  | QTDE. Und. | APROVADO/REPROVADO                               |
|------|--|------------|--|
| 60   | <b>Leite em pó integral</b> obtido a partir do leite de vaca pasteurizado, desidratado por processo tecnológico adequado, apresentando aspecto homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, próprio para consumo humano e destinado à alimentação escolar. Ingredientes: leite integral. Não | 50 UN      | REPROVADA NÃO ATENDE INTEGRALMENTE AO DESCRITIVO |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>conter glúten. Não conter adição de açúcar, aromatizantes, corantes, conservantes, estabilizantes, espessantes ou qualquer outro ingrediente. Características sensoriais; cor: branca a levemente amarelada; Odor: característico do leite, isento de odores estranhos; Sabor: próprio do leite, sem sabores estranhos; Aspecto: pó fino, seco, homogêneo, isento de grumos, sujidades ou matérias estranhas; Características físico-químicas e microbiológicas: Deverão atender integralmente aos padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente da ANVISA e do MAPA. Embalagem LATA, contendo no mínimo 380g. Sugestão de amostra: Nestle, Piracanjuba. <b>AMOSTRA.</b></p> |  |  |
|--|---|--|--|

**EMPRESA: TIO IVO**

| ITEM | DESCRIÇÃO  | QTDE. Und. | APROVADO/REPROVADO             |
|------|--|------------|--------------------------------|
| 39   | <p><b>Chá de frutas em sachês individuais</b>, nos sabores frutas vermelhas ou frutas cítricas elaborado a partir de mistura de frutas desidratadas e/ou partes vegetais naturais, como hibisco, maçã, morango, framboesa, amora ou similares, próprias para infusão, apresentando coloração avermelhada característica após o preparo, aroma frutado agradável e sabor suave levemente ácido, sem amargor excessivo. Produto isento de impurezas, mofo, corpos estranhos ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Composto por frutas e vegetais desidratados próprios para infusão; Sachês íntegros, bem selados e resistentes; Aroma e sabor naturais característicos das frutas; Preferencialmente sem adição de açúcares, corantes ou aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagens: Sachês individuais acondicionados em caixa com envelope protetor; Embalagem atóxica, lacrada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, ingredientes, modo de preparo, data de fabricação, validade, lote e dados do fabricante. Caixas com 10 sachês. Sugestão de marca: Leão, Dr. Oetker. <b>AMOSTRA.</b></p> | 100 UN     | APROVADA DE ACORDO COM AMOSTRA |
| 53   | <p><b>Farinha de trigo:</b> tipo I especial, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca, obtida a partir de grãos de trigo, são, limpos e em perfeito estado de conservação, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto em pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Acondicionada em embalagem de 5 kg. Sugestão de marca: Anaconda, Dona Benta, Martelli. <b>AMOSTRA.</b></p>   | 140 UN     | APROVADA DE ACORDO COM AMOSTRA |
| 68   | <p><b>Macarrão penne com ovos:</b> embalagens plásticas com 500g – as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas a venda com a designação massa com ovos quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Sugestão de marca: Renata, Parati. <b>AMOSTRA.</b></p>  | 200 UN     | REPROVADA                      |
| 97   | <p><b>PERECÍVEIS Carne bovina (patinho) moída:</b> Carne bovina fresca ou congelada, proveniente do corte patinho, obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração vermelho-viva característica, textura firme, fibras finas e baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, odor estranho,</p>  | 350 KG     | REPROVADA                      |

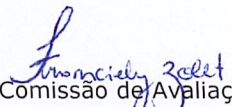
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | sujidades ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente e lacrada a vácuo ou bem selada; Com identificação de: nome do produto, tipo de corte, peso líquido, data de abate/processamento, validade, lote, procedência e selo de inspeção sanitária. Deverá ser acondicionada em embalagem de <u>1kg</u> . O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Deve ter certificado de inspeção. AMOSTRA. |  |  |
|--|--|--|--|

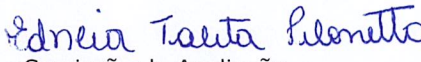
A avaliação de amostras é uma das alternativas de que dispõe o gestor público para assegurar a eficácia da contratação, tendo como objetivo verificar a aderência do produto ofertado aos requisitos de qualidade e desempenho estabelecidos no instrumento convocatório.

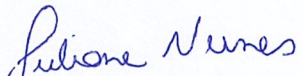
No presente caso, o que se observa é que, embora se tolerem algumas irregularidades das informações, manifesta a má qualidade de alguns dos produtos acima avaliados. Infere-se, pois, que os mencionados produtos não são aptos a garantir a eficácia da contratação, uma vez que não atendem a todos os requisitos de qualidade e especificações solicitados.

É o parecer.

Bom Sucesso do Sul, 23 de abril março de 2026.

  
Comissão de Avaliação

  
Comissão de Avaliação

  
Comissão de Avaliação