

## PARECER DE ANÁLISE DE AMOSTRAS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2026

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: ARTE PÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE. Und.	APROVADO/REPROVADO
1	<b>PANIFICADOS Bolo de cenoura</b> sem recheio e sem cobertura macio, de coloração alaranjada característica, elaborado com cenoura fresca, farinha de trigo ou equivalente, ovos, óleo vegetal e açúcar, apresentando sabor suave e adocicado natural, textura fofa e homogênea, sem presença de grumos, umidade excessiva, mofo ou odor estranho. Características mínimas exigidas: Elaborado com cenoura in natura como ingrediente principal; Textura macia e uniforme; Sabor característico, sem gosto artificial; sem gorduras trans; preferencialmente sem corantes artificiais; produzido em ambiente regularizado pela vigilância sanitária; Embalagem atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada; com identificação do produto, data de fabricação, validade, lote e informações do fabricante. Validade mínima de 5 dias após a data da entrega. Embalagem de 500g. <b>AMOSTRA.</b>	150 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
2	<b>PANIFICADOS Bolo de fubá</b> sem recheio e sem cobertura, macio, de coloração amarelo-dourada característica, elaborado com fubá de milho de boa qualidade, ovos, óleo vegetal ou manteiga, açúcar e demais ingredientes permitidos, apresentando textura fofa e homogênea, sabor suave e característico, sem presença de grumos, umidade excessiva, mofo ou odor estranho. Características mínimas exigidas: Elaborado com fubá de milho como ingrediente principal; Textura macia e uniforme; Sabor típico, sem gosto artificial; sem gorduras trans; preferencialmente sem corantes artificiais; produzido em local regularizado pela vigilância sanitária. Validade mínima de 5 dias após a data da entrega. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada; com identificação do produto, data de fabricação, validade, lote e informações do fabricante. Embalagem de 500g. <b>AMOSTRA.</b>	150 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
3	<b>PANIFICADOS Broa de milho</b> contendo ovos, sal, gordura, água, farinha de milho, farinha de trigo, fermento químico, deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação, com consistência adequada, fresca. Embalagem plástica transparente de 500g, rotulada de acordo com a legislação vigente. <b>AMOSTRA.</b>	350 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

4	<b>PANIFICADOS Cuca tradicional sem recheio com farofa:</b> deve ser produzida com produtos de primeira qualidade, não deve apresentar bolor, mofo, sujidades ou qualquer coisa imprópria para o consumo. Deve ser produzido no máximo com um dia de antecedência ao consumo. Deve ser embalada em plástico filme transparente e conter o ticket com peso e data de embalagem. Unidades de 500g. <b>AMOSTRA.</b>	150 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
10	<b>PANIFICADOS Pão francês integral:</b> unidades de 50 a 70g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha C6:C12 de trigo integral. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	100 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
11	<b>PANIFICADOS Pão de leite fatiado:</b> Embalagem com 500 gr - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade de no mínimo de 7 dias a partir da data de entrega. <b>AMOSTRA.</b>	350 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
12	<b>PANIFICADOS Pão tipo bisnaguinha de leite - unidade de 50g -</b> o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. <b>AMOSTRA.</b>	300 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
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 und	REPROVADA SEM AMOSTRA

**EMPRESA: Mang Foods**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE. Und.	APROVADO/REPROVADO
5	<b>PANIFICADOS Farinha de rosca:</b> Produto obtido por ingredientes sadios, devidamente limpos, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o	50 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	produto, informação nutricional, prazo de validade. Embalagem 500g.		
14	<b>Açafrão em pó:</b> de primeira linha, embalagem de 50g, aglomerado filamentosos constituído por estigmas florais secos e croccus sativus, acompanhados ou não dos estiletos. Deve apresentar aspecto aglomerado filamentosos em pó homogêneo, cor pardo avermelhada, cheiro: forte, agradável e característico e sabor acre e levemente picante. Produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. A embalagem deverá estar de acordo com as leis vigentes.	100 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
23	<b>Arroz integral:</b> limpo, seco, com grãos inteiros e de boa qualidade, livre de impurezas. O produto deverá ser acondicionado em embalagem apropriada de 1kg, que preserve suas propriedades, e rotulado com número de lote, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e informações sobre a procedência. Sugestão de marca: Urbano, Tio João. <b>AMOSTRA.</b>	20 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
29	<b>Biscoito doce glúten e à lactose, do tipo rosquinha:</b> elaborado com ingredientes isentos de trigo, centeio, cevada, aveia e derivados lácteos, garantindo segurança alimentar para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Deve apresentar textura crocante, sabor suave e agradável ao público infantil, sem aditivos artificiais em excesso, sem odor estranho, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Isento de glúten (Lei nº 10.674/2003); Isento de lactose (ou com teor zero conforme rotulagem); Baixo teor de gorduras saturadas e ausência de gorduras trans; Preferencialmente sem corantes artificiais e aromatizantes artificiais; Ingredientes principais à base de cereais e tubérculos naturalmente sem glúten (arroz, milho, mandioca, polvilho, féculas). Embalagem: individual, atóxica, lacrada, resistente, peso mínimo 140g Com identificação clara de: Denominação do produto; Lista de ingredientes; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Número do lote; Indicação “NÃO CONTÉM GLÚTEN” e “ZERO LACTOSE”. <b>AMOSTRA.</b>	50 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
32	<b>Biscoito salgado sem glúten e à lactose, do tipo cracker:</b> elaborado com ingredientes isentos de trigo, centeio, cevada, aveia e derivados lácteos, garantindo segurança alimentar para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Deve apresentar textura crocante, sabor suave e agradável ao público infantil, sem aditivos artificiais em excesso, sem odor estranho, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Isento de glúten (Lei nº 10.674/2003); Isento de lactose (ou com teor zero conforme rotulagem); Baixo teor de gorduras saturadas e ausência de gorduras trans; Preferencialmente sem corantes artificiais e aromatizantes artificiais; Ingredientes principais à base de cereais e tubérculos naturalmente sem glúten (arroz, milho, mandioca, polvilho, féculas). Embalagem: individual, atóxica, lacrada, resistente, peso mínimo 140g Com identificação clara de: Denominação do produto; Lista de ingredientes; Informação nutricional; Data de	50 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA SCHÄR

	fabricação e validade; Número do lote; Indicação “NÃO CONTÉM GLÚTEN” e “ZERO LACTOSE”. <b>AMOSTRA.</b>		
36	<b>Canela em pó:</b> produto de primeira qualidade, pó fino, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem tipo frasco, com tampa dosadora, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Pote de 35g. Sugestão de marca: Incas.	20 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
37	<b>Canela em rama:</b> Produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Embalagem de 10g. Sugestão de marca: Incas.	80 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
39	<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>	100 und	REPROVADO MARCA 81, SABOR RESIDUAL AMARGO DIFÍCIL ACEITAÇÃO INFANTIL
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, Apti.	30 und	REPROVADO SEM AMOSTRA
42	<b>Colorau em pó:</b> obtido a partir de sementes de urucum (Bixa orellana) moídas ou extrato natural desidratado, apresentando coloração vermelho-alaranjada intensa característica, textura fina e homogênea, aroma suave típico do produto e sabor levemente terroso, isento de impurezas, corpos estranhos, umidade excessiva, grumos endurecidos, mofo ou sinais de deterioração. Produto destinado ao consumo humano como condimento natural. Requisitos mínimos de qualidade: Obtido predominantemente de urucum natural; Pó fino, seco e homogêneo; Coloração viva e uniforme; Isento de contaminantes físicos, químicos e biológicos; Preferencialmente sem adição	70 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	excessiva de corantes artificiais; Em conformidade com legislação da ANVISA/MAPA; Embalagem primária atóxica, resistente, lacrada e íntegra; Com identificação obrigatória de: nome do produto, ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante e informações nutricionais (quando aplicável) Embalagem de polietileno de 500gr. Sugestão de marcas: Aпти, Incas. <b>AMOSTRA.</b>		
43	<b>Cominho em pó</b> especiaria obtida a partir das folhas secas e/ou frescas da planta, de aroma intenso e característico, amplamente utilizado como condimento alimentar. Características sensoriais: Cor característica da espécie; Odor: aromático, intenso e característico; Sabor: levemente picante, próprio do cominho; Embalagem primária íntegra, 50g a 60g. Sugestão de marca: Kitano.	20 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
44	<b>Cravo da Índia:</b> embalagem plástica de 50g e o botão floral maduro e dessecado. Deve apresentar aspecto de botão floral maduro e dessecado, cor pardo-negra, cheiro: fortemente aromático e característico e sabor pungente e característico. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Marca sugerida: Incas.	40 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
49	<b>Essência de baunilha:</b> embalagem de 30 ml contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade. Sugestão de marcas: Fleischmann, DR Oetker.	40 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
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. <i>Não conter glúten. Não conter adição de açúcar, aromatizantes, corantes, conservantes, estabilizantes, espessantes ou qualquer outro ingrediente.</i> 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>	50 und	REPROVADO, PRODUTO NÃO ATENDE AO DESCRITIVO
62	<b>Lentilha:</b> tipo 1, grãos provenientes da espécie Lens Esculenta, Moench. Deve ter no máximo 14 % de umidade, 0,5 % de matérias estranhas e impurezas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Pacote com 500 g. Sugestão de marca: Yoki.	80 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
63	<b>Louro seco:</b> acondicionado em embalagem reforçada e apropriada para o produto, contendo rótulo com número de lote, data de fabricação, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, fórmula e procedência em pacotes com 20 gramas. Sugestão de marca: Incas.	20 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
70	<b>Macarrão tipo conchinha:</b> de primeira linha - pacotes com 500g – as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs	80 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. 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>		
71	<b>Macarrão tipo alfabeto animado</b> de primeira linha - pacotes com 500g – as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Sugestão de marca: Renata. <b>AMOSTRA.</b>	80	APROVADO CONFORME AMOSTRA
73	<b>Manjeriço moído:</b> de primeira linha, embalagem de 7g, folhas do ocimum basilicum. Deve apresentar aspecto de folha ovalada e seca, cor verde-pardacenta, cheiro e sabor próprios. Produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. A embalagem deverá estar de acordo com as leis vigentes. Sugestão de marca: Incas, Apti.	20 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
74	<b>Noz moscada</b> (condimento), em pó, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Embalagem de 20g. Sugestão de marca: Incas.	20 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
83	<b>Tomilho</b> ( <i>Thymus vulgaris</i> ), especiaria obtida a partir das folhas secas e/ou frescas da planta, de aroma intenso e característico, amplamente utilizado como condimento alimentar. <b>Características sensoriais:</b> Cor: verde a verde-acinzentada, característica da espécie; Odor: aromático, intenso e característico; Sabor: levemente picante, próprio do tomilho; Aspecto: folhas íntegras ou fragmentadas, secas, limpas e isentas de sujidades, insetos ou matérias estranhas; Embalagem primária íntegra, 10g. Sugestão de marca: Kitano.	20 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
84	<b>Trigo para quibe</b> – de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra de 500g. Deverá conter na embalagem data de fabricação, data de validade, número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Sugestão de marca: Yoki	30 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
88	<b>DESCARTÁVEIS Luva descartável de vinil:</b> sem pó descartável e de uso único. Lisa; ambidestra; transparente; Tamanhos P, M e G. Caixa com 100 unidades. Sugestão de marca: Talge. <b>AMOSTRA.</b>	50 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
92	<b>DESCARTÁVEIS Touca descartável</b> sanfonada elástico duplo confeccionado em TNT, cor branco, gramatura 30 pp deverá ser entregue em embalagem com 100 unidades, Acondicionamento conforme o fabricante de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até a utilização. Sugestão de marca: Medix. <b>AMOSTRA.</b>	40 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
97	<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, sujidades ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente e lacrada a vácuo ou bem selada;	350 kg	REPROVADA

	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 <b>1kg</b> . O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Deve ter certificado de inspeção. <b>AMOSTRA.</b>		
100	<b>PERECÍVEIS Carne de frango coxinha da asa:</b> Congelada a temperatura de -18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujeiras, Embalagens individuais em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento em sua temperatura ideal. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. <b>AMOSTRA.</b>	350 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
105	<b>PERECÍVEIS Ervilha congelada:</b> Ervilha verde selecionada, proveniente de grãos saudáveis e no ponto adequado de maturação, submetida a processo de higienização, branqueamento e congelamento rápido individual (IQF – Individual Quick Frozen), apresentando coloração verde característica, grãos íntegros, soltos entre si, textura firme após o descongelamento e sabor natural, isenta de matérias estranhas, sujidades, insetos, odor estranho ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Grãos uniformes, íntegros e bem selecionados; Processo de congelamento rápido (preferencialmente IQF); Sem adição de conservantes artificiais; Isenta de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos; Em conformidade com legislação da ANVISA e MAPA; Embalagem plástica própria para alimentos, resistente, atóxica e bem vedada; Com identificação obrigatória: nome do produto, ingredientes (ervilha), peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante, origem e informações nutricionais Embalagem de 300g. Sugestão de marca: Lar, Copacol. <b>AMOSTRA.</b>	150 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
106	<b>PERECÍVEIS Iogurte integral produzido a partir de leite integral pasteurizado MORANGO,</b> fermentado por culturas lácteas específicas, acrescido de polpa natural de frutas sabor morango, apresentando consistência homogênea, coloração rosada característica, sabor suave e aroma típico da fruta, isento de grumos, soro em excesso, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Elaborado com leite integral e culturas lácteas vivas; Contendo polpa de fruta natural (morango); Sem sabor artificial predominante; Livre de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos; Em conformidade com legislação da ANVISA e MAPA; Embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente fechada; Com identificação obrigatória: nome do produto, ingredientes, volume/peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante, registro no órgão competente e informação nutricional. <b>Sem adição de açúcares, com polpa natural, embalagens de 1 kg ou mais.</b> Sugestão de marcas: Itambé, Batavo, Nestle. <b>AMOSTRA.</b>	800 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

107	<p><b>PERECÍVEIS Iogurte sem lactose</b>, elaborado a partir de leite integral ou parcialmente desnatado de origem animal (ou blend de leites permitido), com lactase adicionada durante o processamento para degradação da lactose, fermentado por culturas lácteas específicas, apresentando textura homogênea, coloração característica, sabor suave e aroma típico de iogurte, isento de grumos, soro em excesso, matérias estranhas, odores anormais ou sinais de deterioração. Produto adequado para indivíduos com intolerância à lactose, atendendo às normas sanitárias e de qualidade vigentes. Requisitos mínimos de qualidade: Elaborado a partir de leite de origem animal com adição de lactase para redução ou eliminação da lactose; Teor de lactose reduzido a níveis não detectáveis ou conforme regulamentação vigente para “sem lactose” no rótulo; Textura cremosa e homogênea; Aroma e sabor típicos de iogurte, sem off-flavors; Isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos; Em conformidade com legislação da ANVISA/MAPA; Embalagem plástica ou cartonada atóxica, resistente, hermeticamente fechada e íntegra; Com identificação obrigatória: Nome do produto; Ingredientes completos; Indicação “sem lactose” de forma clara; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Número do lote; Fabricante e dados de registro. <b>Embalagem de no mínimo 160g. AMOSTRA.</b></p>	100 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
108	<p><b>PERECÍVEIS Iogurte Natural Integral</b>, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme. Embalagem com no mínimo 160g, validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter os dados de identificação, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. <b>AMOSTRA.</b></p>	500 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
113	<p><b>PERECÍVEIS Milho verde congelado:</b> Natural sem adição de conservantes e outros ingredientes. Embalagem aproximada de 300g. Sugestão de marca: Lar, Copacol.</p>	180 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
115	<p><b>PERECÍVEIS Nata Pasteurizada sem lactose:</b> Produto lácteo obtido a partir do creme de leite, submetido à pasteurização e adição da enzima lactase para hidrólise da lactose, tornando-o adequado para consumo por indivíduos com intolerância à lactose. Deve apresentar consistência cremosa, homogênea e teor elevado de gordura, característico do produto. Embalagem 200g. Sugestão de marca: Santa Clara e Amanhecer. <b>AMOSTRA.</b></p>	30 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
117	<p><b>PERECÍVEIS Picolé de Frutas Naturais 100% sem adição de açúcar</b>, elaborado com polpa de frutas frescas ou congeladas (ex.: manga, maracujá, melancia, morango), sem adição de açúcar, adoçantes, corantes ou aromatizantes artificiais, com baixo teor de sódio, gorduras e sem aditivos ultraprocessados. Embalagem de no mínimo 50gr Ingredientes: Polpa de fruta fresca ou congelada (mínimo 98% da composição), água potável, espessantes naturais (opcional: gelatina ou fibra de fruta), sem</p>	700 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA SABOR MELANCIA

	adição de açúcar, sal, óleos, adoçantes, corantes ou aromatizantes químicos. <b>AMOSTRA.</b>		
124	<b>PERECÍVEIS Requeijão cremoso SEM LACTOSE:</b> Ingredientes: Creme de leite, massa para elaborar queijo (leite pasteurizado semidesnatado, cloreto de cálcio, fermento lácteo e coagulante), sal (cloreto de sódio), estabilizantes e conservante, conforme indicado pela legislação vigente. Sem glúten na composição. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Embalagem: aproximadamente 180g. Sugestão de marca: Santa Clara, Lac Lélo, Verde Campo. <b>AMOSTRA.</b>	60 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
126	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Abacaxi pérola:</b> formato cônico, coroa longa e com espinhos. Unidades médias (de 1,2 a 1,5 kg). Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; Isentas de danos mecânicos graves; Sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; Protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	400 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
127	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Abóbora cabotiá</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	150 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
128	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Abobrinha verde Italiana:</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	300 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
129	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Alface americana,</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres	200 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos. Embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor (unidade média 350g).		
130	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Alho:</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	80 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
131	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Ameixa (nacional):</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	150 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
133	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Batata doce branca:</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	120 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
134	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Batata doce roxa:</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de	80 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.		
135	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Batata inglesa:</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	900 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
137	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Beterraba,</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	200 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
142	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Goiaba vermelha,</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	50 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
144	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Laranja bahia:</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas	300 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.		
147	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Mação fuji:</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	300 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
148	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Maçã gala:</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	300 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
149	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Mamão formosa:</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento. Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade.	500 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
150	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Mandioca congelada,</b> tipo branca, selecionada, proveniente de raízes sadias e no ponto adequado de maturação, submetida a processo de descascamento, higienização, corte em pedaços uniformes e congelamento rápido, apresentando coloração branca a levemente amarelada característica, textura firme antes do preparo e macia após cocção, isenta de partes escuras, fibras duras em excesso,	180 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	<p>sujidades, insetos, odor estranho ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Raízes selecionadas e bem higienizadas; Cortes uniformes para cozimento adequado; Processo de congelamento rápido (preferencialmente IQF); sem adição de conservantes artificiais; isenta de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos; em conformidade com legislação da ANVISA; Embalagem plástica própria para alimentos, resistente, atóxica e bem vedada Com identificação obrigatória: nome do produto, ingredientes (mandioca), peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante, origem e informações nutricionais.</p>		
151	<p><b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Manga tommy</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.</p>	800 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
154	<p><b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Melão amarelo:</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.</p>	400 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
161	<p><b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Repolho roxo:</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.</p>	60 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
164	<p><b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Uva sem semente (BRS Vitória, Isis ou Thompson (Sultanina),</b> Frutas frescas, de</p>	50 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem bandejas plásticas 500g.		
--	--	--	--

**EMPRESA: IDEAL**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE. Und.	APROVADO/REPROVADO
15	<b>Açúcar cristal branco</b> , de origem vegetal (cana-de-açúcar), constituído por cristais homogêneos, secos e soltos, de coloração clara característica, isento de impurezas, sujidades, insetos, grumos endurecidos, fermentação ou umidade excessiva. Requisitos mínimos de qualidade: Obtido exclusivamente da cana-de-açúcar; Cristais uniformes, soltos e bem definidos; Cor branca a levemente amarelada, própria do produto; Isento de odores estranhos e sabores anormais; Livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos; Em conformidade com legislação da ANVISA e MAPA; Embalagem primária resistente, de 5 kg, atóxica, lacrada e íntegra; Com identificação obrigatória de: Nome do produto; Peso líquido; Ingredientes; Data de fabricação e validade; Número do lote; Dados do fabricante; Informação nutricional. <b>AMOSTRA</b>	180 und	APROVADO CONFORME 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 und	REPROVADO SEM AMOSTRA
24	<b>Arroz parboilizado tipo 1</b> : beneficiado, de grãos longos e uniformes, submetido ao processo hidrotérmico (parboilização), que preserva parte dos nutrientes do grão, apresentando coloração amarelada característica, íntegro, limpo, seco e solto, isento de impurezas, insetos, fragmentos de casca, grãos mofados, quebrados em excesso ou com odor estranho. Requisitos mínimos de qualidade: Grãos longos, uniformes e bem beneficiados; Coloração amarelada típica do arroz parboilizado; Baixo percentual de grãos quebrados (conforme padrão legal); Isento de matérias estranhas, sujidades e pragas; Sem odor estranho ou sinais de umidade; Em conformidade com padrões do MAPA/ANVISA. Embalagem primária resistente, atóxica, lacrada e íntegra; embalagem de 5kg.	350 und	APROVADO CONFORME 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	80 und	REPROVADO

	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>		
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 no mínimo 1 ano de validade. Sugestão de marca: Dr. Oetker, Nestle, Garoto. <b>AMOSTRA.</b>	120 und	REPROVADO
45	<b>Creme de leite:</b> Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto. Embalagem 200g. Sugestão de marca: Piracanjuba, Nestle, Frimesa. <b>AMOSTRA.</b>	350 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
53	<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>	140 und	REPROVADO SEM AMOSTRA
55	<b>Feijão preto tipo 1,</b> isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem a aparência e qualidade. Produto da última safra. Embalados em pacotes de 1 kg em polietileno transparente, atóxico e resistente. Máximo de impurezas: 0,5%; umidade máxima: 15%. Valores nutricionais aproximados por 100g: 60g de carboidratos, 21g de proteínas e 1g de lipídios. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem deve conter data de fabricação e validade. Certificado de classificação de grãos pelo Ministério da Agricultura obrigatório. Sugestões de marca: Urbano, Rei da Mesa. <b>AMOSTRA.</b>	250 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
68	<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>	200 und	REPROVADO

81	<b>Sal refinado iodado:</b> não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Embalagem de polietileno transparente de 1kg. Validade: mínima de 4 meses após o ato da entrega. Sugestão de marca: Cisne, Diana.	250 und	APROVADO
93	<b>PERECÍVEIS Água de coco integral,</b> obtida exclusivamente do líquido natural de cocos verdes saudáveis, sem diluição, sem adição de açúcares, corantes, conservantes artificiais ou aromatizantes, submetida a processo de pasteurização ou esterilização permitido pela legislação sanitária, apresentando coloração límpida a levemente opalescente, sabor naturalmente adocicado suave e aroma característico. Requisitos mínimos de qualidade: Composição 100% água de coco natural; Sem adição de açúcar, adoçantes ou conservantes artificiais; Sabor e aroma naturais característicos; Isenta de fermentação, sedimentos anormais ou impurezas; Em conformidade com legislação da ANVISA/MAPA; Embalagem primária atóxica, resistente e hermeticamente fechada (caixa longa vida, garrafa); Com identificação obrigatória de: Nome do produto; Ingredientes (100% água de coco); Volume líquido; Data de fabricação e validade; Lote; Fabricante; Informação nutricional. Embalagem de 900ml a 1 litro. Sugestão de marcas: Sococo, Campo Largo, Obrigado. <b>AMOSTRA.</b>	300 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

**EMPRESA: OTIS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE. Und.	APROVADO/REPROVADO
25	<b>Aveia em flocos finos</b> – fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais. Embalagem de 500g original do fabricante, completamente integra, limpa e intacta. Deve conter a informação nutricional, data de fabricação e data de validade. Sugestão de marca: Yoki, Jasmine. <b>AMOSTRA.</b>	80 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
26	<b>Azeite de oliva</b> - extra virgem, obtido exclusivamente de azeitonas por processos mecânicos, sem adição de outros óleos vegetais, apresentando coloração variando do amarelo-dourado ao verde-esverdeado, aroma característico e sabor suave a frutado, isento de ranço, impurezas ou odores estranhos. Requisitos mínimos de qualidade: Obtido exclusivamente de azeitonas ( <i>Olea europaea</i> ); Sem mistura com outros óleos vegetais; Acidez máxima conforme categoria declarada em rótulo (preferencialmente $\leq 0,8\%$ para extra virgem); Isento de partículas sólidas, ranço ou fermentação; Em conformidade com normas do MAPA/ANVISA; Embalagem primária resistente, preferencialmente em vidro escuro ou material que proteja da luz; Lacrada e íntegra; Com identificação obrigatória de: Nome do produto e categoria (extra virgem, virgem, etc.); Ingredientes; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Lote; Origem/fabricante; Embalagem com 500ml. Sugestões de marca: Gallo, Andorinha. <b>AMOSTRA.</b>	40 und	APROVADO MARCA SUGERIDA
27	<b>Biscoito de arroz</b> elaborado à base de arroz, obtido por processo de extrusão ou cocção, com formato regular, textura crocante e	100 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	sabor suave característico do arroz. Produto destinado ao consumo humano, adequado para alimentação escolar. Ingredientes: Arroz (ou farinha de arroz). <i>Não conter glúten. Não conter gordura trans. Não conter corantes artificiais, conservantes artificiais, aromatizantes artificiais ou realçadores de sabor.</i> Características sensoriais: Cor: branca a levemente amarelada, uniforme; Odor: característico, isento de odores estranhos; Sabor: suave, próprio do produto; Textura: crocante, sem umidade excessiva; Características físico-químicas e microbiológicas: Deverão atender aos padrões estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA. Embalagem: primária íntegra, atóxica, resistente e apropriada para contato com alimentos, contendo identificação do produto, marca, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, informações nutricionais e identificação do fabricante conforme legislação vigente. Embalagem 150g. Sugestões de marca: Camil. <b>AMOSTRA.</b>		
30	<b>Biscoito salgado integral tipo cream cracker.</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados de 370g a 400g, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Sugestões de marca: Isabela, Parati. <b>AMOSTRA.</b>	20 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
31	<b>Biscoito salgado:</b> tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro. Embalagem de 370g a 400g. Sugestões de marca: Isabela, Parati.	30 und	APROVADO CONFORME 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. <b>AMOSTRA.</b>	150 und	REPROVADO MARCA 81, SAVOR RESIDUAL AMARGO DIFÍCIL ACEITAÇÃO INFANTIL
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> )	100 und	REPROVADO MARCA 81, SAVOR RESIDUAL AMARGO

	<p>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.</p>		DIFÍCIL ACEITAÇÃO INFANTIL
47	<p><b>Doce de frutas</b> elaborado a partir de polpa ou pedaços de frutas naturais selecionadas, cozidas com adição de açúcar em quantidade controlada, apresentando consistência cremosa ou levemente pastosa, coloração característica da fruta utilizada, sabor doce equilibrado e aroma natural, sem presença de mofo, fermentação, impurezas ou odores estranhos. Requisitos mínimos de qualidade: Elaborado com frutas naturais como ingrediente principal; Sabor característico da fruta declarada (goiaba, banana, maçã, abacaxi, morango, uva); Consistência homogênea, sem separação excessiva de líquido; Preferencialmente sem corantes artificiais e sem aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagem primária atóxica, resistente, hermeticamente fechada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, fruta utilizada, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e fabricante. Embalagem de no mínimo 400g. Sugestão de marca: Piá, Ritter. AMOSTRA.</p>	50 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
48	<p><b>Doce de frutas sem açúcar</b> elaborado a partir de polpa ou pedaços de frutas naturais selecionadas, cozidas sem adição de açúcar, apresentando consistência cremosa ou levemente pastosa, coloração característica da fruta utilizada, sabor doce equilibrado e aroma natural, sem presença de mofo, fermentação, impurezas ou odores estranhos. Requisitos mínimos de qualidade: Elaborado com frutas naturais como ingrediente principal; Sabor característico da fruta declarada (goiaba, banana, maçã, abacaxi, morango, uva); Consistência homogênea, sem separação excessiva de líquido; Preferencialmente sem corantes artificiais e sem aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagem primária atóxica, resistente, hermeticamente fechada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, fruta utilizada, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e fabricante. Embalagem de no mínimo 200g. Sugestão de marca: Ritter. AMOSTRA.</p>	30 und	APROVADO MARCA SUGERIDA
51	<p><b>Farinha de milho amarelo, tipo biju.</b> Produto alimentício obtido pela moagem ou flocagem do milho, com granulação</p>	40 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	média a grossa, de cor amarela e textura leve. Composto por milho integral, sem aditivos ou conservantes. Embalagem em pacotes plásticos com 1 kg. Validade mínima de 01 ano após a data de fabricação. Sugestão de marcas: Zaeli, Yoki.		
56	<b>Fermento em pó químico</b> - produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. - Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 200g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega. Sugestão de marca: Royal, Apti. <b>AMOSTRA.</b>	120 und	APROVADO MARCA SUGERIDA
61	<b>Leite em pó integral sem lactose</b> , obtido a partir do leite de vaca pasteurizado, submetido a processo tecnológico de hidrólise da lactose por meio da adição da enzima lactase, seguido de desidratação. Apresenta aspecto homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos do leite, sendo destinado ao consumo humano e à alimentação escolar. Ingredientes: Leite integral e enzima lactase. <i>Não conter glúten. Não conter adição de açúcar, aromatizantes, corantes, conservantes, estabilizantes ou espessantes.</i> Embalagem LATA, contendo no mínimo 380g. Sugestão de amostra: Nestle, Piracanjuba. <b>AMOSTRA.</b>	20 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
64	<b>Macarrão cabelo de anjo com ovos</b> : macarrão tipo cabelo de anjo com ovos: ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, amido de milho (2,3%), corantes naturais de urucum e cúrcuma. Contém glúten. De boa qualidade. As massas as serem postas na água não devem turvar antes da cocção, embalagem primária de polietileno transparente de 500g, hermeticamente vedada e intacta. Na porção de 80g aproximadamente, 59g de carboidratos, 10g de proteínas e 0,6g de lipídios. Na embalagem deverá constar a data de fabricação e validade. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Sugestão de marca: Renata, Parati. <b>AMOSTRA.</b>	120 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
65	<b>Macarrão Caracol</b> , produzido com farinha de trigo e água, apresentando formato espiralado e cor amarela, com textura firme. A embalagem deve ser de plástico resistente, com peso de 500g. O macarrão deve conter aproximadamente 61g de carboidratos, 8g de proteínas, 1g de gorduras totais e 2g de fibras por 80g. Sugestão de marca: Renata, Parati <b>AMOSTRA.</b>	200 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
67	<b>Macarrão Parafuso</b> , produzido com farinha de trigo e água, apresentando formato espiralado e cor amarela, com textura firme. A embalagem deve ser de plástico resistente, com peso de 500g. O macarrão deve conter aproximadamente 61g de carboidratos, 8g de proteínas, 1g de gorduras totais e 2g de fibras por 80g. Sugestão de marca: Renata, Parati <b>AMOSTRA.</b>	200 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
72	<b>Macarrão de arroz</b> : massa alimentícia tipo parafuso - <b>Sem glúten.</b> De sabor, consistência e cozimento semelhante ao das massas tradicionais. Embalagens primárias plásticas com soldas resistentes, que armazenem 500 g do produto e que tenham especificadas a origem e denominação do produto, informações	30 und	APROVADO MARCA SUGERIDA

	nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade. Produto com no mínimo 1 ano de validade. Sugestão de marca: Renata, Urbano. <b>AMOSTRA.</b>		
90	<b>DESCARTÁVEIS Saco plástico</b> para alimentos de polietileno, transparente, material resistente, que pode ir ao freezer e a geladeira, com capacidade de 5 kg, bobina picotada com 100un. Acondicionamento conforme o fabricante de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até a utilização, a embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade. Sugestão de marca: Bompack.	80 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
91	<b>DESCARTÁVEIS Papel alumínio</b> rolo de no mínimo 30cm x 7,5 metros. Embalado em embalagem de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionamento conforme o fabricante de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até a utilização, a embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade. Sugestão de marca: Wyda.	80 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
109	<b>PERECÍVEIS Leite ultrapasteurizado (UHT):</b> de boa qualidade, integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Caixa longa vida com 1000ml, rotulado conforme legislação vigente e atendendo as normas da RDC nº 12, de 01/01/01 da Anvisa/ms. Data de fabricação máxima de 30 dias.	5000 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
110	<b>PERECÍVEIS Leite ultrapasteurizado (UHT), integral com pelo menos 90% MENOS LACTOSE.</b> Fortificado com ferro e vitaminas c, a e d. Caixa longa vida com 1000ml, rotulado conforme legislação vigente. Data de fabricação máxima de 30 dias.	250 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
111	<b>PERECÍVEIS Leite de soja,</b> obtido a partir de grãos de soja ou extrato hidrossolúvel de soja. Deve apresentar sabor suave e característico, aroma próprio, coloração homogênea, isento de grumos, sedimentos, odores estranhos ou quaisquer matérias estranhas. O produto não deve conter adição de açúcares, mel, melaço, glicose, frutose ou adoçantes artificiais, sendo permitido apenas o açúcar naturalmente presente nos ingredientes, quando aplicável. Deve ser isento de lactose e proteínas do leite de origem animal, sendo indicado para alunos com intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite de vaca. Não deve conter corantes ou aromatizantes artificiais. Conservantes apenas quando permitidos pela legislação vigente. A embalagem deve ser íntegra, resistente, atóxica, própria para contato com alimentos, devidamente lacrada, contendo denominação do produto, marca, lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro conforme legislação sanitária da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>AMOSTRA. Embalagem de 1 litro.</b>	50 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
123	<b>PERECÍVEIS Requeijão cremoso:</b> Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 30 dias a	450 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	contar da data de entrega. Embalagem: Copo de 200g. Sugestão de marca: Nestle, Vigor, Santa Clara. <b>AMOSTRA.</b>		
--	--	--	--

**EMPRESA: DISTRIBUIDORA TIO IVO**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE. Und.	APROVADO/REPROVADO
16	<b>Açúcar de baunilha:</b> açúcar aromatizado com sabor baunilha. Embalagem fechada, contendo 100 g, com data de validade no mínimo de 6 meses do dia da entrega. Sugestão de marca: Aпти, Incas.	50 und	APROVADO MARCA SUGERIDA
22	<b>Amido de milho:</b> Produto em pó, branco, obtido do grão de milho, isento de impurezas e aditivos. Acondicionado em embalagem apropriada de 500g, com rótulo contendo número de lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Sugestão de marca: Maisena, Yoki.	80 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
28	<b>Biscoito doce tipo Maisena:</b> elaborado à base de amido de milho, com sabor suave, textura leve e crocante, de coloração uniforme, característico do produto, sem presença de corpos estranhos, mofo, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Produto destinado ao consumo humano, devendo atender às normas sanitárias vigentes, com composição adequada e aceitabilidade ao público escolar. Características mínimas exigidas: Elaborado predominantemente com amido de milho (Maizena ou equivalente); Sabor adocicado suave, sem amargor; Textura crocante e delicada; Sem gorduras trans; Com registro nos órgãos competentes (ANVISA ou MAPA, conforme aplicável). Embalagem: Embalagem primária atóxica, resistente, lacrada e íntegra, Com identificação de: nome do produto, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Peso líquido entre 400 g ou 500 g.	60 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
35	<b>Café solúvel em pó fino:</b> acondicionado em recipiente de vidro ou lata, obtido a partir da extração e posterior desidratação do café torrado e moído, apresentando-se em pó fino, de coloração marrom característica, aroma intenso e sabor típico de café, isento de impurezas, grumos endurecidos, umidade excessiva ou odores estranhos. Requisitos mínimos de qualidade: Produzido exclusivamente a partir de café ( <i>Coffea spp.</i> ), sem adição de outros ingredientes; Solubilidade rápida em água quente; Aroma e sabor característicos; Isento de substâncias estranhas, ranço ou fermentação; Em conformidade com padrões do MAPA/ANVISA; Embalagem de 200gr, primária hermeticamente fechada, resistente, atóxica e íntegra; Com identificação de: nome do produto, ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante e informações nutricionais. Sugestão de marca: Nescafé, Iguaçu. <b>AMOSTRA.</b>	350 und	APROVADO MARCA SUGERIDA
52	<b>Farinha de mandioca torrada:</b> Farinha de mandioca, torrada, fina, seca, tipo 1, isenta de sujidades, embalagem contendo 1 Kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de	50 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade. Sugestão de marca: Pinduca, Sinhá.		
54	<b>Farinha de trigo integral:</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,ãos, limpos e em perfeito estado de conservação, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Acondicionada em embalagem de 1 kg. Sugestão de marca: Anaconda, Dona Benta, Martelli. <b>AMOSTRA.</b>	20 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
57	<b>Fubá:</b> de cor amarela, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: fubá amarelo, ferro e ácido fólico. Embalagens de polietileno transparente de 1 kg. Validade: mínimo de 6 meses após o ato da entrega. Sugestão de marca: Yoki, Sinhá. <b>AMOSTRA.</b>	180 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
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). Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g. <b>AMOSTRA.</b>	60 und	REPROVADO SEM AMOSTRA
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 und	REPROVADO SEM AMOSTRA
66	<b>Macarrão espaguete com ovos:</b> embalagem de polietileno transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Na porção de 80g aproximadamente, 62 g de carboidratos, 8,8g de proteínas e 0,8g de lipídios. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais cúrcuma e urucum. Contem glúten. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podem estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem deverá constar a data de fabricação e validade. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Sugestão de marca: Parati, Isabela. <b>AMOSTRA.</b>	200 und	REPROVADO
69	<b>Macarrão talharim:</b> embalagens plásticas com 500g, de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado	200 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Sugestão de marca: Renata, Parati. <b>AMOSTRA.</b>		
77	<b>Passata rústica de tomate</b> – produto constituído 100% de tomates, com pele e sementes. Sem adição de sal, açúcar, gorduras, conservantes, corantes e espessantes. Não contém sódio. Embalagem em sachê 300 gramas. Sugestão de marca: Fugini, Predilecta. <b>AMOSTRA.</b>	800 und	APROVADO MARCA SUGERIDA
78	<b>Polvilho azedo:</b> Polvilho de mandioca azedo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g. Sugestão de marca: Prata, Yoki.	350 und	APROVADO MARCA SUGERIDA
79	<b>Polvilho doce:</b> fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g. Sugestão de marca: Prata, Yoki.	350 und	APROVADO MARCA SUGERIDA
80	<b>Sagu:</b> fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten; não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico. Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, com 500 g. Prazo de validade mínimo 12 meses a partir da data de entrega. Sugestão de marca: Prata, Yoki.	120 und	APROVADO MARCA SUGERIDA
82	<b>Suco de uva</b> tinto integral natural: <b>sem adição de açúcar, água ou corantes.</b> Coloração vermelho-rubi de boa intensidade. Embalagem de vidro de 1 litro a 1,5 litro. Sugestão de marca: Aliança, Aurora. <b>AMOSTRA.</b>	150 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
85	<b>Vinagre:</b> de vinho tinto. Ingredientes: fermentado acético de vinho tinto hidratado e conservante ins 224 - acidez 4,2%. Não contém glúten. Embalagem de 700 ml. Sugestão de marca: Koller, Castello.	150 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
86	<b>DESCARTÁVEIS Filme de pvc,</b> transparente, atóxico, de boa qualidade, contendo o comprimento de 30 metros e largura 28 centímetros, com identificação do produto, marca do fabricante. Sugestão de marca: Wyda.	30 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
95	<b>PERECÍVEIS Carne bovina (patinho) no corte em iscas;</b> Carne bovina fresca ou congelada, proveniente do corte patinho, obtida de animais saudáveis, 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 <b>corte ISCAS</b> , com formato de <b>1 cm por 4 cm.</b> 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	300 kg	REPROVADA

	ser acondicionada em embalagem de <b>1kg</b> . O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Deve ter certificado de inspeção. <b>AMOSTRA.</b>		
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. <b>AMOSTRA.</b>	350 kg	REPROVADA
101	<b>PERECÍVEIS Carne de frango sassami:</b> congelado, o produto deve ser proveniente de aves saudáveis, 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 SISP) 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. <b>AMOSTRA.</b>	800 kg	REPROVADA
104	<b>PERECÍVEIS Carne suína costelinha, sem pele,</b> resfriada, com osso, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. <b>AMOSTRA.</b>	100 kg	APROVADA
112	<b>PERECÍVEIS Manteiga extra sem sal:</b> de 1ª qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídios, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem original de 200 g; Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	250 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

114	<b>PERECÍVEIS Nata Pasteurizada:</b> Produto lácteo obtido da gordura do leite, separado por processo natural ou mecânico, pasteurizado, com elevado teor de gordura, apresentando consistência cremosa e homogênea. Deve ser produzido sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM); Embalagem 300g. Sugestão de marca: Santa Clara e Frimesa. <b>AMOSTRA.</b>	120 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
116	<b>PERECÍVEIS Ovo de galinha vermelho:</b> classe A tamanho grande: de 50 a 55 gramas a unidade. Não deve ter cheiro. Isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada. Validade: mínimo de 20 dias após o ato da entrega. Embalagem de 1 dúzia.	1200 dúzia	APROVADO CONFORME AMOSTRA
118	<b>PERECÍVEIS Polpa de fruta 100% natural,</b> obtida exclusivamente da parte comestível da fruta madura e sã, sem adição de açúcar, água, conservantes, corantes, aromatizantes ou qualquer outro aditivo químico, submetida a processo adequado de higienização, despulpamento e congelamento. Produto classificado como minimamente processado. Variedades aceitas: Acerola, Maracujá, Manga, Goiaba, Abacaxi, Uva, Morango. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, Porções de 1 kg. Com identificação contendo: Nome do produto, Data de fabricação, Prazo de validade, Lote, Informações do fabricante. Conservação: Produto congelado a -18°C ou inferior, mantendo as características sensoriais, nutricionais e microbiológicas adequadas ao consumo. Composição nutricional: Açúcares naturalmente presentes da fruta, sem adição de açúcares livres. Baixo teor de sódio e gorduras. Deve atender às normas da ANVISA quanto à rotulagem e segurança alimentar. Padrões de qualidade exigidos: Frutas frescas, maduras e próprias para consumo; Ausência de sujidades, fragmentos de casca, sementes em excesso ou corpos estranhos; Sabor, aroma e cor característicos da fruta; Produto dentro dos padrões microbiológicos legais. <b>AMOSTRA.</b>	100 kg	APROVADO EMBALAGEM 1 KG
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	REPROVADO
120	<b>PERECÍVEIS Queijo tipo muçarela fatiado:</b> de 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em <b>embalagens de 1 Kg,</b> 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	300 kg	APROVADO

	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. <b>AMOSTRA.</b>		
121	<b>PERECÍVEIS Queijo tipo muçarela peça:</b> de 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em <b>embalagens de 1 Kg.</b> 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.	50 kg	APROVADO
122	<b>PERECÍVEIS Queijo tipo muçarela SEM LACTOSE fatiado:</b> De 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá 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. <b>Embalagem de 150g.</b> Sugestão de marca: Santa Clara, Tirol, Verde Campo. <b>AMOSTRA.</b>	90 und	APROVADO

**EMPRESA: FERRARI**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE. Und.	APROVADO/REPROVADO
6	<b>PANIFICADOS Mini pão francês:</b> unidade de 25g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não e permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	200 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
7	<b>PANIFICADOS Mini pão francês integral:</b> unidade de 25g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não e permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo integral em	50 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	pelo menos 80% da massa. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.		
8	<b>PANIFICADOS Mini pizza pronta.</b> Recheio queijo muçarela com presunto, em unidades com 15 cm de diâmetro. Massa constituída de farinha de trigo, óleo, fermento biológico e demais ingredientes pertinentes a receita, ingredientes de primeira qualidade, a massa deve estar em ponto correto de cozimento. Deve ser produzido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Recheio deve conter: molho de tomate, queijo muçarela e presunto ralado, milho, orégano e tomate. <b>AMOSTRA.</b>	700 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
9	<b>PANIFICADOS Pão francês:</b> unidade de em média 50 a 70g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	800 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
17	<b>Açúcar mascavo:</b> açúcar mascavo obtido da concentração do caldo de cana ao natural. A variação de cor deve ser (do dourado ao marrom-escuro). Pacotes de 1 kg, data de fabricação e prazo de validade de acordo com Rdc nº 360/03 - Anvisa. Sugestão de marca: União, Mãe terra.	20 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
18	<b>Adoçante:</b> adoçante líquido dietético à BASE DE STEVIA. Ingredientes: água, edulcorante, glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Não contém glúten. Produto 100% natural. Embalagem de 80 ml. Sugestão de marca: Lowçucar, Jasmine. <b>AMOSTRA.</b>	5 und	APROVADO MARCA SUGERIDA
19	<b>Alecrim seco:</b> acondicionado em embalagem reforçada e apropriada para o produto, contendo rótulo com número de lote, data de fabricação, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, fórmula e procedência em pacotes com 10 gramas. Sugestão de marca: Incas, Apti.	30 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
20	<b>Ameixa preta seca sem caroço,</b> obtida a partir de frutos maduros da ameixeira ( <i>Prunus domestica</i> ), submetidos a processo adequado de desidratação, apresentando coloração escura característica, textura macia e sabor adocicado natural. Produto destinado ao consumo humano e adequado para utilização na alimentação escolar. Ingredientes: Ameixa preta seca. <i>Não conter glúten. Não conter adição de açúcar, corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes artificiais.</i> Características sensoriais: Cor: roxa escura a preta, uniforme; Odor: característico da fruta, isento de odores estranhos; Sabor: adocicado natural, próprio da fruta; Textura: macia, podendo ser levemente firme; Aspecto: frutos íntegros ou cortados, limpos, isentos de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Embalagem 100g. <b>AMOSTRA.</b>	50 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
46	<b>Creme de leite sem lactose:</b> Produto obtido a partir do creme de leite, submetido a tratamento térmico UHT, com adição de enzima lactase para hidrólise da lactose, tornando-o adequado para pessoas com intolerância à lactose. Deve apresentar teor	100 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	mínimo de gordura conforme legislação vigente para creme de leite. Embalagem cartonada do tipo longa vida 200g. Sugestão de marca: Piracanjuba, Nestle, Frimesa. <b>AMOSTRA.</b>		
50	<b>Ervas finas secas:</b> Ervas de uso culinário desidratadas, sem adição de conservantes, glutamato monossódico ou corantes artificiais. No mínimo 5 ingredientes. Embalagem de 500g. Produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. A embalagem deverá estar de acordo com as leis vigentes.	30 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
75	<b>Óleo de soja:</b> refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem: garrafa "pet" c/ 900 ml. Validade: mínimo de 4 meses após o ato da entrega. Sugestão de marca: Leve, Suavit.	800 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
76	<b>Orégano:</b> em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; Grãos são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com 500 gramas; resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores. Sugestão de marca: Incas.	25 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
87	<b>DESCARTÁVEIS Forminha de papel para cupcake:</b> forminha descartável de papel, colorido, tamanho aproximado 5,5cm de fundo, 4 cm de altura e 7,5 cm de boca. Embalagens com no mínimo 50 unidades.	50 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
89	<b>DESCARTÁVEIS Saco plástico</b> para alimentos de polietileno, transparente, material resistente, que pode ir ao freezer e a geladeira, com capacidade de 7 kg, bobina picotada com 100un. Acondicionamento conforme o fabricante de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até a utilização, a embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade. Sugestão de marca: Bompac.	80 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
94	<b>PERECÍVEIS Agnoline congelado de frango:</b> (massa recheada tipo agnolotti) congelado, elaborado a partir de massa fresca de trigo devidamente preparada e recheada com ingredientes alimentícios próprios para consumo, deve ser recheado com frango de alta qualidade, com massa fina e saborosa. A embalagem deve ser de 400 à 500g, contendo todas as informações exigidas pela legislação vigente, como dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. A data de validade deve ser claramente indicada na embalagem, com prazo mínimo de 30 dias e a data de fabricação não superior a 10 dias. <b>AMOSTRA.</b>	350 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
96	<b>PERECÍVEIS Carne bovina tipo músculo PICADA:</b> Carne bovina fresca ou congelada, proveniente do corte músculo (dianteiro ou traseiro), obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentada em cubos ou pedaços uniformes, de coloração vermelho-viva característica, textura firme e fibras longas, com baixo a moderado teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, sujidades, odor estranho ou sinais de deterioração. <b>Tamanho</b>	200 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	<b>adequado do corte de 2cm a 3cm.</b> Pedacos uniformes para cocção adequada; Isento de tecidos indesejáveis em excesso. Em embalagens de 1kg, devidamente selada, com especificação de peso, data da manipulação, validade, do produto e marca/procedência. <b>AMOSTRA.</b>		
98	<b>PERECÍVEIS Carne de frango caipira picado,</b> fresca ou congelada, proveniente de aves criadas em sistema semi-intensivo ou extensivo, com acesso ao ambiente externo, alimentadas conforme boas práticas de produção, abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração amarelada característica, textura firme, sabor mais acentuado e baixo teor de gordura aparente, isenta de odores estranhos, hematomas, sujidades, penas, vísceras ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Proveniente de frango caipira ou colonial conforme classificação do produtor; Carne íntegra, limpa e própria para consumo; Baixo teor de gordura visível; Sem adição de conservantes artificiais; Proveniente de estabelecimento com inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM); Em conformidade com legislação do MAPA/ANVISA. Embalagem própria para alimentos, resistente, atóxica, lacrada (preferencialmente a vácuo ou bem selada); Com identificação de: nome do produto, tipo de corte (inteiro, coxa, sobrecoxa, peito, em pedacos), peso líquido, data de processamento, validade, lote, procedência e selo de inspeção; Validade: Refrigerado: conforme orientação do fabricante. A embalagem deve estar em conformidade com a Legislação Vigente. <b>AMOSTRA.</b>	80 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
102	<b>PERECÍVEIS Carne filé de tilápia,</b> sem espinhas e sem couro/pele, congelado, com cor, cheiro e sabor característicos. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente, adequadas para transporte e armazenamento. As embalagens devem ser devidamente rotuladas conforme a legislação vigente, contendo informações obrigatórias, como dados do fornecedor, data de validade, número de lote e informações nutricionais. O produto deve estar em conformidade com as exigências do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e da ANVISA, com inspeção obrigatória do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIP) e/ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). <b>AMOSTRA.</b>	200 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
103	<b>PERECÍVEIS Carne suína pernil PICADA</b> fresca ou congelada, Carne suína fresca ou congelada, proveniente do corte pernil, obtida de suínos sadios abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentada em cubos ou pedacos uniformes, de coloração rosada característica, textura firme e macia, com baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, sujidades, odor estranho ou sinais de deterioração. <b>Tamanho adequado do corte de 2cm a 3cm.</b> Pedacos uniformes para cocção adequada; Isento de tecidos indesejáveis em excesso; Proveniente de estabelecimento com inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM); Conforme legislação do MAPA e ANVISA; acondicionada em embalagem adequada com rótulo indicando data de validade. <b>AMOSTRA.</b>	300 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA

125	<b>PERECÍVEIS Suco pasteurizado: sabor laranja.</b> Puro suco da fruta, <b>sem adição de água, açúcar e conservantes.</b> Deve estar embalado em garrafa plástica transparente, atóxica, com rótulo visível contendo as especificações do produto, data de fabricação e validade. Deve ser refrigerado. Embalagem de 3 L (3000 ml), e não deve estar amassada ou mal conservada. Sugestão de marca: Prats. <b>AMOSTRA.</b>	300 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
132	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Banana tipo caturra,</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento. Pesando entre 100 e 150 gramas a unidade.	2000 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
136	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Batata salsa:</b> amarelo comum extra, entende-se por mandioquinha salsa, batata baroa ou batata salsa a raiz tuberosa da espécie arracacia xanthorrhiz, bancroft. Os tubérculos devem ser suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Devem estar livres de enfermidades, livres da maior parte possível de terra aderente a casca.	250 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
138	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Caqui chocolate:</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	150 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
139	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Cebola branca</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de	700 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.		
140	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Cenoura:</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	350 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
141	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Chuchu:</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	120 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
143	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Kiwi importado,</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	50 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
145	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Laranja pera:</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas	300 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.		
146	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Limão Taiti:</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e saudáveis; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	50 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
152	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Maracujá amarelo,</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e saudáveis; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	30 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
153	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Melancia:</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e saudáveis; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	1200 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
155	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Melão sapo:</b> Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e saudáveis; Grau de	300 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.		
156	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Morango in natura</b> , Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento. Embalagem de plástico transparente e resistente atóxica de 250g.	200 und	APROVADO CONFORME AMOSTRA
157	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Pepino caipira</b> , de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	100 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
158	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Pêssego nacional</b> : Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	150 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
159	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Pera Williams</b> , Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas,	150 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA

	fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.		
160	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Pimentão verde:</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	200 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
162	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Repolho verde</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	120 kg	APROVADO CONFORME AMOSTRA
163	<b>PERECÍVEIS HORTIFRUTI Tomate saladete ou longa vida:</b> de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	1000 kg	APROVADO CONFORME 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, 10 de abril março de 2026.

*Edneia Talita Pilonetto*  
Comissão de Avaliação

*Tronciely Zolot*  
Comissão de Avaliação

*Juliane Nunes*  
Comissão de Avaliação