

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE

FORMULÁRIOS DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

Pregão eletrônico: Nº 90004/2025
Processo Administrativo nº 23515.000588.2025-63

**Aquisição de gêneros alimentícios - Campi Canguaretama, Nova Cruz,
São Paulo do Potengi e Parnamirim**

Total de formulários	49
Amostras aprovadas	28
Amostras reprovadas	9
Avaliações pendentes	12

Nas amostras reprovadas, a fundamentação foi elaborada exclusivamente a partir do detalhamento sensorial registrado na planilha, relacionando os achados aos critérios de aspecto, textura e sabor previstos no item 4.7 do Termo de Referência.

Formulário 01/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	ARROZ PARBOILIZADO
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	2 (Processados) Item 21
CATMAT	458908
Unidade	Kg
Empresa licitante	O MUNDO DOS CHOCOLATES LTDA
CNPJ	08.390.411/0001-42
Marca / fabricante	CATARINAO
Entrega da amostra	PEDIDO DE PRORROGAÇÃO
Resultado registrado	PENDENTE

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

ARROZ PARBOILIZADO. Longo fino, tipo 1, grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Cor e odor característico. Embalagem com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	NÃO AFERIDO
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	NÃO AFERIDO
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	NÃO AFERIDO
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	NÃO AFERIDO
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO AFERIDO
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO AFERIDO
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO AFERIDO
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO AFERIDO
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	NÃO AFERIDO

CONCLUSÃO: REPROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Não houve a apresentação de amostra

Produto	CANELA EM PÓ
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	2 (Processados) Item 27
CATMAT	463872
Unidade	Embalagem de 50g
Empresa licitante	O MUNDO DOS CHOCOLATES LTDA
CNPJ	08.390.411/0001-42
Marca / fabricante	ERVAS & TEMPEROS
Entrega da amostra	NÃO
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

CANELA EM PÓ. Canela pó fino, sem açúcar, corantes, conservantes e aditivos, acondicionado em embalagem de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Embalagem de 50g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	NÃO AFERIDO
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	NÃO AFERIDO
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	NÃO AFERIDO
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	NÃO AFERIDO
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO AFERIDO
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO AFERIDO
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO AFERIDO
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO AFERIDO
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	NÃO AFERIDO

CONCLUSÃO: REPROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Não houve a apresentação de amostra

Formulário 03/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	COLORÍFICO
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	2 (Processados) Item 28
CATMAT	463937
Unidade	Pacote de 500g
Empresa licitante	O MUNDO DOS CHOCOLATES LTDA
CNPJ	08.390.411/0001-42
Marca / fabricante	REI DE OURO
Entrega da amostra	NÃO
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

COLORÍFICO. Fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, descascados e moídos. O colorífico deve apresentar coloração avermelhada, podendo apresentar ingredientes tais como: fubá, óleo de soja e urucum com matéria prima de boa qualidade. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Embalagem plástica de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	NÃO AFERIDO
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	NÃO AFERIDO
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	NÃO AFERIDO
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	NÃO AFERIDO
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO AFERIDO
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO AFERIDO
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO AFERIDO
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO AFERIDO
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	NÃO AFERIDO

CONCLUSÃO: REPROVADO

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Não houve a apresentação de amostra

Formulário 04/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	EXTRATO DE TOMATE
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	2 (Processados) Item 30
CATMAT	459670
Unidade	Embalagem de 300g
Empresa licitante	O MUNDO DOS CHOCOLATES LTDA
CNPJ	08.390.411/0001-42
Marca / fabricante	XAVANTE
Entrega da amostra	NÃO
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

EXTRATO DE TOMATE. Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente revestido internamente por folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Isento de glutamato monossódico. Embalagem de 300g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	NÃO AFERIDO
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	NÃO AFERIDO
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	NÃO AFERIDO
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	NÃO AFERIDO
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO AFERIDO
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO AFERIDO
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO AFERIDO
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO AFERIDO
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	NÃO AFERIDO

CONCLUSÃO: REPROVADO

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Não houve a apresentação de amostra

Formulário 05/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	2 (Processados) Item 32
CATMAT	460263
Unidade	Kg
Empresa licitante	O MUNDO DOS CHOCOLATES LTDA
CNPJ	08.390.411/0001-42
Marca / fabricante	FARINA
Entrega da amostra	NÃO
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. De primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isento de matéria terrosa e parasitas, em perfeito estado de conservação. Sem fermento, embalada em sacos limpos, não violados, resistentes. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa, contendo 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	NÃO AFERIDO
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	NÃO AFERIDO
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	NÃO AFERIDO
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	NÃO AFERIDO
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO AFERIDO
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO AFERIDO
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO AFERIDO
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO AFERIDO
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	NÃO AFERIDO

CONCLUSÃO: REPROVADO

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Não houve a apresentação de amostra

Nutricionista avaliador(a): _____ CRN: _____

Formulário 06/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	LEITE DE COCO
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	2 (Processados) Item 35
CATMAT	464011
Unidade	Garrafa de 200ml
Empresa licitante	O MUNDO DOS CHOCOLATES LTDA
CNPJ	08.390.411/0001-42
Marca / fabricante	FREDÃO
Entrega da amostra	NÃO
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

LEITE DE COCO. Tradicional. Obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro por processos mecânicos adequados. Aspecto característico, cor branco-leitosa, odor próprio, não rançoso, sabor próprio, não rançoso. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, sujidades, parasitos e larvas. A embalagem com peso líquido de 200ml deverá ser plástica atóxica, resistente e transparente ou de vidro. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	NÃO AFERIDO
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	NÃO AFERIDO
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	NÃO AFERIDO
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	NÃO AFERIDO
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO AFERIDO
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO AFERIDO
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO AFERIDO
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO AFERIDO
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	NÃO AFERIDO

CONCLUSÃO: REPROVADO

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Não houve a apresentação de amostra

Formulário 07/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	MANTEIGA COMUM
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	2 (Processados) Item 38
CATMAT	446393
Unidade	Embalagem de 500g
Empresa licitante	O MUNDO DOS CHOCOLATES LTDA
CNPJ	08.390.411/0001-42
Marca / fabricante	ILA
Entrega da amostra	NÃO
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

MANTEIGA COMUM. Produto de primeira qualidade, obtido exclusivamente do creme do leite de vaca, isenta de ranço ou outras características indesejáveis como sujidades, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura, inspecionado pelo SIF. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus). Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega da unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	NÃO AFERIDO
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	NÃO AFERIDO
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	NÃO AFERIDO
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	NÃO AFERIDO
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO AFERIDO
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO AFERIDO
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO AFERIDO
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO AFERIDO
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	NÃO AFERIDO

CONCLUSÃO: REPROVADO

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Não houve a apresentação de amostra

Formulário 08/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	ORÉGANO
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	2 (Processados) Item 42
CATMAT	463916
Unidade	Pacote de 50g
Empresa licitante	O MUNDO DOS CHOCOLATES LTDA
CNPJ	08.390.411/0001-42
Marca / fabricante	ELOI CHAVES
Entrega da amostra	NÃO
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

ORÉGANO. Condimento, matéria-prima orégano, desidratado, puro, aplicação culinária em geral. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote contendo 50g.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	NÃO AFERIDO
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	NÃO AFERIDO
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	NÃO AFERIDO
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	NÃO AFERIDO
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO AFERIDO
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO AFERIDO
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO AFERIDO
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO AFERIDO
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	NÃO AFERIDO

CONCLUSÃO: REPROVADO

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Não houve a apresentação de amostra

Formulário 09/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	2 (Processados) Item 43
CATMAT	463917
Unidade	Embalagem de 500g
Empresa licitante	O MUNDO DOS CHOCOLATES LTDA
CNPJ	08.390.411/0001-42
Marca / fabricante	ELOI CHAVES
Entrega da amostra	NÃO
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ. Páprica defumada, condimento, apresentação industrial, matéria-prima páprica, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g em unidades

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	NÃO AFERIDO
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	NÃO AFERIDO
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	NÃO AFERIDO
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	NÃO AFERIDO
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO AFERIDO
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO AFERIDO
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO AFERIDO
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO AFERIDO
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	NÃO AFERIDO

CONCLUSÃO: REPROVADO

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Não houve a apresentação de amostra

Formulário 10/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	PIMENTA DO REINO
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	2 (Processados) Item 44
CATMAT	463919
Unidade	Pacote de 50g
Empresa licitante	O MUNDO DOS CHOCOLATES LTDA
CNPJ	08.390.411/0001-42
Marca / fabricante	ERVAS & TEMPEROS
Entrega da amostra	NÃO
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

PIMENTA DO REINO. Condimento, matéria-prima pimenta do reino, moída, pura, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Embalagem contendo 50g do produto. Validade mínima 06 (seis) meses.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	NÃO AFERIDO
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	NÃO AFERIDO
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	NÃO AFERIDO
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	NÃO AFERIDO
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO AFERIDO
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO AFERIDO
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO AFERIDO
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO AFERIDO
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	NÃO AFERIDO

CONCLUSÃO: REPROVADO

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Não houve a apresentação de amostra

Formulário 11/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	2 (Processados) Item 45
CATMAT	624010
Unidade	Embalagem de 400g
Empresa licitante	O MUNDO DOS CHOCOLATES LTDA
CNPJ	08.390.411/0001-42
Marca / fabricante	SUPRESOY
Entrega da amostra	NÃO
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. Granulada, de cor escura obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína de base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, peso líquido de 400g e prazo de validade.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	NÃO AFERIDO
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	NÃO AFERIDO
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	NÃO AFERIDO
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	NÃO AFERIDO
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO AFERIDO
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO AFERIDO
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO AFERIDO
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO AFERIDO
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	NÃO AFERIDO

CONCLUSÃO: REPROVADO

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Não houve a apresentação de amostra

Formulário 12/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	TEMPERO DESIDRATADO: ERVAS FINAS
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	2 (Processados) Item 48
CATMAT	444503
Unidade	kg
Empresa licitante	O MUNDO DOS CHOCOLATES LTDA
CNPJ	08.390.411/0001-42
Marca / fabricante	ERVAS & TEMPEROS
Entrega da amostra	NÃO
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

TEMPERO DESIDRATADO: ERVAS FINAS. Tempero tipo ervas finas, apresentação: pó. Aplicação: uso culinário. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, de 1 Kg, original do fabricante, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade, produto isento de registro no Ministério da Agricultura -Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE)..

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	NÃO AFERIDO
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	NÃO AFERIDO
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	NÃO AFERIDO
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	NÃO AFERIDO
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO AFERIDO
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO AFERIDO
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO AFERIDO
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO AFERIDO
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	NÃO AFERIDO

CONCLUSÃO: REPROVADO

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

Não houve a apresentação de amostra

Formulário 13/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	3 (Laticínios e derivados) Item 50
CATMAT	339482
Unidade	900g
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	GOSTOSO DO SITIO
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

BEBIDA LÁCTEA (MORANGO). Bebida elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes; Sabor morango e mamão com laranja; Peso líquido aproximado 900g; Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade; Registro no órgão competente. Inspeção estadual ou municipal pertinente.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: REPROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi reprovada em razão das seguintes não conformidades sensoriais registradas: amostra apresentou textura não adequada, sabor não palatável. Os achados demonstram incompatibilidade com as características organolépticas esperadas para o produto, nos termos do item 4.7 do Termo de Referência.

Formulário 14/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	3 (Laticínios e derivados) Item 51
CATMAT	446003
Unidade	litro
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	NATVILLE
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO. Tipo B, acondicionado em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 1L, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Transportada em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 15/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	QUEIJO MUSSARELA
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	3 (Laticínios e derivados) Item 52
CATMAT	446636
Unidade	kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	LITORAL
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

QUEIJO MUSSARELA. Fatiado, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1,0 kg, limpa, não violada, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 16/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	BOLO DE OVOS
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	4 (Panificados) Item 53
CATMAT	308248
Unidade	Kg
Empresa licitante	GOLD COMERCIO E INDUSTRIA LTDA
CNPJ	40.787.863/0001-75
Marca / fabricante	PRÓPRIA
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

BOLO DE OVOS. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 17/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO)
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	5 (Carnes e Ovos) Item 55
CATMAT	447498
Unidade	Kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	HEG
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO). Carne bovina moída congelada, proveniente de peça inteira de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, que deve ser resfriada, limpa, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, ossos, cartilagem, coloração arroxeada, manchas esverdeadas ou pardacentas, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com no máximo 5% de sebo e gordura, conter no máximo 3% de aponeurose. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 18/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	FRANGO (FILÉ DE PEITO)
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	5 (Carnes e Ovos) Item 56
CATMAT	447581
Unidade	Kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	ITABOM
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

FRANGO (FILÉ DE PEITO). Filés de peito de frango congelados, sem pele e sem ossos, sem adição de água e sem temperos. Embalados em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Isento de vestígios de descongelamento. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 19/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	CANJICA/CURAU DE MILHO VERDE
Campus de destino	PARNAMIRIM
Grupo / item	8 (Alimentos para datas especiais) Item 65
CATMAT	459011
Unidade	Pote 300g
Empresa licitante	GOLD COMERCIO E INDUSTRIA LTDA
CNPJ	40.787.863/0001-75
Marca / fabricante	PRÓPRIA
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

CANJICA/CURAU DE MILHO VERDE. Produzido de forma artesanal, com insumos naturais, a base de milho verde, leite integral, leite de coco e açúcar. Possuir sabor agradável ao paladar, aparência boa, íntegros, com a cremosidade e consistência característicos, sem queimaduras, sem estar com aspecto de cru. Com vencimento de 2 dias a partir da data de fabricação. O produto deverá estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica transparente, com gramatura de 300g. Produto deve possuir rótulo de informações mínimas como identificação do produtor, ingredientes, data de fabricação, validade e apresentar quantidade do produto embalado.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 20/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	ARROZ PARBOILIZADO
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	10 (Processados) Item 87
CATMAT	458908
Unidade	Kg
Empresa licitante	MT DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ	16.693.177/0001-50
Marca / fabricante	PRINCESA
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

ARROZ PARBOILIZADO. Longo fino, tipo 1, grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Cor e odor característico. Embalagem com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 21/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	CAFÉ EM PÓ
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	10 (Processados) Item 91
CATMAT	463591
Unidade	Pacote 250g
Empresa licitante	MT DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ	16.693.177/0001-50
Marca / fabricante	PURO
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

CAFÉ EM PÓ. Café torrado e moído, de primeira qualidade, empacotado a vácuo, com no máximo de 15% de grão P.V.A (Pretos, Verdes e Ardidos), isento de bebidas rio ou riozona, ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor. Embalagem de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 22/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	10 (Processados) Item 101
CATMAT	458951
Unidade	Pacote de 400g
Empresa licitante	MT DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ	16.693.177/0001-50
Marca / fabricante	ALIANÇA
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Produto obtido a partir da mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e demais substâncias permitidas. De cor amarela, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem de 400g, 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, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 23/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	MANTEIGA COMUM
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	10 (Processados) Item 102
CATMAT	446393
Unidade	Embalagem de 500g
Empresa licitante	MT DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ	16.693.177/0001-50
Marca / fabricante	BETÂNIA
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

MANTEIGA COMUM. Produto de primeira qualidade, obtido exclusivamente do creme do leite de vaca, isenta de ranço ou outras características indesejáveis como sujidades, com sal. Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Registro no Ministério da Agricultura, inspecionado pelo SIF. Transportado em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus). Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega da unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 24/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	11 (Laticínios e derivados) Item 114
CATMAT	339482
Unidade	900g
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	gostoso do sitio
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

BEBIDA LÁCTEA (MORANGO). Bebida elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes; Sabor morango e mamão com laranja; Peso líquido aproximado 900g; Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade; Registro no órgão competente. Inspeção estadual ou municipal pertinente.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: REPROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi reprovada em razão das seguintes não conformidades sensoriais registradas: amostra apresentou textura não adequada, sabor não palatável. Os achados demonstram incompatibilidade com as características organolépticas esperadas para o produto, nos termos do item 4.7 do Termo de Referência.

Formulário 25/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	11 (Laticínios e derivados) Item 115
CATMAT	446003
Unidade	litro
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	gostoso do sitio
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO. Tipo B, acondicionado em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 1L, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Transportada em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 26/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	QUEIJO MUSSARELA
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	11 (Laticínios e derivados) Item 116
CATMAT	446636
Unidade	kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	litoral
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

QUEIJO MUSSARELA. Fatiado, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1,0 kg, limpa, não violada, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 27/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	BOLO DE OVOS
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	12 (Panificados) Item 117
CATMAT	308248
Unidade	Kg
Empresa licitante	J DE MOURA VALE
CNPJ	11.205.406/0001-27
Marca / fabricante	Massas Casarão
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

BOLO DE OVOS. Sem cobertura, produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Massa preparada farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento, leite, ovos, manteiga ou óleo e açúcar. Deve estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica de polietileno transparente resistente, lacrado, contendo 1kg do produto. A data de fabricação igual à da entrega na unidade requisitante. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto. Serão rejeitados bolos mal assadas, queimados, amassadas, achatados e aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 28/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	PÃO TIPO HOT DOG
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	12 (Panificados) Item 118
CATMAT	460386
Unidade	Embalagem de 400g
Empresa licitante	J DE MOURA VALE
CNPJ	11.205.406/0001-27
Marca / fabricante	Massas Casarão
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

PÃO TIPO HOT DOG. Produto fabricado com matérias-primas de primeira qualidade. À base de farinha de trigo, água, sal, e fermento químico. Sem adição de leite e derivados. Isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos e em perfeito estado de conservação. Com teor de sódio baixo (menos que 4% da porção). Sem adição de farelo de qualquer espécie, leite e corantes. Será rejeitado o pão queimado ou mal-cozido. Embalado em pacotes de 400g com 10 unidades. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro e não amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após entrega. Na embalagem deve constar informações nutricionais, data de fabricação e validade, ingredientes e peso do produto.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 29/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO)
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	13 (Carnes e Ovos) Item 119
CATMAT	447498
Unidade	Kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	HEG INDUSTRIA
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO). Carne bovina moída congelada, proveniente de peça inteira de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, que deve ser resfriada, limpa, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, ossos, cartilagem, coloração arroxeada, manchas esverdeadas ou pardacentas, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com no máximo 5% de sebo e gordura, conter no máximo 3% de aponeurose. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 30/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	FRANGO (FILÉ DE PEITO)
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	13 (Carne e Ovos) Item 120
CATMAT	447581
Unidade	Kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	ITABOM
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

FRANGO (FILÉ DE PEITO). Filés de peito de frango congelados, sem pele e sem ossos, sem adição de água e sem temperos. Embalados em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Isento de vestígios de descongelamento. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 31/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	OVO DE GALINHA
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	13 (Carne e Ovos) Item 121
CATMAT	446618
Unidade	Bandeja com 30 unidades
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	GRANJA ALMEIDA
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

OVO DE GALINHA. Branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, com casca íntegra, sem manchas, sujidades ou rachaduras, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente. Peso médio de 50g por unidade. Deve possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA). Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 32/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	CANJICA/CURAU DE MILHO VERDE
Campus de destino	CANGUARETAMA
Grupo / item	15 (Alimentos para datas especiais) Item 128
CATMAT	459011
Unidade	Pote 300g
Empresa licitante	J DE MOURA VALE
CNPJ	11.205.406/0001-27
Marca / fabricante	Artesanal
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

CANJICA/CURAU DE MILHO VERDE. Produzido de forma artesanal, com insumos naturais, a base de milho verde, leite integral, leite de coco e açúcar. Possuir sabor agradável ao paladar, aparência boa, íntegros, com a cremosidade e consistência característicos, sem queimaduras, sem estar com aspecto de cru. Com vencimento de 2 dias a partir da data de fabricação. O produto deverá estar livre de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica transparente, com gramatura de 300g. Produto deve possuir rótulo de informações mínimas como identificação do produtor, ingredientes, data de fabricação, validade e apresentar quantidade do produto embalado.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 33/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	CAFÉ EM PÓ
Campus de destino	NOVA CRUZ
Grupo / item	16 (Processados) Item 134
CATMAT	463591
Unidade	Pacote 250g
Empresa licitante	MT DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ	16.693.177/0001-50
Marca / fabricante	PURO
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

CAFÉ EM PÓ. Café torrado e moído, de primeira qualidade, empacotado a vácuo, com no máximo de 15% de grão P.V.A (Pretos, Verdes e Ardidos), isento de bebidas rio ou riozona, ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor. Embalagem de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 34/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)
Campus de destino	NOVA CRUZ
Grupo / item	17 (Laticínios e derivados) Item 144
CATMAT	339482
Unidade	900g
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	GOSTOSO DO SITIO
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

BEBIDA LÁCTEA (MORANGO). Bebida elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes; Sabor morango e mamão com laranja; Peso líquido aproximado 900g; Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade; Registro no órgão competente. Inspeção estadual ou municipal pertinente.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: REPROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi reprovada em razão das seguintes não conformidades sensoriais registradas: amostra apresentou textura não adequada, sabor não palatável. Os achados demonstram incompatibilidade com as características organolépticas esperadas para o produto, nos termos do item 4.7 do Termo de Referência.

Formulário 35/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO
Campus de destino	NOVA CRUZ
Grupo / item	17 (Laticínios e derivados) Item 145
CATMAT	446003
Unidade	litro
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	GOSTOSO DO SITIO
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO. Tipo B, acondicionado em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 1L, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Transportada em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 36/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	QUEIJO MUSSARELA
Campus de destino	NOVA CRUZ
Grupo / item	17 (Laticínios e derivados) Item 146
CATMAT	446636
Unidade	kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	LITORAL
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

QUEIJO MUSSARELA. Fatiado, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1,0 kg, limpa, não violada, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 37/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	OVO DE GALINHA
Campus de destino	NOVA CRUZ
Grupo / item	- Item 148
CATMAT	446618
Unidade	Bandeja com 30 unidades
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	GRANJA ALMEIDA
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

OVO DE GALINHA. Branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, com casca íntegra, sem manchas, sujidades ou rachaduras, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente. Peso médio de 50g por unidade. Deve possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA). Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 38/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	ARROZ PARBOILIZADO
Campus de destino	SÃO PAULO DO POTENGI
Grupo / item	18 (Processados) Item 151
CATMAT	458908
Unidade	Kg
Empresa licitante	J3 DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.557.331/0001-41
Marca / fabricante	Blue Soft Lineu - Pinzon Ind e Com de Cereais Ltda
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

ARROZ PARBOILIZADO. Longo fino, tipo 1, grãos inteiros, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Cor e odor característico. Embalagem com 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deve estar de acordo com as resoluções em vigor do órgão competente (ANVISA), referentes a alimentos embalados e/ou processados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 39/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)
Campus de destino	SÃO PAULO DO POTENGI
Grupo / item	19 (Laticínios e derivados) Item 167
CATMAT	339482
Unidade	900g
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	GOSTOSO DO SITIO
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

BEBIDA LÁCTEA (MORANGO). Bebida elaborada a partir de leite e ou leite em pó reconstituído, soro de leite em pó, açúcar, preparado de fruta, espessantes, conservantes, estabilizantes, fermento lácteo, aroma e corantes; Sabor morango e mamão com laranja; Peso líquido aproximado 900g; Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações de ingredientes, data de fabricação e prazo de validade; Registro no órgão competente. Inspeção estadual ou municipal pertinente.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: REPROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi reprovada em razão das seguintes não conformidades sensoriais registradas: amostra apresentou textura não adequada, sabor não palatável. Os achados demonstram incompatibilidade com as características organolépticas esperadas para o produto, nos termos do item 4.7 do Termo de Referência.

Formulário 40/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO
Campus de destino	SÃO PAULO DO POTENGI
Grupo / item	19 (Laticínios e derivados) Item 168
CATMAT	446003
Unidade	litro
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	GOSTOSO DO SITIO
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO. Tipo B, acondicionado em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 1L, com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Transportada em condições que assegure a manutenção da temperatura a frio (< 10 graus).

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 41/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	QUEIJO MUSSARELA
Campus de destino	SÃO PAULO DO POTENGI
Grupo / item	19 (Laticínios e derivados) Item 169
CATMAT	446636
Unidade	kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	LITORAL
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

QUEIJO MUSSARELA. Fatiado, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1,0 kg, limpa, não violada, em saco plástico transparente e resistente, com dizeres de rotulagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 42/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO)
Campus de destino	SÃO PAULO DO POTENGI
Grupo / item	20 (Carnes e Ovos) Item 171
CATMAT	447498
Unidade	Kg
Empresa licitante	J3 DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.557.331/0001-41
Marca / fabricante	BigBoi - BigBoi
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

CARNE BOVINA (TIPO MÚSCULO). Carne bovina moída congelada, proveniente de peça inteira de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, que deve ser resfriada, limpa, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, ossos, cartilagem, coloração arroxeada, manchas esverdeadas ou pardacentas, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, com no máximo 5% de sebo e gordura, conter no máximo 3% de aponeurose. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 43/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	FRANGO (FILÉ DE PEITO)
Campus de destino	SÃO PAULO DO POTENGI
Grupo / item	20 (Carnes e Ovos) Item 172
CATMAT	447581
Unidade	Kg
Empresa licitante	J3 DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.557.331/0001-41
Marca / fabricante	Real Alimentos - Granja Brasília Agro Ind. Avícola
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

FRANGO (FILÉ DE PEITO). Filés de peito de frango congelados, sem pele e sem ossos, sem adição de água e sem temperos. Embalados em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Isento de vestígios de descongelamento. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA).

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 44/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	OVO DE GALINHA
Campus de destino	SÃO PAULO DO POTENGI
Grupo / item	20 (Carnes e Ovos) Item 173
CATMAT	446618
Unidade	Bandeja com 30 unidades
Empresa licitante	J3 DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ	40.557.331/0001-41
Marca / fabricante	Bom Todo - Guaraves Guarabira Aves Ltda
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	APROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

OVO DE GALINHA. Branco, tipo grande, de primeira qualidade. Selecionado, com casca íntegra, sem manchas, sujidades ou rachaduras, cor, odor e aspectos característicos; acondicionados em embalagem primária atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente. Peso médio de 50g por unidade. Deve possuir registro nos órgãos de Inspeção Sanitária. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de serviço de inspeção federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou estadual (SEIPOA). Com validade mínima de 20 dias do momento da entrega.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: APROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi aprovada conforme registro da planilha, por atender às especificações do item e não apresentar não conformidades sensoriais registradas.

Formulário 45/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA)
Campus de destino	SÃO PAULO DO POTENGI
Grupo / item	21 (Polpas) Item 174
CATMAT	464484
Unidade	Kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	DFRUT
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

POLPA DE FRUTAS (SABOR ACEROLA). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega ao requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: REPROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi reprovada na avaliação sensorial por apresentar aspecto excessivamente ralo, textura inadequada e sabor não correspondente ao sabor declarado de acerola. O aspecto fluido e a baixa consistência são incompatíveis com a característica esperada de uma polpa obtida do beneficiamento da fruta, indicando perda de corpo e de textura típica. O sabor avaliado também não apresentou correspondência satisfatória com a fruta identificada no item. Essas alterações comprometem a identidade, a qualidade sensorial e a aceitabilidade do produto, configurando não conformidade nos atributos aspecto, textura e sabor previstos no item 4.7 do Termo de Referência.

Formulário 46/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ)
Campus de destino	SÃO PAULO DO POTENGI
Grupo / item	21 (Polpas) Item 175
CATMAT	464485
Unidade	Kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	DFRUT
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJÁ). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega ao requisitante.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: REPROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi reprovada na avaliação sensorial por apresentar aspecto excessivamente ralo, textura inadequada e sabor não correspondente ao sabor declarado de cajá. O aspecto fluido e a baixa consistência são incompatíveis com a característica esperada de uma polpa obtida do beneficiamento da fruta, indicando perda de corpo e de textura típica. O sabor avaliado também não apresentou correspondência satisfatória com a fruta identificada no item. Essas alterações comprometem a identidade, a qualidade sensorial e a aceitabilidade do produto, configurando não conformidade nos atributos aspecto, textura e sabor previstos no item 4.7 do Termo de Referência.

Formulário 47/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU)
Campus de destino	SÃO PAULO DO POTENGI
Grupo / item	21 (Polpas) Item 176
CATMAT	464511
Unidade	Kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	DFRUT
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

POLPA DE FRUTAS (SABOR CAJU). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1,0 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: REPROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi reprovada na avaliação sensorial por apresentar aspecto excessivamente ralo, textura inadequada e sabor não correspondente ao sabor declarado de caju. O aspecto fluido e a baixa consistência são incompatíveis com a característica esperada de uma polpa obtida do beneficiamento da fruta, indicando perda de corpo e de textura típica. O sabor avaliado também não apresentou correspondência satisfatória com a fruta identificada no item. Essas alterações comprometem a identidade, a qualidade sensorial e a aceitabilidade do produto, configurando não conformidade nos atributos aspecto, textura e sabor previstos no item 4.7 do Termo de Referência.

Formulário 48/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA)
Campus de destino	SÃO PAULO DO POTENGI
Grupo / item	21 (Polpas) Item 177
CATMAT	464514
Unidade	Kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	DFRUT
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

POLPA DE FRUTAS (SABOR GOIABA). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: REPROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi reprovada na avaliação sensorial por apresentar aspecto excessivamente ralo, textura inadequada e sabor não correspondente ao sabor declarado de goiaba. O aspecto fluido e a baixa consistência são incompatíveis com a característica esperada de uma polpa obtida do beneficiamento da fruta, indicando perda de corpo e de textura típica. O sabor avaliado também não apresentou correspondência satisfatória com a fruta identificada no item. Essas alterações comprometem a identidade, a qualidade sensorial e a aceitabilidade do produto, configurando não conformidade nos atributos aspecto, textura e sabor previstos no item 4.7 do Termo de Referência.

Formulário 49/49 - AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

Critérios de avaliação: item 4.7 do Termo de Referência nº 17/2025

Produto	POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA)
Campus de destino	SÃO PAULO DO POTENGI
Grupo / item	21 (Polpas) Item 178
CATMAT	464475
Unidade	Kg
Empresa licitante	FR COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ	50.719.967/0001-04
Marca / fabricante	DFRUT
Entrega da amostra	SIM
Resultado registrado	REPROVADO

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

POLPA DE FRUTAS (SABOR MANGA). Produto do beneficiamento de fruta selecionada, obtida da extração da fruta in natura. Isenta de contaminação e vestígios de descongelamento. Sem corantes artificiais, conservantes, aditivos e açúcar. Embalagem individual de 1 kg, feita de películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes. Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As embalagens deverão apresentar identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso.

Critério	Parâmetro técnico	Resultado
Validade	Prazo de validade compatível com o Termo de Referência e com a natureza do produto.	CONFORME
Peso / quantidade	Conformidade com a unidade e a quantidade de fornecimento previstas.	CONFORME
Embalagem	Integridade, adequação, identificação, procedência, lote, fabricação, validade e peso.	CONFORME
Composição / ingredientes	Compatibilidade com a descrição do item e ausência de componentes incompatíveis.	CONFORME
Cor	Cor característica e compatível com a identidade do produto.	NÃO CONFORME
Odor	Odor característico, sem sinais de alteração ou deterioração.	NÃO CONFORME
Sabor	Sabor característico e correspondente ao produto/sabor declarado.	NÃO CONFORME
Textura / aspecto	Consistência, corpo e aspecto compatíveis com a natureza e identidade do alimento.	NÃO CONFORME
Informação nutricional	Presença, legibilidade e conformidade da informação nutricional, quando aplicável.	CONFORME

CONCLUSÃO: REPROVADA

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

A amostra foi reprovada na avaliação sensorial por apresentar aspecto excessivamente ralo, textura inadequada e sabor não correspondente ao sabor declarado de manga. O aspecto fluido e a baixa consistência são incompatíveis com a característica esperada de uma polpa obtida do beneficiamento da fruta, indicando perda de corpo e de textura típica. O sabor avaliado também não apresentou correspondência satisfatória com a fruta identificada no item. Essas alterações comprometem a identidade, a qualidade sensorial e a aceitabilidade do produto, configurando não conformidade nos atributos aspecto, textura e sabor previstos no item 4.7 do Termo de Referência.

Responsáveis pela análise das amostras exigidas:

Fernanda Cristina Nonato Bonini

Nome do(a) servidor(a)

Nutricionista/Campus São Paulo do Potengi

Mat. SIAPE 1769848/CRN6 7720

Jose Tiago de Lima Silva

Nome do(a) servidor(a)

Nutricionista/Campus Canguaretama

Mat. SIAPE 3422722 /CRN6 28402

Documento Digitalizado Público

Formularios de Avaliação de Amostras

Assunto: Formularios de Avaliação de Amostras
Assinado por: Sara Mucaja
Tipo do Documento: Documento Informativo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
■ Sara Guimaraes Mucaja, AUX EM ADMINISTRACAO, em 31/07/2026 11:15:44.

Este documento foi armazenado no SUAP em 31/07/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2670065
Código de Autenticação: bbe08a568d

