

1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM 13 – Aipim descascado congelado

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
CHAMADA PÚBLICA	005/2024-PMBC	FORNECEDOR	COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA
DATA ENTREGA	24/01/2025	CNPJ	30252228/0001-30
DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA	27/01/2025		

1. Especificações

Item 13 - AIPIM DESCASCADO CONGELADO			
Descrição/Ingredientes	Aipim/Mandioca tipo branco, de 1ª qualidade, descascado, cru, lavado e cortado em pedaços, congelado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.	ok	Aprovada
Características sensoriais	Aspecto, sabor, cor e odor característico.	ok	
Características macro e microscópicas	Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.	ok	
Embalagem primária	Embalagens plásticas transparentes de até 1 Kg, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade.	ok	
Data de fabricação	Até 30 dias antes da entrega.	ok	
Prazo de validade	Mínimo de 04 meses após a entrega.	ok	
PARECER	APROVADO		



2. PARECER ANÁLISE AMOSTRA ITEM 13 - CHAMADA PÚBLICA 005/2024 PMBC

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise de amostra do item 13 –Aipim descascado congelado - apresentada pela COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA - CNPJ 30252228/0001-30 da CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC . A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
13	Aipim descascado congelado	Kg	COOPERBARRA	Aprovado

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Item 08 – Arroz parboilizado

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
CHAMADA PÚBLICA	005/2024 PMBC	FORNECEDOR	Cooperativa dos produtores familiares e pescadores artesanais da região dos lagos Sul - COOPERLAGOS
DATA ENTREGA	29/01/2025	CNPJ	51203894000158
DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA	29/01/2025		

1. Especificações

Item 08 - ARROZ PARBOILIZADO			
Marca	Kika	ok	Aprovada*
Descrição/Ingredientes	Grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente.	ok	
Características sensoriais	Aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho.	ok	
Características macro e microscópicas	Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003	ok	
Embalagem primária	Saco de polietileno transparente contendo 01 kg.	ok	
Data de fabricação	Até 30 dias antes da entrega	ok	
Prazo de validade	Mínimo de 10 meses após a entrega	ok	
PARECER	APROVADO		

* Duas marcas diferentes de amostras foram entregues: Kika e Minutinho. A segunda foi reprovada devido ao sabor e à textura.



2. PARECER ANÁLISE AMOSTRA ITEM 08 - CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise de amostra do item 08 – Arroz parboilizado- apresentada pela - Cooperativa dos produtores familiares e pescadores artesanais da região dos lagos sul - COOPERLAGOS, CNPJ 51203894000 da CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC. A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
08	Arroz parboilizado	Kg	Kika	Aprovado*

*As amostras entregues foram das marcas Kika e Minutinho. A segunda foi reprovada devido ao sabor e à textura.

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

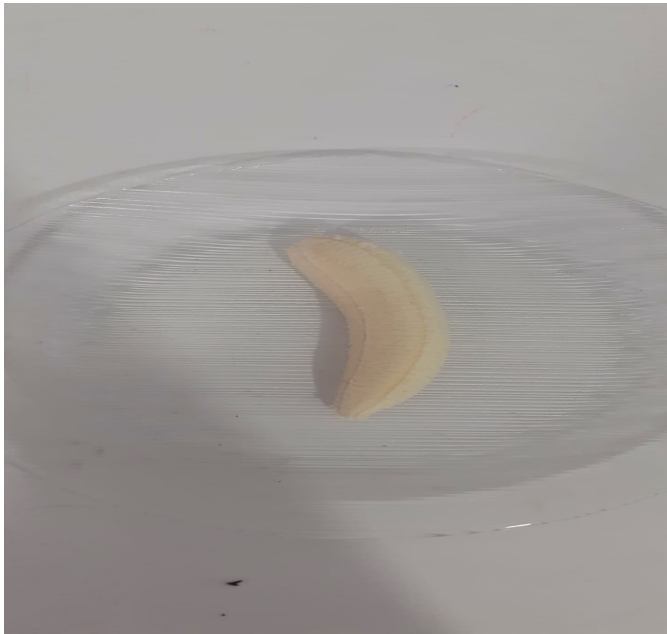
1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM 03 – Banana Branca Orgânica

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
CHAMADA PÚBLICA	005/2024 - PMBC	FORNECEDOR	COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA
DATA ENTREGA	24/01/2025	CNPJ	30252228/0001-30
DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA	24/01/2025		

1. Especificações

Item 03 - Banana Branca			
Descrição/Ingredientes	Banana-branca de primeira qualidade, orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. Deve estar em grau médio de amadurecimento. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.	ok	Aprovada
Características sensoriais	Com aroma, cor e sabor característicos da variedade, pronta para manipulação, transporte e conservação.	ok	
Características macro e microscópicas	O produto deve estar livre de doenças, sem danos físicos, sujeira, corpos estranhos, umidade anormal, odores ou sabores estranhos.	ok	
PARECER	APROVADO		



2. PARECER ANÁLISE AMOSTRA ITEM 03 - CHAMADA PÚBLICA 005/24 PMBC

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise de amostra do item 03 – banana branca orgânica - apresentada pela COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA - CNPJ 30252228/0001-30 da CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC .A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
03	Banana branca orgânica	Kg	COOPERBARRA	Aprovado

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

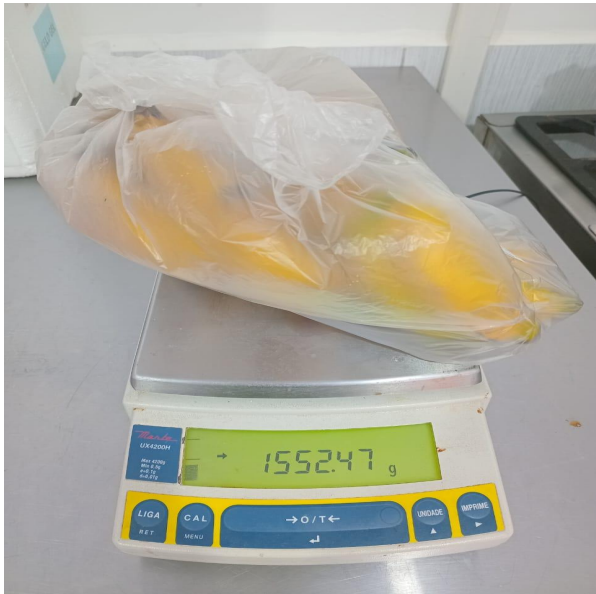
1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM 04 – Banana Caturra Orgânica

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
CHAMADA PÚBLICA	005/2024 - PMBC	FORNECEDOR	COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA
DATA ENTREGA	24/01/2025	CNPJ	30252228/0001-30
DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA	24/01/2025		

1. Especificações

Item 04 - Banana Caturra Orgânica			
Descrição/Ingredientes	Banana caturra de primeira qualidade, orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	ok	Aprovada
Características sensoriais	Deve estar em grau médio de amadurecimento, com aroma, cor e sabor típicos da variedade, e em condições adequadas para manipulação, transporte e conservação.	ok	
Características macro e microscópicas	Deve estar livre de doenças, danos físicos, sujeira, corpos estranhos, umidade anormal, odores e sabores estranhos.	ok	
PARECER	APROVADO		



2. PARECER ANÁLISE AMOSTRA ITEM 04 - CHAMADA PÚBLICA 005/24 PMBC

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise de amostra do item 04 – banana caturra orgânica - apresentada pela COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA - CNPJ 30252228/0001-30 da CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC .A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
04	Banana caturra orgânica	Kg	COOPERBARRA	Aprovado

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM 01 – Carne Suína

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
CHAMADA PÚBLICA	Nº 005/2024 PMBC	FORNECEDOR	COOPERATIVA DOS SUINOCULTORES DO CAI SUPERIOR LTDA – OURO DO SUL
DATA ENTREGA	23/01/2025	CNPJ	91.360.420/0001-34
DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA	24/01/2025		

1. Especificações

Item – 01 PERNIL SUÍNO MOÍDO			
Descrição/Ingredientes	Produto obtido pela moagem do pernil suíno congelado, livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, vasos sanguíneos, coágulos, tendões, peles e outros tecidos impróprios para consumo humano. . Não é permitida a moagem de carnes provenientes de rasps de ossos, carne mecanicamente separada (CMS) ou miúdos. Deve estar de acordo com a legislação vigente, Portaria SDA nº 664 de 30 de setembro de 2022 e Portaria SDA/MAPA nº 744 de 25/01/2023.	ok	Aprovada
Marca	Ouro do Sul	ok	
Peso líquido	1 kg	1 kg	
Percentual de gordura	O processamento deve incluir a remoção de cartilagens, aponeuroses e excesso de gordura, permitindo apenas a gordura natural do corte (até 13%)	ok	
Embalagem	Pacote à vácuo de 1Kg.O rótulo deve conter identificação (nome do corte da carne), marca, procedência, informação nutricional, peso líquido, lote, data de processamento e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega.	ok	
Validade	Prazo de validade: mínimo de 10 meses após a entrega.	ok	
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)	Cor, odor, textura, aspecto, sabor característicos do pernil suíno.	ok	
Documentação/Atendimento higiênico sanitário	Carimbo oficial do SIF ou SIE, de forma clara e indelével	ok	

Características macroscópicas e microscópicas	Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.	ok	Aprovada
PARECER	APROVADO		



2. PARECER ANÁLISE AMOSTRA ITEM 01 N° 005/2024 PMBC

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise de amostra do item 01 – Pernil suíno moído - apresentada pela COOPERATIVA DOS SUINOCULTORES DO CAI SUPERIOR LTDA – OURO DO SUL, CNPJ 91.360.420/0001-34 da CHAMADA PÚBLICA N° 005/2024 PMBC. A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
01	Pernil suíno moído	kg	Ouro do Sul	Aprovado

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Item 09 – Iogurte Natural

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
CHAMADA PÚBLICA	005/2024 PMBC	FORNECEDOR	COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA
DATA ENTREGA	23/01/2025	CNPJ	30252228/0001-30
DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA	24/01/2025		

1. Especificações

Item 09 - IOGURTE NATURAL			
Descrição/Ingredientes	Produto obtido pela fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, usando cultivos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> , podendo incluir outras bactérias ácido-láticas. Não deve conter açúcar, conservantes ou corantes artificiais. Deve estar em conformidade com a legislação vigente.	ok	Aprovada
Características sensoriais	Consistência cremosa, cor, odor e sabor próprio.	ok	
Características macro e microscópicas	Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003	ok	
Embalagem primária	Garrafas plásticas com tampa de rosca ou sacos plásticos de 900 ml a 1 litro.	ok	
Data de fabricação	Até 10 dias antes da entrega.	ok	
Prazo de validade	Mínimo de 20 dias após a entrega.	ok	
PARECER	APROVADO		



2. PARECER ANÁLISE AMOSTRA ITEM 09 - CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise de amostra do item 09 – Iogurte natural - apresentada pela COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA - CNPJ 30252228/0001-30 da CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC. A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
09	Iogurte Natural	litros	Holandês	Aprovado

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

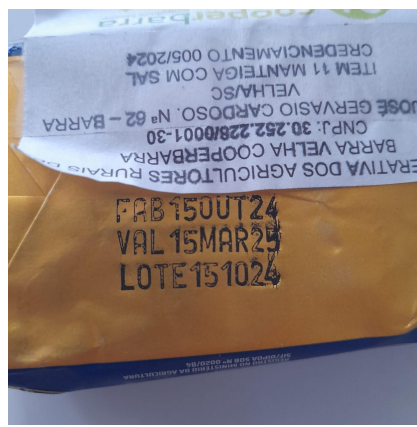
1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM 11 – Manteiga com sal

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
CHAMADA PÚBLICA	005/2024 PMBC	FORNECEDOR	COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA
DATA ENTREGA	24/01/2025	CNPJ	30252228/0001-30
DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA	24/01/2025		

1. Especificações

Item 11 - MANTEIGA COM SAL			
Descrição/Ingredientes	Creme pasteurizado de leite de vaca, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem do creme pasteurizado, com no mínimo 80% de gordura láctea. Refrigerado, não deve conter gordura vegetal hidrogenada, corantes ou aromatizantes artificiais. O teor de cloreto de sódio não deve ultrapassar 2g/100g de manteiga. Em conformidade com a legislação vigente.	ok	Aprovada
Características sensoriais	Cor branco amarelada, consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e untosa, com distribuição uniforme de umidade. Sabor suave, odor e sabor característico.	ok	
Características macro e microscópicas	Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.	ok	
Embalagem primária	200 gramas	ok	
Data de fabricação	Até 30 dias antes da entrega.	ok	
Prazo de validade	Mínimo de 03 meses após a entrega.	ok	
PARECER	APROVADO		



2. PARECER ANÁLISE AMOSTRA ITEM 11 - CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise de amostra do item 11 – Manteiga com sal - apresentada pela COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA - CNPJ 30252228/0001-30 da CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC. A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
11	Manteiga com sal	Kg	Holandês	Aprovado

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM 12 – Morango congelado

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
CHAMADA PÚBLICA	005/2024 PMBC	FORNECEDOR	COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA
DATA ENTREGA	24/01/2025	CNPJ	30252228/0001-30
DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA	24/01/2025		

1. Especificações

Item 12 - MORANGO CONGELADO			
Descrição/Ingredientes	Frutas inteiras, sem sépalas, maduras, de cor vermelha brilhante e sabor levemente ácido, higienizadas e congeladas. Não pode conter defeitos graves, como podridão, frutos imaturos, muito maduros ou com lesões profundas. Sem cristais de gelo ou sinais de descongelamento. Isento de glúten, aditivos e coadjuvantes.	ok	Aprovada
Embalagem	Embalagem plástica termo selada, com até 500 gramas de peso líquido, devidamente rotulada.	ok	
Data de fabricação	Até 10 dias antes da entrega.	ok	
Prazo de validade	Mínimo de 04 meses após a entrega.	ok	
PARECER	APROVADO		



2. PARECER ANÁLISE AMOSTRA ITEM 12 - CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise de amostra do item 12 – morango congelado - apresentada pela COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA - CNPJ 30252228/0001-30 da CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC. A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
12	Morango congelado	Kg	COOPERBARRA	Aprovado

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM 10 – Queijo Mussarela

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
CHAMADA PÚBLICA	005/2024 PMBC	FORNECEDOR	COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPEERBARRA
DATA ENTREGA	23/01/2025	CNPJ	30252228/0001-30
DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA	24/01/2025		

1. Especificações

Item 10 - QUEIJO MUSSARELA			
Descrição/Ingredientes	Produto de primeira qualidade, fatiado e resfriado, feito de leite de bovino pasteurizado, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação. Isento de glúten, porcionado em fatias. Deve cumprir a legislação vigente.	ok	Aprovada
Data de fabricação	Até 30 dias antes da entrega.	ok	
Peso da fatia	Fatias com cerca de 20 gramas	ok	
Fatias separadas	Fatias separadas por plásticos atóxicos	ok	
Embalagem primária	Pacote de 400g de peso líquido, de polietileno transparente, a vácuo.	ok	
Prazo de validade	Mínimo de 03 meses após a entrega.	ok	
Características sensoriais	Cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado.	ok	
Características macro e microscópicas	Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.	ok	
PARECER	APROVADO		



2. PARECER ANÁLISE AMOSTRA ITEM 10 - CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise de amostra do item 10 – Queijo Mussarela - apresentada pela COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA - CNPJ 30252228/0001-30 da CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC. A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
10	Queijo Mussarela	gramas	Holandês	Aprovado

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM 05 – Suco de maçã integral

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
CHAMADA PÚBLICA	005/2025 PMBC	FORNECEDOR	COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA
DATA ENTREGA	24/01/2025	CNPJ	30252228/0001-30
DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA	24/01/2025		

1. Especificações

Item 05 - SUCO INTEGRAL DE MAÇÃ			
Descrição/Ingredientes	Suco de maçã integral ou concentrado, sem adição de água, açúcar, glúten, corantes artificiais ou conservantes, 100% natural e não alcoólico. Preparado com frutas limpas e saudáveis, sem parasitas ou detritos.	ok	Reprovado*
Características sensoriais	Aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios considerando a diluição de 1:1 (uma parte de suco para uma de água).	Sabor insípido após a correta diluição.	
Características macro e microscópicas	Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.	ok	
Embalagem primária	Garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca.	ok	
Prazo de validade	Mínimo de 10 meses a partir da data da entrega	ok	
PARECER	APROVADO		

* Reprovado pois em se tratando das características sensoriais, o sabor se mostrou insípido após a diluição correta.



2. PARECER ANÁLISE AMOSTRA ITEM 05 - CHAMADA PÚBLICA 005/2024 PMBC

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise de amostra do item 05 – Suco de maçã integral - apresentada pela COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA - CNPJ 30252228/0001-30 da CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC. A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
05	Suco de maçã integral	litros	COOPERBARRA	Reprovado*

* Após a diluição correta, o sabor se mostrou insípido.

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Item 06 – Suco de uva integral orgânico

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
CHAMADA PÚBLICA	005/2024 PMBC	FORNECEDOR	COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA
DATA ENTREGA	24/01/2025	CNPJ	30252228/0001-30
DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA	24/01/2025		

1. Especificações

Item 06 - SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO			
Descrição/Ingredientes	Suco de uva tinto integral orgânico com Certificado de Alimento Orgânico. Não fermentado, obtido do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, tipo bordô, sem açúcar, aromas, conservantes e corantes artificiais.	ok	Reprovado*
Características sensoriais	Aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios, sem gosto avinagrado ou extremamente ácido, considerando a diluição de 2:1 (duas partes de água para uma de suco).	Após a diluição correta, sabor se mostrou insípido.	
Características macro e microscópicas	Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.	ok	
Embalagem primária	Garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca.	ok	
Prazo de validade	Mínimo de 10 meses a partir da data da entrega	ok	
PARECER	APROVADO		

*Reprovado pois em se tratando das características sensoriais, o sabor se mostrou insípido após a diluição correta.



2. PARECER ANÁLISE AMOSTRA ITEM 06 - CHAMADA PÚBLICA 005/2024 PMBC

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise de amostra do item 06 – Suco de uva integral orgânico - apresentada pela COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA - CNPJ 30252228/0001-30 da CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC. A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
06	Suco de uva integral orgânico	litros	COOPERBARRA	Reprovado*

*Reprovado pois após a correta diluição, o sabor se mostrou insípido.

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM 02 – Filé de Tilápia

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
CHAMADA PÚBLICA	005/2024 PMBC	FORNECEDOR	COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA
DATA ENTREGA	24/01/2025	CNPJ	30252228/0001-30
DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA	27/01/2025		

1. Especificações

Item 02 - FILÉ DE TILÁPIA			
Descrição/Ingredientes	Filé de tilápia sem espinhas (corte “V”), sem pele, de primeira qualidade, limpo e congelado individualmente. Após o descongelamento, o produto não deverá apresentar perda superior a 12% do peso líquido, conforme Instrução Normativa nº 21 de 31/05/2017.	ok	Aprovada
Características sensoriais	Cor, odor, textura, aspecto, sabor, viscosidade característicos, sem espinhas.	ok	
Características macro e microscópicas	Ausência de aditivos e matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003.	ok	
Embalagem primária	Saco de polietileno de 01 Kg.	ok	
Data de fabricação	Até 30 dias antes da entrega.	ok	
Prazo de validade	Mínimo de 10 meses após a entrega.		
PARECER	APROVADO		



2. PARECER ANÁLISE AMOSTRA ITEM 02 - CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise de amostra do item 02 – Filé de tilápia - apresentada pela COOPERATIVA DOS AGRICULTORES RURAIS DE BARRA VELHA - COOPERBARRA - CNPJ 30252228/0001-30 da CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 PMBC. A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
02	Filé de tilápia	Kg	COOPERBARRA	Aprovado

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

1º PARECER ANÁLISE AMOSTRA CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 005/2024

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise das amostras referente à CHAMADA PÚBLICA Nº 005/2024 - PMBC. A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
01	PERNIL SUÍNO MOÍDO	Kg	Ouro do Sul	Aprovado
02	FILÉ DE TILÁPIA	Kg	Cooperbarra	Aprovado
03	BANANA-BRANCA ORGÂNICA	Kg	Cooperbarra	Aprovado
04	BANANA CATURRA ORGÂNICA	Kg	Cooperbarra	Aprovado
05	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL	L	Cooperbarra	Reprovado*
06	SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO	L	Cooperbarra	Reprovado*
07	ARROZ INTEGRAL	Kg	-	**
08	ARROZ PARBOILIZADO	Kg	Cooperlagos (Kika)***	Aprovado
09	IOGURTE NATURAL	L	Cooperbarra (Holandês)	Aprovado
10	QUEIJO MUSSARELA	Kg	Cooperbarra (Holandês)	Aprovado
11	MANTEIGA COM SAL	Kg	Cooperbarra (Holandês)	Aprovado
12	MORANGO CONGELADO	Kg	Cooperbarra	Aprovado
13	AIPIM DESCASCADO CONGELADO	Kg	Cooperbarra	Aprovado

* Reprovado pois em se tratando das características sensoriais, o sabor se mostrou insípido após a diluição correta.

** Não houve proposta para o item 07 Arroz integral.

*** Duas marcas diferentes de amostras foram entregues: Kika e Minutinho. A segunda foi reprovada devido ao sabor e à textura.

Finalizando, colocamo-nos à inteira disposição para quaisquer outras informações e/ou esclarecimentos que se tornarem necessários e aproveitamos o ensejo para reiterar à V.Sa. expressões de consideração e apreço.

Equipe de análise sensorial:

Susana Lenes de Miranda Machado
Nutricionista - CRN 10 9887
Portaria: 31.192/2024
Setor de Nutrição
Secretaria Municipal de Educação de Baln. Camboriú

Thaís Rodrigues Guastalle
Nutricionista - CRN10 11733
Portaria: 31.215/2024
Setor de Nutrição
Secretaria Municipal de Educação de Baln. Camboriú

Balneário Camboriú/SC, 29 de janeiro de 2025.