

**1º PARECER ANÁLISE AMOSTRA CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2025**

Prezados

Vimos por meio deste encaminhar o parecer da análise das amostras referentes à CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2025 - PMBC. A análise contou com a participação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Item	Alimento	Unidade de medida	Marca	Parecer
1	FILÉ DE TILÁPIA	Kg	COOMAPEIXE	Aprovado
2	BANANA BRANCA ORGÂNICA	Kg	COOPAFREN	Aprovado
3	BANANA CATURRA ORGÂNICA	Kg	COOPAFREN	Aprovado
4	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL	L	COOPAFREN	Aprovado
5	SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO	L	COOPAFREN	Aprovado
6	BOLACHA CASEIRA	Kg	COOPAFREN	Aprovado
7	ARROZ PARBOILIZADO	Kg	COOPERLAGOS	Aprovado
11	AIPIM ORGÂNICO DESCASCADO CONGELADO	Kg	COOPAFREN	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.

**Equipe de análise sensorial:**

Thais R. Guastalle  
Nutricionista  
CRN10 11733

Sheila Demétrio Reis  
Nutricionista  
CRN10 4381

Susana L. de Miranda  
Nutricionista  
CRN10 9887

---

Thais Rodrigues Guastalle

---

Sheila Demétrio Reis

---

Susana L. De Miranda Machado

**Balneário Camboriú/SC, 29 de janeiro de 2026.**



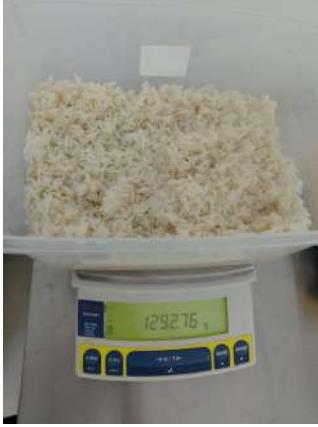
## 1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
<b>CHAMAMENTO PÚBLICO</b>	Nº 003/2025 – PMBC	<b>FORNECEDOR</b>	COOPERATIVA DE PRODUTORES FAMILIARES E PESCADORES ARTESANAIS E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS – COOPERLAGOS
<b>DATA ENTREGA</b>	26/01/2026	<b>CNPJ</b>	51.203.894/0001-58
<b>DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA</b>	27/01/2026	<b>ITEM</b>	Item 07 - ARROZ PARBOILIZADO

### 1. Especificações

Item 07 - ARROZ PARBOILIZADO	Previsto/Homologado	Amostra	Observação
Descrição/Ingredientes	Descrição do objeto: grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> , beneficiado, parboilizado, longo fino ("agulhinha"), tipo 1. Deve ser isento de glúten e estar de acordo com a legislação vigente.	OK	
Marca		COPAGRO	
Peso líquido	1 kg	1,002 Kg	
Rendimento/%gordura/Perda descongelamento	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.	OK - rendimento de 258 %	
Embalagem	Embalagem Primária: saco de polietileno de 01 Kg. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Validade: Mínimo de 10 meses após a entrega.	Ok	APROVADA
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)	Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve ser da safra corrente e isento de processos de fermentação, mofo e odor estranho. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.	Ok	
Documentação/Atendimento higiênico sanitário	Carimbo oficial do SIF ou SIE, de forma clara e indelével	Ok	
<b>PARECER</b>	<b>APROVADA</b>		



			
AMOSTRA	RÓTULO	PESAGEM ANTES DO COZIMENTO	PESAGEM APÓS O COZIMENTO (volume dobrou)



## 1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
<b>CHAMAMENTO PÚBLICO</b>	Nº 003/2025 – PMBC	<b>FORNECEDOR</b>	COOPERATIVA DA AGRICULTURA ORGÂNICA E FAMILIAR RECANTO DA NATUREZA COOPAFREN
<b>DATA ENTREGA</b>	28/01/2026	<b>CNPJ</b>	31.913.313/0001-64
<b>DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA</b>	28/01/2026	<b>ITEM</b>	04, 05, 06 e 11

### 1. Especificações

Item 04 - SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL			
	Previsto/Homologado	Amostra	Observação
Descrição/Ingredientes	Descrição do objeto: 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. Não deve requerer armazenamento refrigerado.	OK	
Marca		COOPAFREN	
Peso líquido	1 L	1 L	
Embalagem	Embalagem primária: garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Validade: Mínimo de 10 meses após a entrega.	OK	APROVADA
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)	Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios considerando a diluição de 1:1 (uma parte de suco para uma de água). Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.	OK	
Documentação/Atendimento higiênico sanitário	Certificado de Alimento Orgânico	OK (item não obrigatório)	
<b>PARECER</b>	<b>APROVADA</b>		



AMOSTRA	RÓTULO	DILUIÇÃO 1:1

Item 05 - SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO			
	Previsto/Homologado	Amostra	Observação
Descrição/Ingredientes	Descrição do objeto: 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	
Marca		COOPAFREN	
Peso líquido	1 L	1 L	
Embalagem	Embalagem primária: garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Validade: Mínimo de 10 meses após a entrega.	OK	APROVADA
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)	Características sensoriais (organolépticas): 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). Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.	OK	
Documentação/Atendimento higiênico sanitário	Certificado de Alimento Orgânico	OK	
<b>PARECER</b>	<b>APROVADA</b>		



AMOSTRA	RÓTULO	DILUIÇÃO 2:1

Item 06 - BOLACHA CASEIRA			
	Previsto/Homologado	Amostra	Observação
Descrição/Ingredientes	Descrição do objeto: biscoito obtido pela mistura de farinha de trigo ou outra farinha, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. Deve ser isento de gordura trans, gordura vegetal hidrogenada e de corantes e aromatizantes artificiais e estar de acordo com a legislação vigente.	OK	
Marca		COOPAFREN	
Peso líquido	1 KG	1,01 KG	APROVADA
Embalagem	Embalagem primária: saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato com alimentos, devidamente selado, com resistência mecânica adequada. Cada pacote deve conter de 500g a 1Kg. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 60 dias a partir da data da entrega.	OK	
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)	Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor característico. Deve ser crocante e não apresentar quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias	OK	



	prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003		
Documentação/Atendimento higiênico sanitário	-	-	
<b>PARECER</b>	<b>APROVADA</b>		

AMOSTRA	RÓTULO

Item 07 - AIPIM ORGÂNICO DESCASCADO CONGELADO			
	Previsto/Homologado	Amostra	Observação
Descrição/Ingredientes	Descrição do objeto: Aipim/Mandioca tipo branco orgânica, com Certificado de Alimento Orgânico, conforme a legislação vigente. De 1ª qualidade, descascado, cru, lavado e cortado em pedaços, congelado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.	OK	
Marca		COOPAFREN	
Peso líquido	1 KG	1,01 KG	
Embalagem	Embalagem primária: embalagens plásticas transparentes de até 1 Kg, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 04 meses após a entrega.	OK	APROVADA
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)	Características sensoriais (organolépticas): aspecto, sabor, cor e odor característico. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias	OK	



	prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.		
Documentação/Atendimento higiênico sanitário	-	-	
<b>PARECER</b>	<b>APROVADA</b>		

	
AMOSTRA	RÓTULO



## 1ª ANÁLISE DAS AMOSTRAS

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
<b>CHAMAMENTO PÚBLICO</b>	Nº 003/2025 – PMBC	<b>FORNECEDOR</b>	COOPERATIVA MISTA AGRÍCOLA DE PISCICULTORES – COOMAPEIXE
<b>DATA ENTREGA</b>	26/01/2026	<b>CNPJ</b>	06.059.358/0001-76
<b>DATA DA ANÁLISE DA AMOSTRA</b>	27/01/2026	<b>ITEM</b>	01 - FILÉ DE TILÁPIA

### 1. Especificações

Item 01 - FILÉ DE TILÁPIA	Previsto/Homologado	Amostra	Observação
Descrição/Ingredientes	Descrição do Objeto: Filé de tilápia sem espinhas (corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo e congelado individualmente.	OK	
Marca		COOMAPEIXE	
Peso líquido	1 kg	1,104 Kg	
Rendimento/%gordura/Perda descongelamento	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 - perda de 9,2%	
Embalagem	Embalagem Primária: saco de polietileno de 01 Kg. Data de fabricação: até 30 dias antes da entrega. Validade: mínimo de 10 meses após a entrega.	Ok (23/01/2026)	APROVADA
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)	Características sensoriais (organolépticas): cor, odor, textura, aspecto, sabor, viscosidade característicos, sem espinhas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de aditivos e matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003.	Ok	
Documentação/Atendimento higiênico sanitário	Carimbo oficial do SIF ou SIE, de forma clara e indelével	Ok	
<b>PARECER</b>	<b>APROVADA</b>		



		
AMOSTRA - PESAGEM CONGELADO	AMOSTRA - PESAGEM APÓS DESCONGELAMENTO	