

Termo de Referência 58/2023

Informações Básicas

Número do TR	UASG	Editado por	Atualizado em
58/2023	120645-GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO	ANDRE FELIPE DA SILVA DE SIQUEIRA	04/10/2023 11:01 (v 2.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda;		6710700688523388

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Aquisição de Gêneros alimentícios, nos termos do apêndice anexo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da Homologação da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.6. O prazo de vigência da contratação é de 2 meses contados da Emissão do Empenho, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

ITEM: CAFÉ. APRESENTAÇÃO: TORRADO E MOÍDO. TIPO: ÚNICO. TORREFAÇÃO: PONTO DE TORRA ESCURA

Código CATMAT: 606522

Embalagem:

Tipo: de acordo com a descrição

Unidade de medida: 500 g

Material: o material da embalagem em contato direto com o café, deverá ser de material adequado e observando a legislação específica vigente.

Rótulo[1]: deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

- a. 1. Grupo: torrado e moído;
- b. 2. Informação da espécie de café com a expressão "100% (nome da espécie)", ou a predominância da espécie com a expressão "predominantemente (nome da espécie)", conforme o caso, sendo permitida, adicionalmente, a informação da variedade do café;
- c. 3. Denominação de venda do produto, que será constituída da palavra "café", seguida da marca comercial, se houver;
- d. 4. Identificação do lote;
- e. 5. Nome empresarial, CNPJ ou CPF;
- f. 6. Ponto de torra ou a classificação da torra;
- g. 7. Prazo de validade[2];
- h. 8. Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário;
- a. 9. Peso líquido.

3.1.3. Características de torrefação: correspondem ao ponto de torra e à classificação da torra que estão estabelecidas no Anexo IV da Portaria SDA/MAPA nº 570, de 2022.

3.1.4. Além de atender a legislação referente à rotulagem, o produto deverá seguir as normas vigentes referentes aos padrões microbiológicos, requisitos sanitários, limites de tolerância para matérias estranhas, entre outras emitidas pelos órgãos competentes.

ITEM: APRESENTAÇÃO: TORRADO E MOÍDO. TIPO: ÚNICO. TORREFAÇÃO: PONTO DE TORRA MÉDIA

Código CATMAT: 606523

Embalagem:

Tipo: conforme descrição do item

Unidade de medida: 500 g

Material: o material da embalagem em contato direto com o café, deverá ser de material adequado e observando a legislação específica vigente.

Rótulo[3]: deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

- a. Grupo: torrado e moído;
- b. Informação da espécie de café com a expressão "100% (nome da espécie)", ou a predominância da espécie com a expressão "predominantemente (nome da

espécie)", conforme o caso, sendo permitida, adicionalmente, a informação da variedade do café;

b. Denominação de venda do produto, que será constituída da palavra "café", seguida da marca comercial, se houver;

c. Identificação do lote;

d. Nome empresarial, CNPJ ou CPF;

e. Ponto de torra ou a classificação da torra;

f. Prazo de validade[4];

g. Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário; e

i. Peso líquido.

Características de torrefação: correspondem ao ponto de torra e à classificação da torra que estão estabelecidas no Anexo IV da Portaria SDA/MAPA nº 570, de 2022.

Além de atender a legislação referente à rotulagem, o produto deverá seguir as normas vigentes referentes aos padrões microbiológicos, requisitos sanitários, limites de tolerância para matérias estranhas, entre outras emitidas pelos órgãos competentes.

ITEM: AÇÚCAR. COLORAÇÃO: BRANCA. TIPO: CRISTAL

Código CATMAT: 603269.

Embalagem:

Tipo: pacote e sachê.

Unidade de medida: *conforme descrição do item*

Material: o material da embalagem com contato direto com o açúcar, deverá ser material adequado e observando a legislação específica vigente.

Rótulo[7]: informações que devem constar:

a. Classificação: a palavra "Classe", seguida da denominação da classe correspondente; com a denominação do Tipo correspondente;

b. A palavra "açúcar" seguida da marca comercial, se houver;

c. Identificação do lote;

d. Peso líquido;

e. Nome empresarial; CNPJ ou CPF; o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto;

f. Tabela de informação nutricional: deverá constar a tabela com as informações nutricionais, salvo se forem enquadradas em outras situações elencadas no Anexo I da IN nº 75, de 2020, da Anvisa, como nos casos de açúcares em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 100 cm2, por exemplo, sachê de açúcar.

d. Prazo de validade[8].

Além de atender a legislação referente à rotulagem, o produto deverá seguir as normas vigentes referente aos padrões microbiológicos, requisitos sanitários, limites de tolerância para matérias estranhas, entre outras emitidas pelos órgãos competentes.

O líquido **água mineral natural, sem gás**, objeto da contratação, deve atender às características microbiológicas e não conter concentrações acima dos limites máximos permitidos das substâncias químicas prejudiciais à saúde, estabelecida em Regulamento Técnico próprio, especialmente, a Instrução Normativa nº 60, de 2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

A embalagem, retornável ou descartável, deve ser isenta de danos físicos como amassamentos, fissuras ou qualquer outra avaria que possa comprometer a qualidade da água mineral natural e, ainda, deve atender às especificações da Anvisa e às normas ABNT NBR nº 14.222/2019 - Embalagem plástica para água mineral e potável de mesa - Garrafão retornável - Requisitos e métodos de ensaio e NBR nº 15.395/2006, que estabelece os requisitos mínimos de qualidade e os métodos de ensaio exigíveis para garrafas sopradas de PET, personalizadas ou genéricas, não retornáveis, destinadas ao acondicionamento de refrigerantes e águas, e em legislação específica.

O rótulo da embalagem deve ser aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), conforme dispõe a Portaria MME nº 470, de 1999.

As especificações referentes ao envase, fechamento, armazenamento, transporte e certificação devem seguir as exigências contidas na Resolução RDC nº 173, de 2006, da Anvisa, e em legislação específica.

Item: Água mineral natural, sem gás, em embalagem descartável:

CATMAT: 445484

Unidades de fornecimento: 1,5 litros (L), 510 mililitros (ml), 240 mililitros (ml), 300 mililitros(ml), 200 mililitros (ml)

Tipo de embalagem:

3.7.3.1. Copo de **200** mililitros (ml), garrafas de 1,5 litros (L), 510 mililitros (ml), 240 mililitros (ml) e 300 mililitros(ml) .

3.7.3.2. Material: embalagem fabricada em PET, descartável, de único uso, com lacre de segurança em material laminado e rótulo informativo do produto;

Validade da água: no mínimo, de 6 (seis) meses, contados da data de entrega do produto pelo fornecedor.

[1] No rótulo, é obrigatório constar a informação sobre a classificação do café como “fora de tipo”, quando for o caso, e é opcional a informação da classificação “tipo único”, conforme critérios definidos na Portaria SDA/MAPA nº 570, de 2022.

Demais informações opcionais que podem constar no rótulo: grau de moagem; tabela nutricional e registro sanitário.

Não poderá constar as seguintes informações na embalagem/rótulo do produto: indicação de finalidade medicamentosa ou terapêutica ou a indicação para lactantes e enganosas que, por qualquer modo, mesmo por omissão, induzam o consumidor ao erro a respeito da natureza, características, identidade, qualidade, quantidade, propriedades, origem e outros dados sobre o produto.

[2] O prazo de validade deve ser indicado pelo fabricante no rótulo da embalagem. Recomenda-se, ao receber o produto, observar se o prazo remanescente de validade atende à necessidade do órgão e ao modelo de execução contratual, a fim de garantir a validade do mesmo até o seu consumo.

[3] No rótulo, é obrigatório constar a informação sobre a classificação do café como “fora de tipo”, quando for o caso, e é opcional a informação da classificação “tipo único”, conforme critérios definidos na Portaria SAD nº 570, de 2022.

Demais informações opcionais que podem constar no rótulo: grau de moagem; tabela nutricional e registro sanitário.

Não poderá constar as seguintes informações na embalagem/rótulo do produto: indicação de finalidade medicamentosa ou terapêutica ou a indicação para lactantes e enganosas que, por qualquer modo, mesmo por omissão, induzam o consumidor ao erro a respeito da natureza, características, identidade, qualidade, quantidade, propriedades, origem e outros dados sobre o produto.

[4] O prazo de validade deve ser indicado pelo fabricante no rótulo da embalagem. Recomenda-se, ao receber o produto, observar se o prazo remanescente de validade atende à necessidade do órgão e ao modelo de execução contratual, a fim de garantir a validade do mesmo até o seu consumo.

[5] No rótulo, é obrigatório constar a informação sobre a classificação do café como “fora de tipo”, quando for o caso, e é opcional a informação da classificação “tipo único”, conforme critérios definidos na Portaria SAD nº 570, de 2022.

Demais informações opcionais que podem constar no rótulo: grau de moagem; tabela nutricional e registro sanitário.

Não poderá constar as seguintes informações na embalagem/rótulo do produto: indicação de finalidade medicamentosa ou terapêutica ou a indicação para lactantes e enganosas que, por qualquer modo, mesmo por omissão, induzam o consumidor ao erro a respeito da natureza, características, identidade, qualidade, quantidade, propriedades, origem e outros dados sobre o produto.

[6] O prazo de validade deve ser indicado pelo fabricante no rótulo da embalagem. Recomenda-se, ao receber o produto, observar se o prazo remanescente de validade atende à necessidade do órgão e ao modelo de execução contratual, a fim de garantir a validade do mesmo até o seu consumo.

[7] No rótulo poderá constar o número do registro sanitário.

[8] O prazo de validade deve ser indicado pelo fabricante na embalagem. Recomenda-se, ao receber o produto, observar se o prazo remanescente de validade atende à necessidade do órgão e ao modelo de execução contratual, a fim de garantir a validade do mesmo até o seu consumo.

[9] No rótulo poderá constar o número do registro sanitário.

[10] O prazo de validade deve ser indicado pelo fabricante no rótulo da embalagem. Recomenda-se, ao receber o produto, observar se o prazo remanescente de validade atende à necessidade do órgão e ao modelo de execução contratual, a fim de garantir a validade do mesmo até o seu consumo.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

1.

4.1.1. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2;

2.

4.1.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação, do Instituto Nacional de Metrologia, normatização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

3.

4.1.3. Que os bens, preferencialmente, sejam acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

4.

4.1.4. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil- polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

5.

4.1.5 A presente contratação está alinhada ao Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) [1], nos termos da Portaria Seges/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021;

6. 4.1.5. O caput do art. 8º da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, e o caput do art. 4º do Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023, determinam que, do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional percentual mínimo de 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos de agricultores familiares [2] enquadrados no disposto na Lei nº 11.362, de 19 de outubro de 2006 e de suas organizações.

7.

4.1.6 Os critérios de sustentabilidade devem abranger cada fase do ciclo de vida do objeto quais sejam: produção, distribuição, uso e destinação final.

8.

Café

9.

4.1.6.1 Produção:

- a. Os processos de plantio, colheita e processamento devem atender às exigências sociais, ambientais e econômicas em conformidade aos normativos que tratam do tema.

- b. As embalagens primária e secundária dos produtos devem ser recicláveis e/ou conter percentual de material reciclado em sua composição em observância aos normativos que tratam do tema.

4.1.6.2 Distribuição:

- a. Devem ser observados os normativos que dispõem sobre as boas práticas para distribuição e comercialização do **café torrado e moído e açúcar cristal**.

4.1.6.3. Uso[1]:

- a. A forma de consumo do **café torrado e moído e açúcar cristal**.

4.1.6.4. Destinação final[2]:

- a. Deve ser realizado o descarte seletivo das embalagens a fim de favorecer a correta destinação no pós-consumo. A ABNT-NBR 16182: 2014 contém a simbologia de identificação dos materiais para o adequado descarte.

Água mineral

Produção:

- a) O processo de extração/produção da água mineral natural deve estar em conformidade à Resolução CNRH/MMA nº 76, de 16 de outubro de 2007. A referida Resolução estabelece diretrizes gerais para a integração entre a gestão de recursos hídricos e a gestão de águas minerais, termais, gasosas, potáveis de mesa ou destinadas a fins balneários;
- b) A qualidade da água visa assegurar a segurança e saúde das pessoas no consumo em conformidade à Instrução Normativa ANVISA nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos;
- c) As embalagens primária e secundária do produto devem ser recicláveis e/ou conter percentual de material reciclado em sua composição em observância à norma ABNT NBR 13230/2008 - Embalagens e acondicionamento plásticos recicláveis - Identificação e simbologia.

Distribuição:

- a) Devem ser observadas as disposições da Resolução ANVISA RDC nº 173, de 2006, que dispõe sobre as boas práticas para industrialização e comercialização de água mineral natural.

Uso[1]:

a) A forma de consumo da água mineral deve evitar desperdício.

Destinação Final¹⁴:

a) O descarte das embalagens deve ser realizado de modo a atender à Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 e à NBR 14222/2019 - Embalagem plástica para água mineral e potável de mesa, Garrafão retornável e demais normativos sobre o tema.

[1] O uso da água mineral e destinação final das embalagens é de responsabilidade do órgão Contratante. As recomendações apresentadas buscam apresentar práticas de sustentabilidade que abrangem o ciclo de vida do produto.

[1] Utilizar a redação do item caso o órgão/entidade possua PLS instituído.

A elaboração do PLS tem por base legal a Portaria Seges/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, que “*dispõe sobre a governança das contratações públicas no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional*”, concebida à luz da nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, Lei nº 14.133, de 2021.

Nas aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo sustentáveis (inciso XI do art. 7º da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos). Deve-se observar, também, a regulamentação a ser editada a luz da nova legislação.

[2] O Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) possui o portal “Vitrine da Agricultura Familiar, que tem o propósito de ampliar a visibilidade dos produtos de organizações econômicas da agricultura familiar, identificados com o Selo Nacional da Agricultura Familiar (SENAF), o qual identifica os produtos da agricultura familiar no Brasil.

A “Vitrine da Agricultura Familiar” visa aproximar a agricultura familiar do mercado consumidor, promovendo a rastreabilidade de origem e oferece um catálogo de produtos e serviços.

O Portal mencionado poderá ser acessado no endereço eletrônico <https://sistemas.agricultura.gov.br/vitrine/>.

Assim, sugere-se que o gestor consulte o endereço mencionado para obter outras informações.

[1] O uso/consumo do café e açúcar e a destinação final das embalagens é de responsabilidade do órgão Contratante. As recomendações apresentadas buscam apresentar práticas de sustentabilidade que abrangem o ciclo de vida do produto.

[2] O uso do café e/ou açúcar e destinação final das embalagens é de responsabilidade do órgão Contratante. As recomendações apresentadas buscam apresentar práticas de sustentabilidade que abrangem o ciclo de vida do produto.

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.2. Na presente contratação será admitida a indicação de marcas apenas para fins de explicitação de característica ou modelo, de acordo com as justificativas contidas no Estudo Técnico Preliminar.

Da exigência de amostra:

4.4. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.5. Poderão ser exigidas amostras referentes a todos os itens deste processo.

4.6. As amostras poderão ser entregues no endereço BASE AÉREA DO GALEÃO: Estrada do Galeão, s/nº, Ilha do Governador, Rio de Janeiro – RJ, CEP: 21941-005, no prazo limite do dia seguinte ao dia de solicitação do pregoeiro, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.7. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.8. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.9. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

1.

4.9.1 Rotulagem e informações obrigatórias: Verificar se a embalagem do item alimentício contém as informações obrigatórias, como nome do produto, lista de ingredientes, data de validade, instruções de armazenamento e preparo, e informações nutricionais. Essas informações são importantes para os consumidores fazerem escolhas informadas;

2.

4.9.2. Qualidade sensorial: Avaliar os aspectos sensoriais do produto, incluindo aparência, cor, odor, sabor e textura. Esses atributos podem variar de acordo com o tipo de alimento e suas características específicas. A análise sensorial pode ser realizada por nutricionistas com conhecimento técnico acerca do assunto ou por um painel de consumidores para determinar se a amostra está dentro dos padrões de aceitabilidade em relação aos atributos sensoriais

3.

4.9.3. Segurança alimentar: Verificar se o item alimentício atende aos requisitos de segurança alimentar. Isso inclui avaliar se o produto foi produzido em conformidade com as boas práticas de fabricação, se possui certificações de qualidade, se a embalagem está intacta e se não há sinais de contaminação, deterioração ou presença de agentes patogênicos.

4.

4.9.4 Análise físico-química: Realizar análises para determinar os aspectos físicos e químicos do item alimentício. Isso pode incluir a análise de pH, umidade, teor de gordura, teor de açúcares, acidez, concentração de vitaminas, minerais e outros componentes químicos importantes. Essas análises ajudam a verificar se o produto está de acordo com as especificações e padrões estabelecidos para aquele tipo de alimento

5.

4.9.5. Análise de contaminantes: Realizar observação detalhada do item para identificar a presença de contaminantes químicos, como resíduos de agrotóxicos, metais pesados, micotoxinas, adulterantes e outros elementos indesejáveis. Essas análises são importantes para garantir a segurança do produto e a conformidade com os limites regulatórios estabelecidos.

4.10. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.11. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.12. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.13. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 02 (Dois) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.14. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Subcontratação

4.16. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.19. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4.20. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 15 dias, contados da emissão da nota de empenho, em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (Cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço BASE AÉREA DO GALEÃO: Estrada do Galeão, s/nº, Ilha do Governador, Rio de Janeiro – RJ, CEP: 21941-005

5.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30. (Trinta) (dias), ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.5. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 2 (Dois) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

5.6. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

5.14. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 5 (Cinco) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

5.15. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.16. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.17. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

5.18. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5.19. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

Gestor do Contrato

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

6.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).

6.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

6.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

6.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (Cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10(Dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (Cinco) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

7.33. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.33.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.34. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.35. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.36. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.37. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

8.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.13. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

(PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.20. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.25. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.25.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.25.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.25.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.25.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.26. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da parcela pertinente.

8.27. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.30. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

1. 8.30.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
2. 8.30.2 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 3.
- 4.

4.1. 8.30.2.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

4.1.1. 8.30.2.1.1. Fornecimento de no mínimo 15% dos itens pretendidos.

8.30.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.30.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.30.5. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.32. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.32.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.32.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.32.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.32.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.32.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.32.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.32.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8.32.8 Quaisquer Laudos, relatórios ou fichas técnicas devem conter especificações sobre as embalagens, tipo de armazenamento e demais características constantes da embalagem

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.018.286,91

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$ 5.018.286,91 (Quarenta e Dois Milhões e Novecentos e Sessenta e Um Mil e Oitocentos e Oitenta e Sete Reais e Sete Centavos) conforme custos unitários apostos no apêndice deste instrumento.

9.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato

9.3. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.4.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.4.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.4.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.4.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 0001;

II) Fonte de Recursos: 1000000000;

III) Programa de Trabalho: 168884;

IV) Elemento de Despesa: 339030;

V) Plano Interno: A0001720000;

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

FELIPE DE OLIVEIRA SOUZA

Agente de contratação

HUMBERTO RUBIN NETO

Agente de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - FICHA DE AMOSTRA - ÚNICA.pdf (1.72 MB)

Anexo I - FICHA DE AMOSTRA - ÚNICA.pdf



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: REQUEIJÃO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem em copo plástico ou vidro, lacrado?				1
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados (temperatura 5 a 10C°) ?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "Leite ou Leite Reconstituído ou pasteurizado, creme de leite"?				2
10	Teor de gordura entre 33 a 35%?				2
11	Amostra possui odor característico?				2
12	Amostra possui coloração branca a lavemente amarelada ou de acordo com os ingredientes e aditivos?				2
13	Amostra possui consistência untável ou espalhável?				2
14	Amostra possui sabor láctico, acidulado, fresco, opcionalmente salgado ou doce ou de acordo com os ingredientes e aditivos adicionados?				2

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: QUEIJO MUSSARELA
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados (temperatura 5 a 10C°) ?	
4	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
5	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
6	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
7	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite e/ ou Leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda"?	
8	Teor de gordura entre 22 a 24%?	
9	Amostra possui odor Láctico, pouco perceptível?	
10	Amostra possui coloração branca a amarelada uniforme?	
11	Amostra possui consistência semisuaue ou suave?	
12	Amostra possui sabor característico láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante ?	
13	Amostra após ser exposta à altas temperaturas apresente característica elástica (derretido) ?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente

70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
---------------------	-------------	----------------------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		2
		2
		3

ção

ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: QUEIJO PRATO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados (temperatura 5 a 10C°) ?				1
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
8	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite e/ ou Leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda"?				2
9	Teor de gordura entre 26 a 29%?				2
10	Amostra possui odor característico?				2
11	Amostra possui coloração amarelada ou amarelo-palha?				2
12	Amostra possui consistência semidura, elástica?				2
13	Amostra possui sabor característico?				2
14	Amostra após ser exposta à altas temperaturas apresente característica elástica (derretido) ?				3

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: QUEIJO MINAS FRESCAL
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados (temperatura 5 a 10C°) ?	
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
8	Amostra em sua rotulagem apresenta o termo queijo minas fescal ?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite e/ ou Leite reconstituído e/ ou leite pasteurizado, cloreto de sódio e calcio" ?	
10	Teor de gordura entre 25 a 44,9%?	
11	Amostra possui odor suave, característico ?	
12	Amostra possui coloração esbranquiçada?	
13	Amostra possui consistência branda, macia?	
14	Amostra possui sabor característico, suave ou levemente ácido?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO

90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatório

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		2
		2
		2

ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **FARINHA DE MANDIOCA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
8	Amostra se encaixa no grupo seco ?	
9	Amostra classificada como fina ?	
10	Amostra de baixa acidez ?	
11	Amostra de tipo 1 ?	
12	Amostra possui característica crua ?	
13	Amostra possui coloração branco palha característica ?	
14	Amostra possui odor característico ?	

Instrução normativa nº 52, 7/11/2011 - MAPA

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
----------	--	-----------

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		1
		2
		2
		2
		1

ÇÃO
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CREME DE LEITE 200g
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?
3	Embalagem em caixa de papel tetra pack, plástico PEAD ou lata, lacrado?
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “creme de leite ou creme de leite UHT ou creme de leite padronizado a 17%”?
10	Teor de gordura ente 17 a 25%?
11	Amostra possui odor característico, não rançoso?
12	Amostra possui coloração branco leitosa característica? Clara e Homogênea?
13	Amostra possui consistência líquida cremosa e lisa? Textura aveludada?
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso ou ácido?
15	Amostra no rótulo está isento do termo (creme culinário)?

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA
PERCENTUAL

90 – 100%
70 – 89%
<69%

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
----------	--	-----------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

S	I	NA	PESO
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			2
			3
			2
			2
			2
			3
			3

e aplica)

CLASSIFICAÇÃO

Excelente
Satisfatória
Insatisfatória

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CREME DE LEITE 1L
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?
3	Embalagem em caixa de papel tetra pack, plástico PEAD ou lata, lacrado?
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “creme de leite ou creme de leite UHT ou creme de leite padronizado a 17% ou creme de leite UHT homogeneizado”?
10	Teor de gordura entre 17 a 25%?
11	Amostra possui odor característico, não rançoso?
12	Amostra possui coloração branco leitosa característica? Clara e Homogênea?
13	Amostra possui consistência líquida cremosa e lisa? Textura aveludada?
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso ou ácido?
15	Amostra no rótulo está isento do termo (creme culinário)?

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual | **Classificação**

LEGENDA

--	--

PERCENTUAL
90 – 100%
70 – 89%
<69%

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

S	I	NA	PESO
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			2
			3
			2
			2
			2
			3
			3

CLASSIFICAÇÃO
Excelente
Satisfatória
Insatisfatória

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CATCHUP 2Kg
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem em caixa de papel tetra pack, plástico PEAD ou plástico resistente lacrado?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “polpa de tomate ou tomate”?	
11	Amostra possui odor característico, não amoníaco?	
12	Amostra possui coloração vermelho escuro característica?	
13	Amostra possui consistência espessa?	
14	Amostra possui sabor levemente ácido e adocicado característico?	
15	Amostra em seu rótulo está isento do termo molho tipo ketchup?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA

90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
---------------------	-------------	----------------------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		3
		2
		2
		2
		3
		3

ção

ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CATCHUP 200g
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?		
3	Embalagem em caixa de papel tetra pack, plástico PEAD ou plástico resistente lacrado?		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?		
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “polpa de tomate ou tomate”?		
11	Amostra possui odor característico, não amoníaco?		
12	Amostra possui coloração vermelho escuro característica?		
13	Amostra possui consistência espessa?		
14	Amostra possui sabor levemente ácido, adocicado característico?		
15	Amostra em seu rótulo está isento do termo molho tipo ketchup?		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

NA	PESO
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	3
	2
	2
	2
	3
	3



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **BOLINHO INDIVIDUAL 27g**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem plástica resistente?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “farinha de trigo fortificada”?	
10	Amostra possui odor característico?	
11	Amostra possui coloração específica de acordo com o sabor?	
12	Amostra possui consistência macia? Não esfarelenta?	
13	Amostra possui sabor levemente adocicado?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
------------	---------------

LEGENDA

--	--

PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		3
		2

ção
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: BOLINHO INDIVIDUAL 2unds 70g
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem plástica resistente? Cada unidade embalada individualmente?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “farinha de trigo fortificada”?	
10	Amostra possui odor característico?	
11	Amostra possui coloração específica de acordo com o sabor?	
12	Amostra possui consistência macia? Não esfarelenta?	
13	Amostra possui sabor levemente adocicado?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente

70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatório

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	Reprovada
---------------------	----------------------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		3
		2

ção

ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **BOLINHO INDIVIDUAL 1und 40g**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem plástica resistente?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “farinha de trigo fortificada”?	
10	Amostra possui odor característico?	
11	Amostra possui coloração específica de acordo com o sabor?	
12	Amostra possui consistência macia? Não esfarelenta?	
13	Amostra possui sabor levemente adocicado?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		3
		2

ção
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: AZEITE VIRGEM 500ml
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem em vidro de cor escura ou lata resistente, firme, com tampa, lacrado?	
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
6	Rotulagem com lote, data de envazamento, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
7	Produto possui registro em algum órgão?	
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "azeite virgem"?	
10	Acidez até 2,0%?	
11	Amostra possui odor característico?	
12	Amostra possui coloração amarelada?	
13	Amostra possui consistência fluida, oleosa característica?	
14	Amostra possui sabor característico frutado, amargo e picante?	
15	Amostra em seu rótulo possui a descrição de azeite extra virgem?	
16	Amostra após teste de congelamento apresentou turvez ou solidez?	
17	Amostra em seu rótulo isento do termo "óleo composto"?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		2
		2
		2
		3
		3

ÇÃO
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: AZEITE EXTRA VIRGEM 500ml
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?
3	Embalagem em vidro de cor escura ou lata resistente, firme, com tampa, lacrado?
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?
6	Rotulagem com lote, data de envazamento, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?
7	Produto possui registro em algum órgão?
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "azeite extra virgem"?
10	Acidez até 0,5%?
11	Amostra possui odor característico?
12	Amostra possui coloração amarela verde?
13	Amostra possui consistência fluida, oleosa característica?
14	Amostra possui sabor característico frutado, amargo e picante?
15	Amostra em seu rótulo possui a descrição de azeite extra virgem?
16	Amostra após teste de congelamento apresentou turvez ou solidez?

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA
PERCENTUAL
90 – 100%

70 – 89%
<69%

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
----------	--	-----------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

S	I	NA	PESO
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			2
			2
			2
			2
			2
			2
			2
			3

CLASSIFICAÇÃO
Excelente

Satisfatória
Insatisfatória

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: COLORAU EM PÓ
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem em vidro ou plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrado?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Produto possui registro em algum órgão?	
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
10	Lista de ingredientes tem como os primeiros itens “fubá de milho, urucum, sal e óleo de soja”?	
11	Amostra possui odor característico?	
12	Amostra possui coloração vermelho alaranjado?	
13	Amostra possui consistência em pós fino?	
14	Amostra possui sabor característico próprio?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO

90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
---------------------	-------------	----------------------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		2

ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **AÇAFRÃO DA TERRA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem em vidro ou plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrado?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor? Número de registro da agricultura?	
8	Produto possui registro em algum órgão?	
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
10	Lista de ingredientes tem como primeiro item “açafrão ou cúrcuma em pó”?	
11	Amostra possui odor cítrico?	
12	Amostra possui coloração alaranjada?	
13	Amostra possui consistência em pó característica?	
14	Amostra possui sabor característico picante?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		2

ção
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: QUEIJO PARMESÃO RALADO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?
3	Embalagem em vidro ou plástico resistente, firme, com tampa, lacrado?
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?
8	Produto possui registro em algum órgão?
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?
10	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite cru ou pasteurizado ou leite reconstituído padronizado" e cloreto de sódio?
11	Amostra possui odor suave característico, não rançoso?
12	Amostra possui coloração ligeiramente amarelada? característica?
13	Amostra possui consistência dura e granulosa característica?
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Salgado e ligeiramente picante?

Portaria nº353 de 04 de Setembro de 1997. MAPA

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA
PERCENTUAL

90 – 100%
70 – 89%
<69%

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
----------	--	-----------

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Res

S	I	NA	PESO
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			2
			2
			2
			2
			3

CLASSIFICAÇÃO

Excelente
Satisfatória
Insatisfatória

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **COSTELA BOVINA EM TIRAS SALGADA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?
3	Embalagem em plástico resistente, firme, transparente, lacrado?
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados?
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, selo, condições de armazenamento do produto?
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?
8	Produto possui registro em algum órgão?
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?
10	Na embalagem está especificado (Costela Bovina salgada com osso)?
11	Amostra possui odor característico, não rançoso?
12	Amostra possui coloração característica?
13	Amostra possui consistência firme característica?
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não putreficado?
15	Amostra possui ossos finos e grande proporção de proteína?
16	Amostra possui quantidade de proteína satisfatória após cocção?

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA
PERCENTUAL
90 – 100%
70 – 89%
<69%

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
----------	--	-----------

Comissão Responsável pela Análise	Comissão Res
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Res
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Res
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Res

S	I	NA	PESO
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			1
			2
			2
			2
			2
			2
			3
			3

CLASSIFICAÇÃO
Excelente
Satisfatória
Insatisfatória

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise

Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **COSTELA BOVINA CORTADA COM OSSO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem em plástico resistente, firme, transparente, lacrado?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, selo, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Produto possui registro em algum órgão?	
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
10	Na embalagem está especificado (Costela Bovina com osso)?	
11	Amostra possui odor característico, não rançoso?	
12	Amostra possui coloração característica?	
13	Amostra possui consistência firme característica?	
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não putreficado?	
15	Amostra possui ossos finos e grande proporção de proteína?	
16	Amostra após cocção apresentou quantidade de proteína satisfatória em relação ao peso inicial?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
----------	--	-----------

Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável p
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável p
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável p
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		3
		3
		3

ÇÃO
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **CARNE SECA DIANTEIRA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem a vácuo? isenta de sinais de estufamentos, vazamentos ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem primária em saco plástico transparente, resistente, firme, transparente, lacrado?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros resfriados?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Produto possui registro em algum órgão?	
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
10	Na embalagem está especificado (Charque ou carne bovina salgada e dessecada)? Ou adicionalmente carne seca?	
11	Amostra possui odor característico, não putreficado?	
12	Amostra possui coloração vermelho púrpura característica?	
13	Amostra possui consistência e aparência característica?	
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não putreficado?	
15	Amostra após preparo apresentou quantidade de gordura menor que 30%?	
16	Amostra após cocção apresentou quantidade de proteína satisfatória em relação ao peso inicial?	
*	Inscrição Normativa nº92 de 18 de Setembro de 2020. MAPA	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA

90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		3
		3
		3

ção

ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **LEITE CONDENSADO DESNATADO 395ml**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?		
3	Embalagem em vidro ou plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrado?		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?		
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite integral ou leite em pó integral"?		
10	Amostra possui odor característico, não rançoso?		
11	Amostra possui coloração branca amarelada? característica?		
12	Amostra possui consistência viscosa semi líquida e cremosa característica?		
13	Amostra possui textura homogênea com ausência de aerossidade?		
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?		
16	O percentual de gordura está entre 0 a 3%?		
15	Na embalagem está especificado (Leite condensado desnatado)?		
*	Inscrição Normativa nº47 de 26 de Outubro de 2018. MAPA		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

NA	PESO
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	2
	2
	2
	2
	2
	3
	3
	3



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **LEITE CONDENSADO INTEGRAL 395ml**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?		
3	Embalagem em vidro ou plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrado?		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?		
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite integral ou leite em pó integral"?		
10	Amostra possui odor característico, não rançoso?		
11	Amostra possui coloração branca amarelada? característica?		
12	Amostra possui consistência viscosa semi líquida e cremosa característica?		
13	Amostra possui textura homogênea com ausência de aerossidade?		

14	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?		
15	Na embalagem está especificado (Leite condensado integral)?		
16	O percentual de gordura está entre 8 a 16%?		
*	Inscrição Normativa nº47 de 26 de Outubro de 2018. MAPA		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

NA	PESO
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	2
	2
	2
	2
	2

	3
	3
	3



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **LEITE DE COCO 500ml**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem em vidro ou plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrado?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite de coco"?			
10	Amostra possui odor característico, não rançoso?			
11	Amostra possui coloração branco leitosa? característica?			
12	Amostra possui consistência lisa e cremosa característica?			
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____

Fornecedor: _____ Amostra: _____

Marca: _____ Lote: _____

Características da amostra (embalagem): _____

Características da amostra (gramatura): _____

Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Cogumelo fatiado em conserva

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	x		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	x		
3	Embalagem em balde com plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrada?	x		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	x		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	x		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	x		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	x		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	x		
9	Amostra possui odor característico?	x		
10	Amostra possui coloração conforme a variedade: branca, creme ou marrom clara?	x		
11	Amostra isenta de manchas, pontos escuros, mofo ou qualquer outra alteração? Amostra possui consistência característica, não amolecida?	x		
12	Amostra possui fatias de tamanhos uniformes?	x		
13	Amostra possui sabor característico?	x		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
100	Excelente

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Batata em flocos para purê

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “batata”, “batata em flocos desidratada”, “batata desidratada em flocos”, “batata liofilizada em flocos”, ou “batata em flocos liofilizada”?			
9	Amostra possui odor característico?			
10	Amostra possui coloração amarela clara característica?			
11	Amostra possui consistência característica, forma de flocos ou grânulos finos?			
12	Após cocção, possui coloração amarela clara característica?			
13	Após cocção, possui consistência característica?			
14	Após cocção, possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Patinho Bovino moído congelada

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra acondicionada a vácuo em embalagem plástica?			
10	Amostra isenta de osso, cartilagem e/ou sebo?			
11	Amostra crua possui odor característico?			
12	Amostra crua possui aparência moída, sem discrepância de tamanho?			
13	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
14	Amostra isenta de manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas?			
15	Após cocção, possui odor característico?			

16	Após cocção, possui consistência característica?			
17	Após cocção, possui sabor característico?			
18	Após cocção, apresentou quantidade de gordura característica?			
19	Rendimento da amostra acima de 75% do peso individual?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Patinho Bovino em iscas congeladas

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra acondicionada a vácuo em embalagem plástica?			
10	Amostra isenta de osso, cartilagem e/ou sebo?			
11	Amostra de corte Patinho bovino?			
12	Amostra crua possui odor característico?			
13	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
14	Amostra crua possui aparência em iscas, com tamanhos padronizados?			
15	Amostra crua possui dimensões aproximadas de iscas com 4x2x2cm?			

16	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
17	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
18	Amostra isenta de manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas?			
19	Após cocção, da possui odor característico?			
20	Após cocção, possui consistência característica?			
21	Após cocção, possui sabor característico?			
22	Percentual de degelo de até 15%?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Patinho Bovino em cubos congelados

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra acondicionada a vácuo em embalagem plástica?			
10	Amostra isenta de osso, cartilagem e/ou sebo?			
11	Amostra de corte Patinho bovino?			
12	Amostra crua possui odor característico?			
13	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
14	Amostra crua possui aparência em cubos, com tamanhos padronizados?			
15	Amostra crua possui dimensões aproximadas de cubos com 3x3x3cm?			

16	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
17	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
18	Amostra isenta de manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas?			
19	Após cocção, da possui odor característico?			
20	Após cocção, possui consistência característica?			
21	Após cocção, possui sabor característico?			
22	Percentual de degelo de até 15%?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Músculo Bovino

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra acondicionada a vácuo em embalagem plástica?			
10	Amostra isenta de osso, cartilagem e/ou sebo?			
11	Amostra de corte Músculo bovino?			
12	Amostra crua possui odor característico?			
13	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
14	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
15	Amostra isenta de manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas?			
16	Após cocção, possui odor característico?			
17	Após cocção, possui consistência característica?			
18	Após cocção, possui sabor característico?			
19	Amostra crua apresenta quantidade de gordura de até 10%			
20	Percentual de degelo de até 15%?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Coxão mole bovino em isca congelada

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra acondicionada a vácuo em embalagem plástica?			
10	Amostra isenta de osso, cartilagem e/ou sebo?			
11	Amostra de corte Coxão Mole bovino?			
12	Amostra crua possui odor característico?			
13	Amostra crua possui aparência em iscas, com tamanhos padronizados?			
14	Amostra crua possui dimensões aproximadas de iscas com 4x2x2cm?			
15	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
16	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
17	Amostra isenta de manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas?			
18	Após cocção, possui odor característico?			
19	Após cocção, possui consistência característica?			
20	Após cocção, possui sabor característico?			
21	Percentual de degelo de até 15%?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Coxão mole bovino em cubos congelado

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra acondicionada a vácuo em embalagem plástica?			
10	Amostra isenta de osso, cartilagem e/ou sebo?			
11	Amostra de corte Coxão Mole bovino?			
12	Amostra crua possui odor característico?			
13	Amostra crua possui aparência em cubos, com tamanhos padronizados?			
14	Amostra crua possui dimensões aproximadas de cubos com 3x3x3cm?			
15	Amostra crua possui consistência não pegajosa?			
16	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
17	Amostra isenta de manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas?			
18	Após cocção, possui odor característico?			
19	Após cocção, possui consistência característica?			
20	Após cocção, possui sabor característico?			
21	Percentual de degelo de até 15%?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____

Fornecedor: _____ Amostra: _____

Marca: _____ Lote: _____

Características da amostra (embalagem): _____

Características da amostra (gramatura): _____

Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Almôndega de frango

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes possui como primeiro item “peito de frango”, “frango” ou “carne de frango”?			
10	Amostra possui congelamento individual?			
11	Amostra crua possui odor característico?			
12	Amostra crua possui aparência arredondada, com tamanhos padronizados?			
13	Amostra crua possui coloração rosada clara característica?			
14	Após cocção, possui odor característico?			
15	Após cocção, possui consistência característica?			
16	Após cocção, possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____

Fornecedor: _____ Amostra: _____

Marca: _____ Lote: _____

Características da amostra (embalagem): _____

Características da amostra (gramatura): _____

Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Almôndega Bovina

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes possui como primeiro item “carne bovina”?			
10	Amostra possui congelamento individual?			
11	Amostra crua possui odor característico?			
12	Amostra crua possui aparência arredondada, com tamanhos padronizados?			
13	Amostra crua possui coloração avermelhada característica?			
14	Após cocção, possui odor característico?			
15	Após cocção, possui consistência característica?			
16	Após cocção, possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Pão de forma normal, pacote com 500g

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes possui como primeiros itens “farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico” ou “farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico”?			
9	Amostra possui odor característico?			
10	Amostra possui coloração creme clara característica?			
11	Amostra isenta de pontos escuros, partes queimadas, mofos ou qualquer outra alteração?			
12	Amostra possui consistência macia característica?			
13	Amostra possui fatias com tamanhos padronizados?			
14	Amostra possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Pão de forma integral, pacote com 500g

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes possui como primeiro item “farinha de trigo integral”?			
9	Amostra possui odor característico?			
10	Amostra possui coloração creme escura característica?			
11	Amostra isenta de partes queimadas, mofos ou qualquer outra alteração?			
12	Amostra possui consistência macia característica?			
13	Amostra possui fatias com tamanhos padronizados?			
14	Amostra possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Mostarda 3,3kg

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes possui como primeiros itens “água, vinagre, mostarda”, “água, vinagre, sementes de mostarda”, “água, mostarda, vinagre” ou “mostarda, água, vinagre”?			
9	Amostra possui odor característico?			
10	Amostra possui coloração amarela escura característica?			
11	Amostra possui consistência lisa e pastosa característica?			
12	Amostra possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Molho de Tomate 2Kg

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Amostra descrita como "extrato de tomate", podendo também ser denominado "massa de tomate" ou "concentrado de tomate"?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "tomate", "polpa de tomate", "concentrado de tomate" ou "massa de tomate"?			
10	Amostra possui odor característico?			
11	Amostra possui coloração vermelha característica?			
12	Amostra possui consistência lisa e pastosa característica?			
13	Amostra possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Maionese Balde 3Kg

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	x		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	x		
3	Embalagem em balde com plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrada?	x		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	x		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	x		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	x		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	x		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	x		
9	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "água e óleo vegetal", "água e ovo pasteurizado", "água e ovo" ou "água e gema de ovo"?	x		
10	Amostra possui odor característico, não rançoso?	x		
11	Amostra possui coloração creme e amarela clara característica?	x		
12	Amostra possui consistência lisa e pastosa característica?	x		
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso?	x		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
100	Excelente

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: AZEITONA
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Azeitona sem caroço? (peso 2)			
9	Sabor característico, sem excesso de sal? (peso 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **MOLHO INGLÊS**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sabor característico?			
9	Cor característica?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **MOLHO SHOYO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?		
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?		
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?		
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?		
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?		
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?		
8	Sabor característico, sem excesso de sal? (peso 2)		
9	Cor característica?		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

[illegible]



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **SUCO CONCENTRADO DE GOIABA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes consta suco de goiaba como primeiro item?			
9	Sabor característico? (peso 2)			
10	Cor característica? (peso 2)			
11	Rendimento conforme a embalagem?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória

<69%	Insatisfatória
------	----------------

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sabor característico? (peso 2)			
9	Cor característica? (peso 2)			
10	Rendimento conforme a embalagem?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **PÓ PARA GELATINA SABOR UVA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	1 kg de pó rende 5L de gelatina preparada com consistência e sabor característicos?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

1

1

1

1

1

1

1

1

8



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	1 kg de pó rende 5L de gelatina preparada com consistência e sabor característicos?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

1

1

1

1

1

1

1

1

8



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **PÓ PARA GELATINA SABOR LIMÃO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	1 kg de pó rende 5L de gelatina preparada com consistência e sabor característicos?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

1

1

1

1

1

1

1

1

8



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **PÓ PARA GELATINA SABOR FRAMBOESA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	1 kg de pó rende 5L de gelatina preparada com consistência e sabor característicos?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

1

1

1

1

1

1

1

1

8



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **PÓ PARA GELATINA SABOR ABACAXI**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	1 kg de pó rende 5L de gelatina preparada com consistência e sabor característicos?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

1

1

1

1

1

1

1

1

8



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **FILÉ DE PEIXE MERLUZA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para congelados?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura do filé após ao degelo é acima de 100 g?			
8	Percentual de degelo de até 20 %?			
9	Ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação? (PESO 2)			
10	Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície?			
11	Ausência de espinhas, pele ou escamas? (PESO 3)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO

90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

1

1

1

1

1

1

1

1

2

1

3

14



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **FILÉ DE PEIXE DOURADO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para congelados?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura do filé após ao degelo é acima de 100 g?			
8	Percentual de degelo de até 20 %?			
9	Ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação? (PESO 2)			
10	Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície?			
11	Ausência de espinhas, pele ou escamas? (PESO 3)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
------------	---------------

LEGENDA

0	Insatisfatória
---	----------------

PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **FILÉ DE PEIXE CAÇÃO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para congelados?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura do filé após ao degelo é acima de 100 g?			
8	Percentual de degelo de até 20 %?			
9	Ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação? (PESO 2)			
10	Ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície?			
11	Ausência de espinhas, pele ou escamas? (PESO 3)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **EXTRATO DE TOMATE**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Composto apenas de Tomate, sal e/ou açúcar?			
9	Cor vermelha característica? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **COCO RALADO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Deve constar do rótulo a denominação completa dos produtos "Coco ralado puro, baixo teor de gordura" ou "Coco ralado puro, alto teor de gordura"			
9	Coco ralado sem adição de açúcar ou adoçante?			
10	Ausência de cheiro alterado ou rançoso? (PESO 2)			
11	Ausência de sujidades, parasitos e larvas? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **CHOCOLATE EM PÓ**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Composição de mistura de cacau em pó com açúcar sem adição de qualquer tipo de gordura?			
9	Apresentação de um pó homogêneo?			
10	Rendimento adequado para o sabor e coloração característico? (PESO			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CHÁ PRETO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sachê em embalagem individual? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CHÁ DE HORTELÃ
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sachê em embalagem individual? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CHÁ DE ERVA MATE
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	não deve ter cheiro de fumaça e sabor anormal.			
9	não deve apresentar-se em pó muito tênue que subsista suspenso, quando feita a infusão			
10	Embalagem contendo sachê, este está em embalagem individual?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória

<69%	Insatisfatória
------	----------------

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CHÁ DE ERVA DOCE
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sachê em embalagem individual? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CHÁ DE ERVA CIDREIRA
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sachê em embalagem individual? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **CHÁ DE CAMOMILA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sachê em embalagem individual? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **CHÁ DE BOLDO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Sachê em embalagem individual? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **BARRA DE CEREAL**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes consta no mínimo 2,5g de fibras por porção? (PESO 2)			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **ÁGUA DE COCO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA																		
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?																					
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?																					
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?																					
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação? Resfriada até 5°C, Congeladas até -10°C ou temperatura de acordo com o fabricante																					
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?																					
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?																					
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?																					
8	Lista de ingredientes consta a água de coco como primeiro ingrediente? (PESO 2)																					
9	Classificada como água de coco integral ou padronizada?																					
10	Apresenta cor e sabor característicos? (PESO 2)																					
11	Segue os parametros da Instrução Normatina Nº09,31/01/20, do MAPA? <table><tr><th>Parametros</th><th>mínimo</th><th>máximo</th></tr><tr><td>Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20°C</td><td>-</td><td>0,5</td></tr><tr><td>pH</td><td>4</td><td>6,5</td></tr><tr><td>Sólidos solúveis em Brix 4,0 29</td><td>4</td><td>9</td></tr><tr><td>Potássio, em mg/100mL</td><td>140</td><td>230</td></tr><tr><td>Sódio, em mg/100 mL</td><td>2</td><td>30</td></tr></table>	Parametros	mínimo	máximo	Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20°C	-	0,5	pH	4	6,5	Sólidos solúveis em Brix 4,0 29	4	9	Potássio, em mg/100mL	140	230	Sódio, em mg/100 mL	2	30			
Parametros	mínimo	máximo																				
Graduação alcoólica, em %, em v/v a 20°C	-	0,5																				
pH	4	6,5																				
Sólidos solúveis em Brix 4,0 29	4	9																				
Potássio, em mg/100mL	140	230																				
Sódio, em mg/100 mL	2	30																				

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: AMIDO DE MILHO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes consta a especificação e a quantidade dos amidos empregados?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada ☐

Reprovada ☐

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **ACHOCOLATADO EM PÓ**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Rendimento adequado para o sabor e coloração característico? (PESO 2)			
9	Pó marrom fino e homogêneo, sem grumos?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação
0	Insatisfatória

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: _____
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Biscoito Cream Cracker

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem em balde com plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrada?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra possui odor característico?			
10	Amostra possui consistência característica, não amolecida?			
11	Amostra possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____

Fornecedor: _____ Amostra: _____

Marca: _____ Lote: _____

Características da amostra (embalagem): _____

Características da amostra (gramatura): _____

Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Salsicha

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
4	Apresenta SIF (Serviço de Inspeção Federal), conforme previsto na legislação sanitária vigente?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros congelados (-12°C ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra crua possui odor característico?			
10	Amostra crua possui tamanhos padronizados?			
11	Amostra crua possui coloração característica?			
12	Após cocção, possui odor característico?			
13	Após cocção, possui consistência característica?			
14	Após cocção, possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____

Fornecedor: _____ Amostra: _____

Marca: _____ Lote: _____

Características da amostra (embalagem): _____

Características da amostra (gramatura): _____

Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

Produtos Secos

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem em balde com plástico resistente, firme, transparente, com tampa, lacrada?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Amostra possui odor característico?			
10	Amostra possui coloração característica?			
11	Amostra possui consistência característica?			
12	Amostra possui tamanhos uniformes?			
13	Amostra possui sabor característico?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **MORTADELA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem plástica ou similares, resistente, firme, e lacrada?				1
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação ?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
9	Embalagem possui o carimbo de Inspeção com número do registro?				2
10	Possui Aromatizante sintético ou idêntico ao natural ?				2
11	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “carne mecanicamente separada de aves (frango e ou galinha e ou pernil), gordura suína e carne suína ?				2

12	Amostra possui visivelmente proporção de 80% de carne para 20% de gordura ?				3
13	Amostra é tipo bolonha ?				3
14	Amostra possui odor característico, não rançoso?				2
15	Amostra possui coloração característica, rosa claro ?				2
16	Amostra possui consistência uniforme e lisa, característica?				2
17	Amostra possui sabor intenso característico, não rançoso?				2

Instrução Normativa SDA - 4, de 31/03/2000

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **DOCE DE MAMÃO RALADO 10KG**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem em lata ou plástico resistente, firme, com tampa, lacrado?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "mamão verde, açúcar e água"?			

10	Amostra possui odor característico?			
11	Amostra possui coloração própria do produto conforme ingredientes característico?			
12	Amostra possui consistência cremosa pastosa e sem cristais perceptíveis? sensorialmente característica?			
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?			

* Portaria NA 354, 04/09/1997
 LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada		Reprovada
----------	--	-----------

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

 Comissão Responsável pela Análise

[illegible]

2
2
2
2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: DOCE DE BANANA 10kg
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem em lata ou plástico resistente, firme, com tampa, lacrado?				1
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "banana e isoladamente ou em combinação adequada: sacarose, glicose, açúcar invertido e seus xaropes"?				2
10	Amostra possui odor característico?				2
11	Amostra possui coloração própria do produto conforme ingredientes característico?				2

12	Amostra possui consistência cremosa pastosa e sem cristais perceptíveis? sensorialmente característica?				2
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?				2

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL TORRADO MOÍDO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem a vácuo, associadas ou não a métodos de conservação, firme e lacrada ?			
4	O produto contém escrito a expressão "Café Torrado em Grão" ou "Café Torrado e Moído"?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	O café apresenta matéria estranha e impurezas ?			
9	De acordo com o o Termo de referência a qualidade Global da amostra de café, está dentro da nota, representando na Categoria tradicional, entre 4,5 -6,0?			
10	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			

11	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “café cru em grãos e/ou moídos.”?			
12	O rendimento do café é satisfatório??			
13	Amostra possui odor característico ?			
14	Amostra possui coloração castanho-claro ao castanho escuro ?			
15	Amostra possui sabor característico e equilibrado?			

PORTARIA Nº 377, DE 26 DE ABRIL DE 1999

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO
1
1
1
1
1
1
1
1
2
3
1

2
2
2
2
3



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CAFÉ TORRADO MOÍDO SUPERIOR À VÁCUO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem a vácuo, associadas ou não a métodos de conservação, firme e lacrada ?				1
4	O produto contém escrito a expressão "Café Torrado em Grão" ou "Café Torrado e Moído"?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	De acordo com o o Termo de referência a qualidade Global da amostra de café, está dentro da nota, representando na Categoria Superior, entre 6,0 -7,2?				3
9	O café apresenta teor de matéria estranha e impureza?				2
10	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
11	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "café cru em grãos e/ou moídos."?				2
12	O rendimento do café é satisfatório??				2
13	Amostra possui odor característico ?				2
14	Amostra possui coloração castanho-claro ao castanho escuro ?				2
15	Amostra possui sabor característico e equilibrado?				3

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA		
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO	
90 – 100%	Excelente	
70 – 89%	Satisfatória	
<69%	Insatisfatória	

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável pela Análise
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável pela Análise
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável pela Análise
Comissão Responsável pela Análise	Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: CAFÉ TORRADO MOÍDO SUPERIOR À VÁCUO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem tipo almofada com materiais apropriados, associadas ou não a métodos de conservação, de plástico e resistente ?				1
4	O produto contém escrito a expressão "Café Torrado em Grão" ou "Café Torrado e Moído"?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor,				1
8	O café apresenta matéria estranha e impureza?				2
9	De acordo com o o Termo de referência a qualidade Global da amostra de café, está dentro da nota, representando na Categoria superior, entre 4,5 -6,0?				3
10	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
11	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “café cru em grãos e/ou moídos.”?				2

12	O rendimento do café é satisfatório??				2
13	Amostra possui odor característico?				2
14	Amostra possui coloração castanho-claro ao castanho escuro ?				2
15	Amostra possui sabor característico ?				3

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA		CLASSIFICAÇÃO
		Excelente
	PERCENTUAL	Satisfatória
	90 – 100%	Insatisfatória
	70 – 89%	
	<69%	

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA

Aprovada

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____

Fornecedor: _____ Amostra: CAFÉ TORRADO E MOÍDO EXTRA FORTE 500G À VACUO

Marca: _____ Lote: _____

Características da amostra (embalagem): _____

Características da amostra (gramatura): _____

Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem a vácuo, associadas ou não a métodos de conservação, firme e lacrada ?				1
4	O produto contém escrito a expressão "Café Torrado em Grão" ou "Café Torrado e Moído"?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	De acordo com o o Termo de referência a qualidade Global da amostra de café, está dentro da nota, representando na Categoria tradicional, entre 4,5 -6,0?				3
9	O café apresenta teor de matéria estranha e impureza?				2

10	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
11	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “café cru em grãos e/ou moídos.”?				2
12	O rendimento do café é satisfatório??				2
13	Amostra possui odor característico?				2
14	Amostra possui coloração castanho-claro ao castanho escuro ?				2
15	Amostra possui sabor característico ?				2

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	CLASSIFICAÇÃO
PERCENTUAL	Excelente
90 – 100%	Satisfatória
70 – 89%	Insatisfatória
<69%	

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **BATATA PALHA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?		
3	Embalagem em saco plástico resistente, firme, transparente, lacrado?		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?		
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “batata”?		
10	Amostra possui odor característico, não rançoso?		
11	Amostra possui coloração amarela clara característica?		
12	Amostra possui consistência crocante e sem aspectos de sujidades?		
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso?		

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

NA	PESO
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	1
	2
	2
	2
	2
	2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **BATATA PALHA EXTRA FINA**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem em saco plástico resistente, firme, transparente, lacrado?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “batata”?			
10	No rótulo está escrito batata palha extra fina?			
11	Amostra possui odor característico, não rançoso?			
12	Amostra possui coloração amarela clara característica?			
13	Amostra possui consistência crocante e sem aspectos de sujidades?			

14	Amostra possui sabor característico, não rançoso?			
----	---	--	--	--

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO
1
1
1
1
1
1
1
1
1
2
2
2
2
2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: PRESUNTO COZIDO (CARNE SUÍNA)BEM. VÁCUO
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem plástica ou similares, resistente, firme, transparente e lacrada?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições de conservação no rótulo ?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “cortes íntegros de pernil de suíno”, “sal (cloreto de sódio)” e “nitritos e nitratos e suas variações, isolados ou combinados”?			
10	Amostra possui odor característico?			
11	Amostra possui coloração característica?			

12	Amostra possui consistência característica de presunto e não apresuntado?			
13	Amostra possui sabor característico?			

* PORTARIA SDA Nº 430, DE 19 DE OUTUBRO DE 2021

* INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000.

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO
1
1
1
1
1
1
1
1
2
2
2

2
2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem plástica ou similares, resistente, firme, transparente e lacrada?				1
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação ?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
9	Embalagem possui o carimbo de Inspeção com número do registro?				2
10	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal."? "carne suína ou carne de pernil"?				2
11	Amostra possui odor característico, não rançoso?				2
12	Amostra possui coloração característico ?				2

13	Amostra possui consistência característica?				2
14	Amostra possui sabor característico, não rançoso?				2

Instrução Normativa SDA - 4, de 31/03/2000

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **LINGÜIÇA CALABRESA EMB. VÁCUO**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem plástica ou similares, resistente, firme, transparente e à vácuo, lacrada?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, conforme temperatura de conservação do rótulo da embalagem?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do			
8	Embalagem possui o carimbo de Inspeção com número do registro?			
9	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
10	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal." ou "carne suína"?			
11	Lista de ingredientes tem em destaque mencionando CARNE MECANICAMENTE SEPARADA EM ATÉ 20%? Se sim não é calabresa e sim TIPO calabresa			

12	Na lista de ingredientes obrigatórios, consta a relação de aditivos utilizados na elaboração do produto, estando presente com nome e/ou INS ?			
13	Na embalagem há descrito o tipo de alimento como lingüiça calabresa, sem aparecer o termo TIPO calabresa?			
14	Lista de ingredientes tem em destaque o termo com ou sem Glutén?			
15	Amostra possui odor característico, não rançoso?			
16	Amostra possui coloração característica ?			
17	Amostra possui consistência característica de carne em sua composição?			
18	Amostra possui sabor picante característico de pimenta calabresa?			

Instrução Normativa SDA - 4, de 31/03/2000

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
-----------------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO
1
1
1
1
1
1
1
1
2
3

3
2
2
2
2
2
2



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **IOGURTE SEM AÇÚCAR C/ SABOR DIET**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem em copo/garrafa plástica resistente, firme com tampa, lacrada?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "Leite reconstituído desnatado e/ou leite pasteurizado desnatado e fermento lácteo"?			

10	No rótulo e nos ingredientes vem escrito alimento diet ou sem adição de açúcares?			
11	Amostra possui odor característico?			
12	Amostra possui cor branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionado(s).característica?			
13	Amostra possui consistência homogênea, pastosa, semi-sólida ou líquida?			
14	Amostra possui coloração característico ou de acordo com a(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).			

* INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO

1

1

1

1

1

1

1

1

2

2

2

2

2

2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: IOGURTE DESNATADO IND. 170g
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem em copo plástico resistente, firme com tampa, lacrada?				1
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
9	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "Leite reconstituído desnatado e/ou leite pasteurizado desnatado e fermento lácteo"?				2
10	Amostra possui odor característico?				2
11	Amostra possui cor branca característico?				2

12	Amostra possui consistência homogênea, pastosa, semi-sólida ou líquida.			
13	Amostra possui coloração característico?			

2
2

* INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007
LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **IOGURTE DE FRUTAS BANDEJA 6 und**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA	PESO
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?				1
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?				1
3	Embalagem em potes plásticos tipo bandeja resistente, firme, com tampa, lacrada?				1
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?				1
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros refrigerados?				1
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?				1
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?				1
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?				1
9	Lista de ingredientes tem como primeiros itens "Leite e/ou leite reconstituído padronizados em seu conteúdo de gordura"?				2
10	Amostra possui odor característico ou de acordo com a(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s)?				2

11	Amostra possui cor branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionado(s).característica?				2
12	Amostra possui consistência homogênea, pastosa, semi-sólida ou líquida.				2
13	Amostra possui coloração característico ou de acordo com a(s) substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).				2

*

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 23 DE OUTUBRO DE 2007

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____

Fornecedor: _____ Amostra: **SORVETE COPO 100 ml**

Marca: _____ Lote: _____

Características da amostra (embalagem): _____

Características da amostra (gramatura): _____

Comissão responsável pela análise: _____

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem plástico, firme, transparente, com tampa, lacrada?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “ leite e ou derivados lácteos”?			
9	Percentual de goudura entre 6 a 10%?			
10	Amostra possui odor característico do gelato comestível?			
11	Amostra possui coloração característica do gelado comestível?			
12	Amostra possui consistência lisa, pastosa e cremosa na característica, sem cristais de gelo?			
13	Amostra possui sabor característico do gelado comestível ?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO

1

1

1

1

1

1

1

2

3

2

2

2

2



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **SORVETE 2L**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem de plástico rígidas, firme, com tampa, lacrada?			
4	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação?			
5	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
6	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
7	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
8	Lista de ingredientes tem como primeiros itens “ leite e ou derivados lácteos”?			
9	Percentual de gordura entre 6 a 10%?			
10	Amostra possui odor característico do gelados comestível?			
11	Amostra possui coloração característica do gelados comestível?			
12	Amostra possui consistência lisa, pastosa e cremosa na característica, sem cristais de gelo?			

13	Amostra possui sabor característico do gelados comestível ?			
----	---	--	--	--

*

PORTARIA N º 379, DE 26 DE ABRIL DE 1999

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

PESO

1

1

1

1

1

1

1

2

3

2

2

2



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: PAÇOCA 20g
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I	NA
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?			
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?			
3	Embalagem plástica resistente? Cada unidade embalada individualmente?			
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?			
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?			
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?			
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?			
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?			
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “amendoin”?			
10	Amostra possui odor característico?			
11	Amostra possui coloração dourada?			
12	Amostra possui consistência macia, levemente quabradiça esfarelenta?			
13	Amostra possui sabor levemente adocicado?			

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada	
-----------	--

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise



COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: DOCE PASTA COCADA BRANCA 10kg
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?	
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?	
3	Embalagem em lata ou plástico resistente, firme, com tampa, lacrado?	
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?	
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?	
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?	
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?	
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?	
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item “coco”?	
10	Amostra possui odor característico, não rançoso?	
11	Amostra possui coloração branco leitosa? característica?	
12	Amostra possui consistência cremosa característica?	
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?	

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICA
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatór

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável p

I	NA	PESO
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		1
		2
		2
		2
		2
		2

ção
ia

ela Análise

ela Análise

ela Análise

ela Análise



**COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DO GALEÃO
GERÊNCIA DE SUBSISTÊNCIA**

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Data da análise: _____ Horário: _____
Fornecedor: _____ Amostra: **DOCE DE LEITE CREMOSO PURO 10KG**
Marca: _____ Lote: _____
Características da amostra (embalagem): _____
Características da amostra (gramatura): _____
Comissão responsável pela análise: _____

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS

ITEM	CRITÉRIOS ANALISADOS	S	I
1	Embalagem primária íntegra, limpa e sem vestígios de sujidades, insetos ou outros materiais?		
2	Embalagem isenta de sinais de estufamentos, vazamentos, corrosões internas ou quaisquer modificações?		
3	Embalagem em lata ou plástico resistente, firme, com tampa, lacrado?		
4	Amostra sem contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado?		
5	Amostra entregue sob temperatura adequada, seguindo as condições especiais de conservação para gêneros secos (temperatura ambiente)?		
6	Rotulagem completa e legível com nome e composição do produto, informações nutricionais, condições de armazenamento do produto?		
7	Rotulagem com lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade (peso), número de registro no órgão oficial, nomes do fabricante e do fornecedor, endereços do fabricante e do fornecedor, CNPJ do fabricante e do fornecedor?		
8	Gramatura da amostra segue a descrição do item no Termo de Referência?		
9	Lista de ingredientes tem como primeiro item "leite ou leite reconstituído?"		
10	Amostra possui odor característico?		
11	Amostra possui coloração castanho caramelado característico?		
12	Amostra possui consistência cremosa pastosa e sem cristais perceptíveis? sensorialmente característica?		
13	Amostra possui sabor característico, não rançoso? Não sabonificado?		

*

Portaria NA 354, 04/09/1997

LEGENDA: S (Satisfatório) / I (Insatisfatório) / NA (Não se aplica)

Percentual	Classificação

LEGENDA	
PERCENTUAL	CLASSIFICAÇÃO
90 – 100%	Excelente
70 – 89%	Satisfatória
<69%	Insatisfatória

RESULTADO FINAL DA ANÁLISE DA AMOSTRA:

Aprovada	
----------	--

Reprovada

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

Comissão Responsável pela Análise

[illegible]
