MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA MARINHA
BASE NAVAL DA ILHA DAS COBRAS

(Processo Administrativo n° 63031.003392/2026-69)

Anexo I ao Termo de Referência

REQUISITOS DE ACEITAÇÃO DE AMOSTRAS

1. Da finalidade da apresentação de amostras

1.1. A apresentação de amostras tem por finalidade permitir a avaliação técnica da compatibilidade do produto ofertado com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, considerando que determinados itens possuem características próprias decorrentes do processo produtivo, não sendo possível aferir integralmente sua qualidade apenas mediante análise documental, descrição comercial ou informações constantes de rotulagem.

1.2. A avaliação das amostras busca verificar características relacionadas à apresentação, integridade, características sensoriais, padrão de acabamento e demais requisitos técnicos necessários à adequada execução do objeto.

2. Da obrigatoriedade da apresentação

2.1. Será exigida a apresentação de amostra exclusivamente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, após a etapa competitiva, conforme condições estabelecidas neste Anexo.

3. Critérios gerais

Critério	Parâmetro de avaliação
Identificação	Compatibilidade com o item ofertado
Integridade	Produto sem danos, deformações ou alterações aparentes
Aparência	Aspecto compatível com a preparação
Cor	Característica compatível com o produto
Aroma	Característico, sem odores estranhos
Textura	Compatível com a preparação
Sabor	Característico do produto
Apresentação	Acabamento e padrão compatíveis

4. Critérios específicos por produto

itens 1 e 2 almondega de frango:

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como almôndega bovina temperada congelada, conforme especificação do Termo de Referência.
Composição	A rotulagem deverá apresentar composição compatível com almôndega bovina, indicando utilização de carne bovina e demais ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente.
Aspecto geral	O produto deverá apresentar formato característico de almôndega, com unidades uniformes e aparência compatível com produto cárneo bovino processado congelado.
Padronização das unidades	As unidades deverão apresentar uniformidade quanto ao formato, tamanho e peso, conforme padrão comercial ofertado.
Integridade física	As unidades deverão apresentar-se íntegras, sem deformações excessivas, fragmentação, rachaduras ou alterações decorrentes de congelamento inadequado.
Cor	Coloração característica de produto à base de carne bovina temperada, sem manchas, alterações aparentes ou coloração incompatível com o produto.
Textura antes do preparo	Produto com consistência firme no estado congelado, sem sinais aparentes de descongelamento e recongelamento.
Presença de materiais indesejáveis	Ausência aparente de fragmentos ósseos, materiais estranhos ou elementos incompatíveis com o produto.
Tecido conjuntivo	Ausência aparente de excesso de cartilagens, nervos ou outros tecidos que comprometam a qualidade e aceitação do produto.
Gordura aparente	Ausência de excesso de gordura aparente que comprometa a qualidade, rendimento ou aceitação do produto.
Conservação	A amostra deverá apresentar-se congelada, sem sinais de quebra de cadeia de frio, descongelamento parcial ou queimaduras excessivas de congelamento.
Preparo culinário	Após preparo conforme orientação do fabricante ou metodologia definida pela Administração, deverá manter formato e integridade adequados, sem desmanchar excessivamente.
Rendimento após preparo	Após cocção, deverá apresentar rendimento compatível com o uso pretendido, sem perda excessiva de líquidos ou redução incompatível de volume.
Textura após preparo	Deverá apresentar textura característica de almôndega bovina, com estrutura firme e macia, sem aspecto excessivamente borrachudo, seco ou pastoso.
Aroma	Após preparo, deverá apresentar aroma característico de carne bovina temperada, sem odores estranhos, rançosos ou sinais de deterioração.
Sabor	Após preparo, deverá apresentar sabor característico de almôndega bovina temperada, sem sabor residual estranho, ranço, amargor, excesso de temperos ou alterações que descaracterizem o produto.
Embalagem	Embalagem original do fabricante, íntegra, adequada para produto congelado, sem perfurações, vazamentos ou sinais de violação.
Rotulagem	Deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de conservação e demais informações

Critério	Requisito de avaliação
	obrigatórias.

Itens 3 e 4 – almondega bovina

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como almôndega bovina temperada congelada, conforme especificação do Termo de Referência.
Composição	A rotulagem deverá apresentar composição compatível com almôndega bovina, indicando utilização de carne bovina e demais ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente.
Aspecto geral	O produto deverá apresentar formato característico de almôndega, com unidades uniformes e aparência compatível com produto cárneo bovino processado congelado.
Padronização das unidades	As unidades deverão apresentar uniformidade quanto ao formato, tamanho e peso, conforme padrão comercial ofertado.
Integridade física	As unidades deverão apresentar-se íntegras, sem deformações excessivas, fragmentação, rachaduras ou alterações decorrentes de congelamento inadequado.
Cor	Coloração característica de produto à base de carne bovina temperada, sem manchas, alterações aparentes ou coloração incompatível com o produto.
Textura antes do preparo	Produto com consistência firme no estado congelado, sem sinais aparentes de descongelamento e recongelamento.
Presença de materiais indesejáveis	Ausência aparente de fragmentos ósseos, materiais estranhos ou elementos incompatíveis com o produto.
Tecido conjuntivo	Ausência aparente de excesso de cartilagens, nervos ou outros tecidos que comprometam a qualidade e aceitação do produto.
Gordura aparente	Ausência de excesso de gordura aparente que comprometa a qualidade, rendimento ou aceitação do produto.
Conservação	A amostra deverá apresentar-se congelada, sem sinais de quebra de cadeia de frio, descongelamento parcial ou queimaduras excessivas de congelamento.
Preparo culinário	Após preparo conforme orientação do fabricante ou metodologia definida pela Administração, deverá manter formato e integridade adequados, sem desmanchar excessivamente.
Rendimento após preparo	Após cocção, deverá apresentar rendimento compatível com o uso pretendido, sem perda excessiva de líquidos ou redução incompatível de volume.
Textura após preparo	Deverá apresentar textura característica de almôndega bovina, com estrutura firme e macia, sem aspecto excessivamente borrachudo, seco ou pastoso.
Aroma	Após preparo, deverá apresentar aroma característico de carne bovina temperada, sem odores estranhos, rançosos ou sinais de deterioração.
Sabor	Após preparo, deverá apresentar sabor característico de almôndega bovina temperada, sem sabor residual estranho, ranço, amargor, excesso de temperos ou alterações que descaracterizem o produto.

Critério	Requisito de avaliação
Embalagem	Embalagem original do fabricante, íntegra, adequada para produto congelado, sem perfurações, vazamentos ou sinais de violação.
Rotulagem	Deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de conservação e demais informações obrigatórias.

itens: 35 e 36 – carne seca

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, contendo identificação compatível com a especificação do Termo de Referência, incluindo denominação do produto e corte informado pelo fabricante.
Apresentação física	O produto deverá apresentar-se em mantas, conforme especificação, com aspecto característico de produto salgado e seco.
Composição aparente	Deverá apresentar predominância de tecido muscular, com baixa incidência aparente de aponeuroses, nervos, cartilagens e excesso de gordura superficial.
Coloração	Coloração característica de charque bovino, sem alterações aparentes incompatíveis com o produto.
Odor	Odor característico do produto, sem presença de odores estranhos, fermentados, rançosos ou sinais de deterioração.
Aspecto geral	Ausência de sinais aparentes de mofo, presença de materiais estranhos, sujidades ou alterações que comprometam a qualidade e segurança do alimento.
Textura	Consistência compatível com o produto seco, sem características anormais decorrentes de deterioração ou inadequação do processamento.
Gordura aparente	Ausência de excesso de gordura aparente em quantidade incompatível com a descrição do objeto.
Embalagem	Embalagem original, íntegra, sem violação, vazamentos, perfurações ou alterações que comprometam a conservação do produto.
Rotulagem	A embalagem deverá apresentar informações obrigatórias conforme legislação aplicável, incluindo lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e identificação do fabricante.
Informação nutricional	A declaração nutricional do fabricante deverá indicar teor mínimo de proteína de 25 g por 100 g do produto, conforme especificação do Termo de Referência.
Regularidade sanitária	O produto deverá apresentar registro, inspeção ou identificação do órgão competente quando aplicável à categoria do produto.

Itens 45 e 46 – hambúrguer bovino

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, contendo denominação compatível com hambúrguer bovino temperado congelado e informações do fabricante.
Conformidade da	A composição declarada na rotulagem deverá indicar predominância de carne

Critério	Requisito de avaliação
composição	bovina e utilização apenas de ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente.
Teor de proteínas não cárneas	A documentação técnica ou rotulagem do fabricante deverá demonstrar atendimento ao limite máximo estabelecido de 4% (quatro por cento) de proteínas não cárneas, conforme regulamentação aplicável.
Formato	O produto deverá apresentar formato uniforme entre as unidades da amostra, compatível com a padronização esperada para fornecimento em alimentação coletiva.
Dimensões e padronização	As unidades deverão apresentar uniformidade quanto ao tamanho, espessura e peso, conforme especificação comercial apresentada pelo fornecedor.
Aspecto visual	O produto deverá apresentar aparência característica de hambúrguer bovino congelado, sem deformações, fragmentações excessivas ou alterações aparentes.
Cor	Coloração compatível com o produto congelado, sem manchas ou alterações aparentes incompatíveis com carne bovina processada.
Textura/consistência	Após o descongelamento conforme orientação do fabricante, deverá apresentar consistência firme, mantendo sua integridade física durante o manuseio e preparo.
Integridade da massa cárnea	Ausência de fragmentos ósseos, cartilagens aparentes, materiais estranhos ou elementos incompatíveis com o produto.
Odor	Após descongelamento e preparo, quando aplicável, deverá apresentar odor característico, sem sinais de deterioração ou alterações indesejáveis.
Sabor	Após preparo, deverá apresentar sabor característico de hambúrguer bovino temperado, sem sabores estranhos ou incompatíveis com a preparação.
Congelamento	A amostra deverá apresentar-se congelada, sem sinais aparentes de descongelamento e recongelamento.
Queimaduras de congelamento	Ausência de queimaduras por congelamento que comprometam a aparência, textura ou qualidade do produto.
Embalagem	Embalagem original do fabricante, íntegra, sem violação, perfurações ou alterações que comprometam a conservação do produto.
Rotulagem	A embalagem deverá apresentar informações obrigatórias, incluindo lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, instruções de conservação e identificação do fabricante.
Regularidade sanitária	O produto deverá apresentar registro, inspeção ou identificação do órgão competente quando aplicável.

Itens 47 e 48: linguiça calabresa

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, contendo denominação compatível com linguiça calabresa defumada resfriada e identificação do fabricante.
Conformidade da composição	A rotulagem deverá apresentar composição compatível com o produto, indicando utilização predominante de carnes suína e/ou bovina e ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente.
Teor de proteína	A informação nutricional declarada pelo fabricante deverá indicar teor de

Critério	Requisito de avaliação
	proteína superior a 14% (quatorze por cento), conforme especificação do Termo de Referência.
Processo de defumação	O produto deverá apresentar características compatíveis com linguiça submetida ao processo de defumação, conforme declaração do fabricante e características próprias do produto.
Aparência geral	Produto com formato característico de linguiça, superfície íntegra, sem deformações, rompimentos ou alterações aparentes.
Uniformidade	As unidades apresentadas deverão apresentar padrão uniforme quanto ao calibre, comprimento e acabamento, conforme padrão comercial ofertado.
Coloração	Coloração uniforme e característica de produto defumado, sem manchas ou alterações aparentes incompatíveis com o produto.
Consistência	Consistência firme, mantendo integridade durante o manuseio, sem apresentar aspecto excessivamente pastoso ou inadequado.
Textura	Textura característica de linguiça calabresa defumada, sem presença aparente de elementos que comprometam sua qualidade.
Gordura aparente	Ausência de excesso de gordura aparente em quantidade que comprometa a qualidade ou a aceitação do produto.
Presença de materiais estranhos	Ausência de materiais estranhos, sujidades, fragmentos ósseos ou alterações aparentes incompatíveis com o produto.
Cartilagens e partes não desejadas	Ausência aparente de cartilagens ou outros elementos que comprometam a qualidade do produto.
Odor	Odor característico de produto cárneo defumado, sem odores estranhos, rançosos ou sinais de deterioração.
Sabor	Após preparo, deverá apresentar sabor característico de linguiça calabresa defumada, sem sabores estranhos ou incompatíveis com o produto.
Conservação	A amostra deverá apresentar condições adequadas de conservação para produto resfriado, sem sinais de ruptura da cadeia de frio ou deterioração.
Embalagem	Embalagem original do fabricante, íntegra, sem violação, vazamentos, perfurações ou alterações que comprometam a conservação.
Rotulagem	A embalagem deverá conter identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de conservação e demais informações obrigatórias.
Regularidade sanitária	O produto deverá apresentar registro, inspeção ou identificação do órgão competente quando aplicável.

Itens: quindim 78 e 79

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como doce confeitado tipo quindim, compatível com a especificação do Termo de Referência.
Peso	Cada unidade deverá apresentar peso líquido mínimo de 50 g, conforme especificado, admitindo-se tolerância compatível com o processo produtivo, desde que não resulte em fornecimento inferior ao mínimo estabelecido.
Formato e	O produto deverá apresentar formato característico de quindim, com acabamento

Critério	Requisito de avaliação
apresentação	uniforme e apresentação compatível com o fornecimento em serviço de alimentação coletiva.
Integridade física	A unidade deverá apresentar-se íntegra, sem deformações, rachaduras, quebras ou alterações que comprometam sua apresentação e consumo.
Coloração	Coloração característica de quindim, com tonalidade uniforme compatível com a preparação, sem manchas ou alterações aparentes.
Brilho superficial	Apresentar aspecto superficial característico do produto, sem ressecamento aparente ou alterações incompatíveis com a preparação.
Textura	Consistência característica de quindim, com textura firme e úmida, sem apresentar aspecto excessivamente seco, endurecido ou líquido em excesso.
Estrutura	Produto com estrutura uniforme, sem separação excessiva de fases ou alterações que comprometam sua qualidade.
Aroma	Aroma característico da preparação, sem odores estranhos, fermentados, rançosos ou incompatíveis com o produto.
Sabor	Sabor característico de quindim, compatível com os ingredientes utilizados, sem presença de sabores estranhos, amargor ou sinais de alteração.
Ingredientes e composição	A rotulagem ou ficha técnica do produto deverá apresentar composição compatível com a preparação ofertada e atender à legislação vigente aplicável.
Conservação	O produto deverá ser apresentado em condições adequadas de conservação, conforme orientação do fabricante e características do produto.
Embalagem	Embalagem original do fabricante ou acondicionamento apropriado para fornecimento, íntegro, protegido contra contaminações e alterações durante transporte e armazenamento.
Rotulagem	Quando aplicável, deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias previstas na legislação.

Itens 80 e 81: bomba de chocolate

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como doce confeitado tipo bomba de chocolate, contendo recheio e cobertura de chocolate, conforme especificação do Termo de Referência.
Peso	Cada unidade deverá apresentar peso líquido mínimo de 50 g, conforme especificado.
Formato e apresentação	O produto deverá apresentar formato característico de bomba de chocolate, com acabamento compatível com o padrão de confeitaria e adequado para fornecimento em alimentação coletiva.
Integridade física	A unidade deverá apresentar-se íntegra, sem rompimentos, deformações, esmagamentos ou falhas que comprometam sua apresentação ou consumo.
Massa	A massa deverá apresentar estrutura característica do produto, mantendo formato e integridade, sem aspecto excessivamente ressecado, encharcado ou deformado.
Recheio	O produto deverá apresentar recheio de chocolate em quantidade compatível com a preparação, distribuído de forma adequada e sem ausência de preenchimento em parcela significativa da unidade.

Critério	Requisito de avaliação
Cobertura	Deverá apresentar cobertura de chocolate característica do produto, com distribuição uniforme e aderência adequada à superfície.
Aparência geral	Aspecto compatível com doce confeitado tipo bomba de chocolate, sem alterações aparentes, manchas, ressecamento ou sinais de deterioração.
Cor	Coloração característica da preparação, compatível com a massa e cobertura de chocolate utilizadas, sem alterações incompatíveis com o produto.
Textura	A massa deverá apresentar textura característica, mantendo equilíbrio entre estrutura e maciez, sem apresentar consistência excessivamente dura ou inadequada.
Aroma	Aroma característico de produto de confeitaria com chocolate, sem odores estranhos, fermentados ou sinais de alteração.
Sabor	Sabor característico de bomba de chocolate, compatível com os ingredientes utilizados, sem sabores estranhos, rançosos ou incompatíveis.
Conservação	O produto deverá ser apresentado em condições adequadas de conservação, conforme orientação do fabricante, sem sinais de alteração decorrentes de armazenamento inadequado.
Embalagem	Embalagem ou acondicionamento adequado, íntegro, que preserve as características do produto durante transporte e armazenamento.
Rotulagem	Quando aplicável, deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias.

Itens 82 e 83 : mil folhas

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como doce confeitado tipo mil folhas, contendo recheio e cobertura de doce de leite, conforme especificação do Termo de Referência.
Peso	Cada unidade deverá apresentar peso líquido mínimo de 50 g, conforme especificado.
Formato e apresentação	O produto deverá apresentar formato característico de mil folhas, com acabamento compatível com produto de confeitaria e adequado ao fornecimento em alimentação coletiva.
Integridade física	A unidade deverá apresentar-se íntegra, sem esmagamento, deformações excessivas, rompimentos ou alterações que prejudiquem sua apresentação e consumo.
Estrutura das camadas	A massa deverá apresentar estrutura compatível com o produto tipo mil folhas, com presença de camadas características e integridade durante o manuseio.
Massa folhada	A massa deverá apresentar textura característica de produto folhado, sem apresentar aspecto excessivamente úmido, pastoso ou comprometido pela absorção excessiva do recheio.
Recheio	Deverá apresentar recheio de doce de leite em quantidade compatível com a preparação, distribuído adequadamente entre as camadas, sem ausência significativa de preenchimento.
Cobertura	Deverá apresentar cobertura de doce de leite conforme especificação, com distribuição adequada e aderência compatível com o produto.
Aparência geral	Aspecto característico de mil folhas, sem alterações aparentes, ressecamento

Critério	Requisito de avaliação
	excessivo, vazamento de recheio ou sinais de deterioração.
Cor	Coloração compatível com massa folhada e doce de leite, sem manchas ou alterações incompatíveis com a preparação.
Textura	Deverá apresentar equilíbrio entre crocância da massa e consistência do recheio, sem apresentar textura excessivamente endurecida, borrachuda ou excessivamente úmida.
Aroma	Aroma característico de produto de confeitaria com doce de leite, sem odores estranhos, fermentados ou sinais de alteração.
Sabor	Sabor característico de mil folhas com doce de leite, compatível com os ingredientes utilizados, sem sabores estranhos ou sinais de alteração.
Conservação	O produto deverá ser apresentado em condições adequadas de conservação, conforme orientação do fabricante, preservando suas características de qualidade.
Embalagem	Embalagem ou acondicionamento adequado, íntegro e capaz de preservar o produto durante transporte e armazenamento.
Rotulagem	Quando aplicável, deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias.

Itens 84 e 85: brigadeiro

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como doce confeitado tipo brigadeiro, com cobertura de chocolate granulado, conforme especificação do Termo de Referência.
Peso	Cada unidade deverá apresentar peso líquido de 50 g, conforme especificado, admitida tolerância compatível com o processo produtivo, desde que não resulte em fornecimento inferior ao estabelecido.
Formato	O produto deverá apresentar formato característico de brigadeiro, com uniformidade entre as unidades apresentadas e acabamento adequado para distribuição individual.
Integridade física	A unidade deverá apresentar-se íntegra, sem deformações, rachaduras, amassamentos ou alterações que comprometam sua apresentação.
Cobertura	O produto deverá apresentar cobertura de chocolate granulado distribuída de forma uniforme sobre a superfície, sem ausência significativa de cobertura.
Aparência geral	Aspecto compatível com brigadeiro, com acabamento uniforme e sem alterações aparentes, sinais de ressecamento excessivo ou deterioração.
Cor	Coloração característica de brigadeiro com cobertura de chocolate granulado, sem alterações incompatíveis com a preparação.
Textura	Consistência característica de brigadeiro, com textura firme, cremosa e adequada ao manuseio, sem apresentar aspecto excessivamente duro, seco ou pegajoso em excesso.
Estrutura	Produto com massa homogênea, sem separação de fases ou presença de elementos estranhos.
Aroma	Aroma característico de brigadeiro/chocolate, sem odores estranhos, rançosos ou incompatíveis com o produto.
Sabor	Sabor característico de brigadeiro, compatível com os ingredientes utilizados, sem sabores estranhos, amargor excessivo ou sinais de alteração.

Critério	Requisito de avaliação
Composição	A composição declarada pelo fabricante deverá ser compatível com a denominação do produto e atender à legislação sanitária aplicável.
Conservação	O produto deverá ser apresentado em condições adequadas de conservação, conforme orientação do fabricante, preservando suas características.
Embalagem	Acondicionamento adequado, íntegro, capaz de preservar as características do produto durante transporte e armazenamento.
Rotulagem	Quando aplicável, deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias.

A Administração poderá realizar conferência amostral da gramatura das unidades entregues, sempre que houver indícios de divergência em relação ao padrão aprovado.

Itens 86 e 87 – cocada

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como doce não confeitado tipo cocada branca, conforme especificação do Termo de Referência.
Peso	A unidade/pedaço apresentado deverá possuir peso mínimo de 100 g, conforme especificado, e a embalagem comercial deverá apresentar peso líquido de 1 kg.
Apresentação	O produto deverá apresentar formato compatível com cocada branca, com padrão uniforme entre as unidades ou porções apresentadas.
Integridade física	A amostra deverá apresentar-se íntegra, sem excesso de fragmentação, deformações ou alterações que prejudiquem sua apresentação.
Cor	Coloração branca ou característica da preparação, uniforme, sem manchas, escurecimentos ou alterações incompatíveis com o produto.
Aspecto geral	Aparência característica de cocada branca, sem presença de materiais estranhos, sujidades, sinais de deterioração ou alterações visíveis.
Textura	Consistência característica de cocada, com estrutura firme e adequada ao corte e manuseio, sem apresentar aspecto excessivamente endurecido, seco ou pastoso.
Umidade	Produto com umidade compatível com a preparação, sem apresentar excesso de líquido, exsudação ou ressecamento que comprometa sua qualidade.
Distribuição do coco	Apresentar presença e distribuição uniforme de coco na massa, compatível com a característica do produto.
Aroma	Aroma característico de coco e dos ingredientes utilizados, sem odores estranhos, fermentados, rançosos ou sinais de alteração.
Sabor	Sabor característico de cocada branca, sem sabores estranhos, ranço, acidez ou alterações incompatíveis com o produto.
Composição	A composição declarada pelo fabricante deverá ser compatível com a denominação do produto e atender à legislação sanitária aplicável.
Conservação	O produto deverá apresentar condições adequadas de conservação conforme orientação do fabricante, preservando suas características.
Embalagem	Embalagem de 1 kg, original do fabricante ou acondicionamento apropriado, íntegra, sem violação, capaz de proteger o produto durante transporte e armazenamento.
Rotulagem	A embalagem deverá conter, quando aplicável, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações

Critério	Requisito de avaliação
	obrigatórias.

Itens 88 e 89 – queijadinha

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como doce confeitado tipo queijadinha, conforme especificação do Termo de Referência.
Peso	Cada unidade deverá apresentar peso líquido mínimo de 50 g, conforme especificado.
Formato	O produto deverá apresentar formato característico de queijadinha, com uniformidade entre as unidades apresentadas.
Integridade física	A unidade deverá apresentar-se íntegra, sem rachaduras excessivas, quebras, deformações ou alterações que comprometam sua apresentação.
Aparência geral	Aspecto característico de queijadinha, com acabamento uniforme, sem sinais aparentes de deterioração, ressecamento excessivo ou contaminação.
Coloração	Coloração característica da preparação, uniforme, podendo apresentar leve douramento superficial decorrente do processo de cocção, sem áreas queimadas ou alterações incompatíveis com o produto.
Textura	Consistência firme e macia, característica da preparação, sem apresentar aspecto excessivamente seco, endurecido, esfarelado ou encharcado.
Estrutura	Massa homogênea, mantendo sua integridade durante o manuseio, sem separação de fases ou excesso de umidade.
Aroma	Aroma característico da preparação, sem odores estranhos, fermentados, rançosos ou incompatíveis com o produto.
Sabor	Sabor característico de queijadinha, compatível com os ingredientes utilizados, sem sabores estranhos, amargor ou sinais de deterioração.
Composição	A composição declarada pelo fabricante deverá ser compatível com a denominação do produto e atender à legislação sanitária vigente.
Conservação	O produto deverá ser apresentado em condições adequadas de conservação, preservando suas características até o momento da avaliação.
Embalagem	Embalagem ou acondicionamento adequado, íntegro, que preserve a qualidade do produto durante transporte e armazenamento.
Rotulagem	Quando aplicável, deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias previstas na legislação.

Itens 90 e 91 – tartelete de limão

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como doce confeitado tipo tartelete de limão, conforme especificação do Termo de Referência.
Peso	Cada unidade deverá apresentar peso líquido mínimo de 50 g, conforme especificado.
Formato e	O produto deverá apresentar formato característico de tartelete, com base de

Critério	Requisito de avaliação
apresentação	massa e recheio de limão, apresentando acabamento compatível com produto de confeitaria.
Integridade física	A unidade deverá apresentar-se íntegra, sem rachaduras, quebras, deformações ou desprendimento inadequado do recheio.
Estrutura da massa	A base deverá apresentar estrutura firme e característica de massa de tartelete, mantendo integridade durante o manuseio, sem apresentar aspecto excessivamente úmido, quebradiço ou deformado.
Textura da massa	A massa deverá apresentar textura compatível com o produto, sem excesso de dureza, aspecto borrachudo ou características que indiquem perda de qualidade.
Sabor residual da massa	A massa não deverá apresentar sabor residual estranho, incluindo notas rançosas, oxidativas ou sabor predominante de gordura que comprometa a característica esperada do produto.
Recheio de limão	O recheio deverá apresentar características próprias da preparação, com sabor e aroma compatíveis com limão, textura uniforme e adequada estabilidade.
Equilíbrio sensorial	O produto deverá apresentar equilíbrio entre massa e recheio, não devendo haver predominância de sabores estranhos decorrentes dos ingredientes utilizados.
Cor da massa	Coloração característica de produto de confeitaria, uniforme, sem aspecto excessivamente escuro, queimado ou alteração incompatível com a preparação.
Cor do recheio	Coloração compatível com recheio de limão, sem tonalidades artificiais ou alterações que indiquem inadequação do produto.
Aparência geral	Produto com acabamento uniforme, sem manchas, sinais de deterioração, ressecamento excessivo ou alterações aparentes.
Aroma	Aroma característico de produto de confeitaria com limão, sem odores estranhos, rançosos, de gordura oxidada ou outras alterações incompatíveis.
Sabor	Sabor característico de tartelete de limão, sem presença de gosto de ovo acentuado, ranço, gordura oxidada, amargor ou sabores estranhos que comprometam a aceitação do produto.
Conservação	O produto deverá apresentar condições adequadas de conservação, conforme orientação do fabricante, preservando suas características.
Embalagem	Embalagem ou acondicionamento adequado, íntegro, capaz de preservar as características do produto durante transporte e armazenamento.
Rotulagem	Quando aplicável, deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias.

Itens 92 e 93 tartelete de chocolate

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como doce confeitado tipo tartelete de chocolate/brigadeiro, conforme especificação do Termo de Referência.
Peso	Cada unidade deverá apresentar peso líquido mínimo de 50 g, conforme especificado.
Formato e apresentação	O produto deverá apresentar formato característico de tartelete, composto por base de massa e recheio de chocolate/brigadeiro, com acabamento compatível com produto de confeitaria.
Integridade física	A unidade deverá apresentar-se íntegra, sem rachaduras, quebras, deformações

Critério	Requisito de avaliação
	ou desprendimento inadequado do recheio.
Estrutura da massa	A base deverá apresentar estrutura firme e característica de massa de tartelete, mantendo sua integridade durante o manuseio, sem apresentar aspecto excessivamente úmido, quebradiço ou deformado.
Textura da massa	A massa deverá apresentar textura compatível com o produto, sem excesso de dureza, aspecto borrachudo ou alterações decorrentes de inadequada conservação.
Sabor residual da massa	A massa não deverá apresentar sabor residual estranho, incluindo notas rançosas, oxidativas ou predominância de gordura que descaracterize o produto.
Recheio de chocolate/brigadeiro	O recheio deverá apresentar características próprias de brigadeiro/chocolate, com textura homogênea, consistência adequada e distribuição compatível com a preparação.
Consistência do recheio	O recheio deverá apresentar consistência firme e cremosa, sem separação de fases, excesso de líquido ou aspecto inadequado ao produto.
Cobertura (quando aplicável)	Caso prevista na formulação ofertada, deverá apresentar distribuição adequada e acabamento compatível com o produto.
Cor	Coloração característica de produto com chocolate/brigadeiro, uniforme, sem manchas, aspecto queimado ou alterações incompatíveis com a preparação.
Aparência geral	Produto com acabamento uniforme, sem sinais de deterioração, ressecamento excessivo, deformações ou alterações aparentes.
Aroma	Aroma característico de chocolate/brigadeiro, sem odores estranhos, rançosos, de gordura oxidada ou outros sinais de alteração.
Sabor	Sabor característico de chocolate/brigadeiro, sem presença de gosto residual de gordura, ranço, amargor excessivo, sabor artificial intenso ou outras alterações que comprometam a qualidade do produto.
Equilíbrio entre massa e recheio	O produto deverá apresentar proporção adequada entre base e recheio, evitando predominância excessiva de massa ou ausência significativa de recheio.
Conservação	O produto deverá apresentar condições adequadas de conservação, preservando suas características físicas e sensoriais.
Embalagem	Embalagem ou acondicionamento adequado, íntegro, capaz de preservar o produto durante transporte e armazenamento.
Rotulagem	Quando aplicável, deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias.

Itens 94 e 95 – pudim

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como doce confeitado tipo pudim, contendo calda e apresentado em embalagem plástica individual, conforme especificação do Termo de Referência.
Peso	Cada unidade deverá apresentar peso líquido mínimo de 50 g, conforme especificado.
Embalagem individual	O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica individual, íntegra, adequada para contato com alimentos, sem vazamentos, deformações ou falhas que comprometam a conservação e apresentação.

Critério	Requisito de avaliação
Formato e apresentação	O pudim deverá apresentar formato característico da preparação, mantendo sua integridade física durante o manuseio e retirada da embalagem.
Integridade física	A unidade deverá apresentar-se íntegra, sem rachaduras, fragmentações, deformações excessivas ou perda de estrutura.
Textura	Deverá apresentar consistência firme e cremosa, característica de pudim, mantendo a estrutura sem apresentar aspecto excessivamente líquido, borrachudo ou endurecido.
Estrutura	Produto homogêneo, sem separação excessiva de fases, presença de grumos ou liberação excessiva de líquido (sinérese).
Calda	A calda deverá apresentar distribuição adequada, consistência compatível com a preparação e quantidade suficiente para caracterizar o produto, sem excesso de líquido livre que comprometa sua apresentação.
Cor do pudim	Coloração característica da preparação, uniforme, sem manchas ou alterações incompatíveis com o produto.
Cor da calda	Coloração característica de calda caramelizada, uniforme, sem aspecto queimado ou alterações que indiquem inadequação do preparo.
Aparência geral	Aspecto compatível com pudim individual, com acabamento adequado, sem sinais de deterioração ou alterações aparentes.
Aroma	Aroma característico de pudim, sem odores estranhos, fermentados, rançosos ou incompatíveis com a preparação.
Sabor	Sabor característico de pudim com calda caramelizada, sem gosto residual de ovo acentuado, amargor, ranço ou sabores estranhos que comprometam a qualidade do produto.
Conservação	O produto deverá apresentar condições adequadas de conservação conforme orientação do fabricante, preservando suas características até o momento da avaliação.
Rotulagem	A embalagem deverá conter, quando aplicável, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias.

Itens 100 e 101 - sorvete

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como sorvete à base de leite, em massa cremosa, sabor conforme especificação, acondicionado em copo individual de 200 ml.
Volume	A embalagem deverá apresentar volume líquido de 200 ml, conforme especificação do Termo de Referência.
Composição	A rotulagem deverá apresentar composição compatível com sorvete à base de leite, contendo ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente.
Aparência geral	Produto com aparência característica de sorvete, massa uniforme, sem alterações visíveis ou sinais de inadequação de conservação.
Cor	Coloração característica do sabor ofertado, uniforme, sem manchas, alterações ou aspecto incompatível com o produto.
Textura	Textura cremosa e homogênea, característica de sorvete à base de leite, sem apresentar aspecto excessivamente endurecido, arenoso ou irregular.

Critério	Requisito de avaliação
Cristais de gelo	Ausência de formação excessiva de cristais de gelo ou sinais aparentes de descongelamento e recongelamento que comprometam a qualidade do produto.
Cremoso	O produto deverá apresentar característica cremosa compatível com a descrição ofertada, mantendo consistência adequada após acondicionamento e serviço.
Homogeneidade	Massa uniforme, sem separação de fases, grumos ou alterações incompatíveis com o produto.
Sabor	Sabor característico do sabor ofertado, sem sabores estranhos, rançosos, fermentados ou alterações que comprometam a aceitação do produto.
Aroma	Aroma característico do sabor ofertado, sem odores estranhos ou sinais de alteração.
Ingredientes característicos	Quando houver sabores específicos (ex.: chocolate, morango, coco, creme), deverá apresentar características compatíveis com a denominação comercial ofertada.
Conservação	A amostra deverá ser apresentada congelada, em condições adequadas de conservação, sem sinais de rompimento da cadeia de frio.
Embalagem	Copo individual íntegro, adequado para contato com alimentos, sem rachaduras, deformações, vazamentos ou alterações que comprometam a conservação.
Rotulagem	A embalagem deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, volume líquido, condições de conservação e demais informações obrigatórias.
Regularidade sanitária	O produto deverá atender à legislação sanitária aplicável e apresentar registro, inspeção ou identificação do órgão competente quando exigível.

Item 152 – torta floresta negra

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como torta confeitada sabor floresta negra, conforme especificação do Termo de Referência.
Apresentação geral	A torta deverá apresentar acabamento compatível com produto de confeitaria, com montagem uniforme, aspecto adequado e condições apropriadas para fornecimento coletivo.
Integridade estrutural	A torta deverá manter sua estrutura, sem desmoronamento, deformações excessivas, rachaduras ou desprendimento inadequado das camadas.
Massa	A massa deverá apresentar características compatíveis com bolo de chocolate, com textura adequada, sem apresentar ressecamento excessivo, aspecto borrachudo ou excesso de umidade que comprometa a estrutura.
Recheio	O recheio deverá apresentar distribuição adequada entre as camadas, com quantidade compatível com a preparação, sem ausência significativa ou excesso de líquido.
Cobertura	A cobertura deverá apresentar acabamento uniforme, aderência adequada e características compatíveis com torta sabor floresta negra.

Critério	Requisito de avaliação
Camadas	As camadas deverão apresentar montagem uniforme, mantendo proporção adequada entre massa e recheio.
Chocolate	O produto deverá apresentar características compatíveis com torta de chocolate, incluindo aroma, sabor e aparência próprios da preparação.
Frutas/cereja (quando previstas na formulação ofertada)	Caso utilizadas na composição, deverão apresentar distribuição adequada e características compatíveis com o produto ofertado.
Cor	Coloração característica de torta floresta negra, com aspecto uniforme e sem alterações incompatíveis com a preparação.
Textura	Textura compatível com torta confeitada, com equilíbrio entre maciez da massa e consistência do recheio/cobertura, sem aspecto excessivamente seco ou encharcado.
Aroma	Aroma característico de bolo de chocolate e dos componentes utilizados na preparação, sem odores estranhos, rançosos ou sinais de alteração.
Sabor	Sabor característico de torta floresta negra, com equilíbrio entre os componentes, sem sabor residual de gordura, ranço, fermentação inadequada ou outros sabores estranhos.
Aparência do acabamento	O acabamento deverá apresentar padrão uniforme, sem falhas significativas, manchas, derretimento excessivo ou alterações decorrentes de inadequada conservação.
Conservação	A amostra deverá ser apresentada em condições adequadas de conservação, preservando suas características físicas e sensoriais.
Embalagem	Acondicionamento adequado, íntegro, capaz de proteger o produto durante transporte e armazenamento.
Rotulagem	Quando aplicável, deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias.

Itens 153 e 154 – torta de maracujá

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como torta confeitada sabor floresta negra, conforme especificação do Termo de Referência.
Apresentação geral	A torta deverá apresentar acabamento compatível com produto de confeitaria, com montagem uniforme, aspecto adequado e condições apropriadas para fornecimento coletivo.
Integridade estrutural	A torta deverá manter sua estrutura, sem desmoronamento, deformações excessivas, rachaduras ou desprendimento inadequado das camadas.
Massa	A massa deverá apresentar características compatíveis com bolo de chocolate, com textura adequada, sem apresentar ressecamento excessivo, aspecto borrachudo ou excesso de umidade que comprometa a estrutura.
Recheio	O recheio deverá apresentar distribuição adequada entre as camadas, com quantidade compatível com a preparação, sem ausência significativa ou excesso de líquido.

Critério	Requisito de avaliação
Cobertura	A cobertura deverá apresentar acabamento uniforme, aderência adequada e características compatíveis com torta sabor floresta negra.
Camadas	As camadas deverão apresentar montagem uniforme, mantendo proporção adequada entre massa e recheio.
Chocolate	O produto deverá apresentar características compatíveis com torta de chocolate, incluindo aroma, sabor e aparência próprios da preparação.
Frutas/cereja (quando previstas na formulação ofertada)	Caso utilizadas na composição, deverão apresentar distribuição adequada e características compatíveis com o produto ofertado.
Cor	Coloração característica de torta floresta negra, com aspecto uniforme e sem alterações incompatíveis com a preparação.
Textura	Textura compatível com torta confeitada, com equilíbrio entre maciez da massa e consistência do recheio/cobertura, sem aspecto excessivamente seco ou encharcado.
Aroma	Aroma característico de bolo de chocolate e dos componentes utilizados na preparação, sem odores estranhos, rançosos ou sinais de alteração.
Sabor	Sabor característico de torta floresta negra, com equilíbrio entre os componentes, sem sabor residual de gordura, ranço, fermentação inadequada ou outros sabores estranhos.
Aparência do acabamento	O acabamento deverá apresentar padrão uniforme, sem falhas significativas, manchas, derretimento excessivo ou alterações decorrentes de inadequada conservação.
Conservação	A amostra deverá ser apresentada em condições adequadas de conservação, preservando suas características físicas e sensoriais.
Embalagem	Acondicionamento adequado, íntegro, capaz de proteger o produto durante transporte e armazenamento.
Rotulagem	Quando aplicável, deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias.

Itens 155 e 156 - torta de limão

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizada como torta confeitada sabor limão, conforme especificação do Termo de Referência.
Apresentação geral	A torta deverá apresentar acabamento compatível com produto de confeitaria, montagem uniforme e condições adequadas para fornecimento em serviço de alimentação coletiva.
Integridade estrutural	A torta deverá manter sua estrutura, sem desmoronamento, deformações excessivas, rachaduras ou desprendimento inadequado das camadas.
Massa	A massa deverá apresentar textura característica de torta confeitada, mantendo maciez e estrutura adequadas, sem apresentar ressecamento excessivo, aspecto borrachudo ou umidade excessiva decorrente do recheio.
Recheio de limão	O recheio deverá apresentar características próprias da preparação, com consistência adequada, distribuição uniforme e estabilidade durante o manuseio.
Consistência do	O recheio deverá apresentar textura cremosa e firme, sem excesso de líquido

Critério	Requisito de avaliação
recheio	livre, separação de fases ou aspecto inadequado.
Cobertura	A cobertura deverá apresentar acabamento uniforme, aderência adequada e compatibilidade com a preparação ofertada.
Equilíbrio sensorial	O produto deverá apresentar equilíbrio entre massa, recheio e cobertura, evitando predominância excessiva de doçura ou acidez que descaracterize a preparação.
Cor	Coloração característica de torta de limão, uniforme, sem manchas, escurecimentos ou alterações incompatíveis com o produto.
Aroma	Aroma característico de limão e dos demais componentes da preparação, sem odores estranhos, fermentados, rançosos ou sinais de alteração.
Sabor	Sabor característico de torta de limão, com acidez compatível com a preparação, sem apresentar sabor artificial excessivo, amargor, gosto residual de gordura, ranço ou outros sabores estranhos.
Textura	Textura compatível com torta confeitada, com equilíbrio entre a maciez da massa e a consistência do recheio/cobertura, sem aspecto excessivamente seco ou encharcado.
Aparência do acabamento	Acabamento uniforme, sem falhas significativas, derretimento excessivo, manchas ou alterações decorrentes de conservação inadequada.
Conservação	O produto deverá ser apresentado em condições adequadas de conservação, preservando suas características físicas e sensoriais.
Embalagem	Acondicionamento adequado, íntegro, capaz de preservar o produto durante transporte e armazenamento.
Rotulagem	Quando aplicável, deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações obrigatórias.

Itens 269 e 270 – achocolatado em pó

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizado como achocolatado em pó instantâneo, conforme especificação do Termo de Referência.
Aspecto do pó	O produto deverá apresentar pó de textura fina e homogênea, com aspecto característico, sem presença aparente de grumos, aglomerações endurecidas, cristais ou alterações que indiquem inadequada conservação.
Uniformidade	O produto deverá apresentar distribuição homogênea dos componentes, sem separação visível de fases ou concentração irregular de partículas.
Solubilidade	O produto deverá apresentar boa capacidade de dissolução em líquidos quentes ou frios, conforme indicação de preparo do fabricante, sem formação excessiva de grumos ou resíduos que prejudiquem a utilização.
Avaliação de preparo	Quando submetido ao preparo conforme orientação do fabricante, deverá apresentar bebida homogênea, com adequada dispersão do produto e ausência de sedimentação excessiva.
Formação de cristais	Não deverá apresentar cristalização aparente ou partículas endurecidas que comprometam a qualidade, aceitação ou preparo do produto.
Sedimentação	Após preparo, não deverá apresentar sedimentação excessiva incompatível com a característica esperada de produto instantâneo.

Critério	Requisito de avaliação
Cor	Coloração característica de achocolatado de chocolate, uniforme, sem alterações aparentes.
Aroma	Aroma característico de chocolate, sem odores estranhos, rançosos ou sinais de alteração.
Sabor	Sabor característico de achocolatado de chocolate, sem sabores estranhos, ranço, amargor excessivo ou alterações que comprometam a aceitação.
Composição	A rotulagem deverá apresentar ingredientes e informações nutricionais compatíveis com o produto ofertado e em conformidade com a legislação vigente.
Embalagem	Embalagem original do fabricante, íntegra, sem violação, umidade, perfurações ou alterações que comprometam a conservação.
Rotulagem	Deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, modo de preparo/conservação e demais informações obrigatórias.

Item 275 – colorau

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizado como colorífico (colorau) em pó, conforme especificação do Termo de Referência.
Composição	A rotulagem deverá indicar composição compatível com colorífico em pó, contendo urucum e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, quando aplicável.
Aspecto do produto	O produto deverá apresentar-se na forma de pó fino, uniforme e homogêneo, compatível com colorífico em pó.
Granulometria	O pó deverá apresentar textura característica do produto, não devendo apresentar aspecto grosseiro, semelhante a farinhas ou outros produtos incompatíveis.
Coloração	Deverá apresentar coloração vermelho-alaranjada característica do urucum, uniforme e compatível com a finalidade de uso como condimento/corante culinário.
Intensidade da cor	A coloração deverá apresentar intensidade adequada, não sendo aceita amostra com aspecto excessivamente pálido ou incompatível com o produto ofertado.
Uniformidade	Não deverá apresentar separação visível de componentes, manchas, pontos de concentração irregular ou alterações que indiquem mistura inadequada.
Presença de grumos	Ausência de grumos, empedramento ou aglomerações decorrentes de umidade ou inadequada conservação.
Umidade	O produto deverá apresentar aspecto seco, sem sinais de umidade, compactação ou alteração de conservação.
Materiais estranhos	Ausência de materiais estranhos, impurezas visíveis ou elementos incompatíveis com o produto.
Aroma	Odor característico de colorífico/urucum, sem odores estranhos, mofados, fermentados ou sinais de deterioração.

Critério	Requisito de avaliação
Sabor	Sabor característico do produto, sem sabores estranhos, rançosos ou incompatíveis com o uso culinário.
Avaliação de dispersão (quando aplicável)	Quando submetido ao uso culinário, deverá apresentar adequada dispersão e liberação de cor compatível com a finalidade do produto.
Embalagem	Embalagem original do fabricante, íntegra, seca, sem violação, perfuração ou sinais de alteração.
Rotulagem	Deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, informações de conservação e demais exigências legais.

Itens 297 e 298 – maionese

Critério	Requisito de avaliação
Identificação do produto	A amostra deverá corresponder ao item ofertado, caracterizado como maionese tradicional destinada ao uso culinário, conforme especificação do Termo de Referência.
Peso líquido	A embalagem deverá apresentar peso líquido mínimo de 3 kg, conforme especificado.
Composição	A rotulagem deverá apresentar composição compatível com maionese tradicional, obtida por emulsão de óleos vegetais e ovos ou derivados de ovos, contendo ingredientes e aditivos autorizados pela legislação vigente.
Aspecto geral	O produto deverá apresentar aparência característica de maionese, com massa uniforme, homogênea e sem alterações visíveis.
Consistência	Deverá apresentar consistência cremosa característica, adequada ao uso culinário, permitindo manipulação e aplicação sem apresentar liquidez excessiva ou endurecimento inadequado.
Estabilidade da emulsão	O produto deverá apresentar emulsão estável, sem separação aparente de óleo, água ou outras fases durante a avaliação da amostra.
Homogeneidade	Massa uniforme, sem presença de grumos, partículas estranhas, aglomerações ou alterações decorrentes de inadequada conservação.
Espalhabilidade	Deverá apresentar característica adequada de espalhamento e incorporação em preparações culinárias, compatível com o uso previsto.
Cor	Coloração característica de maionese tradicional, uniforme, sem alterações aparentes, escurecimento ou tonalidades incompatíveis.
Aroma	Aroma característico do produto, sem odores estranhos, rançosos, fermentados ou sinais de deterioração.
Sabor	Sabor característico de maionese tradicional, sem sabor residual de óleo oxidado, ranço, acidez excessiva ou alterações que comprometam a aceitação.
Ausência de ranço	Não deverá apresentar características sensoriais indicativas de oxidação dos óleos utilizados na formulação.
Ausência de fermentação	Não deverá apresentar sinais de fermentação, alteração de odor, formação de gases ou alterações incompatíveis com o produto.
Embalagem	Balde original do fabricante, íntegro, hermeticamente fechado, sem vazamentos, deformações, violação ou danos que comprometam a conservação.
Rotulagem	A embalagem deverá conter identificação do fabricante, lote, data de

Critério	Requisito de avaliação
	fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de conservação e demais informações obrigatórias.
Conservação	A amostra deverá apresentar condições adequadas de armazenamento e conservação, conforme orientação do fabricante.

5 Disposições finais:

Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o produto fornecido deverá manter características equivalentes às verificadas na amostra aprovada, especialmente quanto à consistência, estabilidade da emulsão, sabor, odor e ausência de separação de fases.