



PREFEITURA DE
PACATUBA
MUDAR PARA AVANÇAR



C.I Nº 172/2026 – SMS

PACATUBA, 23 de Fevereiro de 2026.

A Ilma Sra.

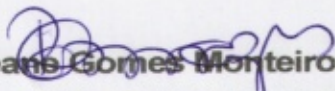
Paula de Vasconcelos Monte Cardoso

Agente de Contratação de Pacatuba

Considerando Ofício Nº 15 e 27/2026, enviando a esta Secretaria de Saúde, referente ao Processo Licitatório **01.001/2025 – PERP**. Registro de Preços visando futuras e eventual aquisição de CESTAS BÁSICAS, de interesse da Secretária de Saúde do Município de Pacatuba, em anexo análise das amostras e fichas apresentadas pelas empresas: **PIAUI FORNECIMENTOS LTDA (Lote 1) e COMERCIAL ARRUDA LTDA (LOTE 2)**.

Sem mais para o momento, reafirmando votos de elevada estima e consideração, permanecendo à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,


Roseane Gomes Monteiro Menezes
Secretária de Saúde de Pacatuba

Recebido
06.03.26
10:31
[Signature]



PREFEITURA DE
PACATUBA



Processo Administrativo
PREGÃO ELETRÔNICO
Nº 01.021/2025-PERP

RESPOSTA PARECER ENTREGA DE
AMOSTRA
PIAUI FORNECIMENTOS LTDA
LOTE 01

BLL



PREFEITURA DE
PACATUBA
MUDAR PARA AVANÇAR



ANÁLISE AMOSTRA

Pacatuba, 23 de fevereiro de 2026.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01.021.2026 - PERP

OBJETO: Registro de Preços visando futuras e eventuais **Aquisição de Cestas Básicas**, de interesse da **Secretaria de Saúde do Município de Pacatuba-Ce**, de acordo com as especificações e quantitativos previstos neste termo.

LICITANTE: PIAUÍ FORNECIMENTO LTDA

CNPJ Nº 42.058.355/001-81

LOTE 01					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA FABRICANTE	ANÁLISE AMOSTRA
1	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1 - CLASSE LONGO FINO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 01 KG, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	01	Arroz Painho	<u>AMOSTRA e documentos de padrão microbiológicos ATENDEM</u> , as especificações conforme TR do edital.
2	FEIJÃO DE CORDA – CLASSE – CORES TIPO 1 - O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 01KG, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS, MICRO ORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	01	Kicaldo	<u>AMOSTRA NÃO ATENDE</u> , foi entregue com vencimento próximo (04/2026) e apresentou presença de fragmentos em seu interior, estando em desacordo com as especificações conforme TR do edital. (FOTOS EM ANEXO). Os documentos de padrão microbiológicos atendem as especificações conforme TR do edital.
3	AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR - AÇÚCAR TIPO CRISTAL, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS OU MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNAR-LOS IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E INVOLADA DE 1KG.	KG	01	Açúcar Blanco	<u>Amostra apresentada (açúcar branco) atende as especificações</u> conforme TR do edital, no entanto os documentos de padrão microbiológicos foram anexados são do açúcar Itajá



4	FARINHA DE MANDIOCA COMUM - GRUPO SECA - SUBGRUPO FINA - TIPO 1, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 1KG, INCIOLADOS, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE - (ESPECIFICAR NA PROPOSTA MARCA DO PRODUTO)	KG	01	Farinha Du Forno	AMOSTRA e documentos de padrão microbiológicos NÃO ATENDEM , veio classe grossa que não condiz com as especificações conforme TR do edital (FOTO EM ANEXO).
5	CAFÉ A VÁCUO. PURO, TORRADO E MOÍDO - EMBALAGEM COM 250GR, APRESENTAR SELO DE PUREZA SUPERIOR EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ- ABIC. NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 250G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO PERTINENTE EMBALAGEM SEUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES.	PCT	01	Café Maratá	AMOSTRA e documentos de padrão microbiológicos NÃO ATENDEM , na embalagem não identifica que é puro, estando assim em desacordo com as exigências do TR do edital. (FOTO EM ANEXO).
6	FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO - FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500GR - O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTE A FARINHA DE MILHO FLOCADA, APRESENTAR COR AMARELADA UNIFORME DEVE ESTAR SECA E SOLTA N O PACOTE, NÃO DEVE TER MANCHA DE COR PRETA, AZULADA OU ESVERDEADA EM NEM APRESENTAR CARUNCHU, MOFO E OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, EMBALAGEM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DO PRODUTO - VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	01	Flocão de Milho Bell Sabor	AMOSTRA e documentos de padrão microbiológicos ATENDEM , as especificações conforme TR do edital.
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS INTEGRAL - AVEIA EM FLOCOS FINOS INTEGRAL, SEM GLÚTEN, COM MÍNIMO DE 17G POR 30G DE PRODUTO, EMBALAGEM DA ENTREGA: EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE 200G	KG	01	Nestle Aveia	AMOSTRA e documentos de padrão microbiológicos NÃO ATENDEM , contendo glúten e em quantidade inferior 170G, à solicitada, com 200G, estando em desacordo com as especificações conforme TR do edital.
8	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - EMBALAGEM MÍNIMA COM 350 GR. INVIOLADOS. DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SALE ETC.	PCT	01	Cream Cracker Fortaleza	AMOSTRA e documentos de padrão microbiológicos ATENDEM , as especificações conforme TR do edital.



	VALOR ENERGÉTICO 462 KCAL POR PORÇÃO DE 100G DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTA EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO INDIVIDUAL DE 350GR. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.				
9	ÓLEO DE SOJA DE 1ª QUALIDADE - 100% NATURAL E COMESTÍVEL - EXTRATO REFINADO LIMPO - EMBALAGEM DEVE TER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO - PESO 900ML. EMBALAGEM DE GARRAFA PET. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. (ESPECIFICAR NA PROPOSTA MARCA DO PRODUTO)	UND	01	Óleo de soja Liza	AMOSTRA NÃO ATENDE , entregue com vencimento próximo (03/2026), estando em desacordo com as especificações exigidas no TR do edital (FOTOS EM ANEXO). Os documentos de padrão microbiológicos ATENDEM , as especificações conforme TR do edital.
10	BISCOITO TIPO MARIA - PRODUTO CONTENDO OS PRINCIPAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL E ETC. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, PACOTES DE 350G, VALOR ENERGÉTICO MÍNIMO DE 444KCAL/100G E PROTEÍNAS 8,8G/100G, LIVRE DE GORDURAS TRANS E DE IMPUREZAS OU MICRO-ORGANISMOS QUE POSSA COMPROMETER A SAÚDE HUMANA, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	01	Biscoito Maria Fortaleza	AMOSTRA e documentos de padrão microbiológicos ATENDEM , as especificações conforme TR do edital.
11	RAPADURA EM TABLETE DE 200G - DE ÓTIMA QUALIDADE: CAJÚ, AÇÚCAR, CONSERVANTES: METABISSFITO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E AREJADO, TABELA NUTRICIONAL- PORÇÃO POR 10G, VALOR CALÓRICO 60KCAL, PROTEÍNAS 2G, GORDURAS TOTAIS 5G, COLESTEROL 0G, CÁLCIO 27G, FERRO 0,4MG E SÓDIO 45MG. COM DADOS DO FABRICANTE,	UND	01	Du Ceará Rapadura de Caju	AMOSTRA e documentos de padrão microbiológicos NÃO ATENDEM , as especificações de fabricação do produto. não está de acordo com as especificações



	DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CÓDIGO DE BARRAS NA EMBALAGEM				conforme TR do edital. (FOTO EM ANEXO)
12	SARDINHA AO PRÓPRIO ÓLEO- PESO DE 125G E PESO DRENADO DE 84G. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE CONSUMO HUMANO. A EMBALAGEM NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ABAULAMENTO OU AMASSADURAS. VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES.	LATA	01	Gomes da Costa	AMOSTRA e documentos de padrão microbiológicos ATENDEM. o peso drenado é de 75 g, não correspondendo ao solicitado de 84g, contém sabor limão, o solicitado é sem sabor. Não está de acordo com as especificações conforme TR do edital. (FOTO EM ANEXO)
13	LEITE EM PÓ INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS (A, B1, B2, B5, B6, B12, C, D, E, H, PP), FERRO, COBRE, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. O PRODUTO DEVE ESTAR SECO E SOLTO NO PACOTE, NÃO DEVE TER MANCHA DE COR PRETA, AZULADA E ESVERDEADA E NEM PRESENÇA DE CARUNCHO, MORFO E OUTROS FATORES QUE TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. O LEITE NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTAR EXPRESSO NA EMBALAGEM E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA(CNPJ) E NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E DEVE TER O CARIMBO DO SIF OU SI. EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACHÊ ALUMINIZADO DE 500G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	PCT	01	LEITE BOM	AMOSTRA e documentos de padrão microbiológicos ATENDEM. não contém todas as vitaminas solicitadas, conforme TR do edital (FOTO EM ANEXO)
14	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE- DE SEMOLINA OU SÊMOLA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 400G. INVOLADAS, ACONDICIONADAS EM FARDO COM 14 PACOTES. TEOR ENERGÉTICO 111KCAL, PROTEÍNAS 3,9G POR PORÇÃO DE 31G. PRODUTO CARACTERÍSTICOS, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS QUE DESCARACTERIZAM O PRODUTO OU COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PACOTE.	PCT	01	Bom Gosto	AMOSTRA e documentos de padrão microbiológicos ATENDEM. as especificações conforme TR do edital



PREFEITURA DE
PACATUBA
MUDAR PARA AVANÇAR



As divergências identificadas nas marcas do açúcar e da farinha de mandioca inviabilizam a validação da conformidade microbiológica dos produtos recebidos em relação ao edital. As demais amostras encontram-se dentro dos padrões microbiológicos exigidos.

Para os demais itens as fichas técnicas e os laudos microbiológicos se encontram em conformidade com os padrões microbiológicos exigidos no edital, não sendo observadas irregularidades.

Rafaela Marques Lima.

Rafaela Marques Lima
Nutricionista
CRN11:15225

Tamirys Barbosa Moreira Nunes
Diretora da Atenção Primária à Saúde

Roseane Gomes Monteiro Menezes
Secretária de Saúde

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE PACATUBA
AV. CAPITÃO MANOEL MEDEIROS, S/N – SÃO JOSÉ PACATUBA/CE CEP: 61802 -180
TELEFONE: 3345.2312 CNPJ: 09.664.082/0001-43



...e as quantidades inferiores...

Dica

...tudo o portafólio da linha...



SAC
☑ 0800-555-1111
☑ sac@kicaldo.com.br

...e distribuído por...



...por embalagem. Cada 17

Porção: 60 g (1/3 xícara)

	100g*	50g	100g
Valor energético (kcal)	65	181	6
Carboidratos (g)	14	37	8
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,1	12	24
Gorduras totais (g)	0,6	1	2
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	7,5	14	57
Sódio (mg)	0	6	0

* Percentual de valores diários conhecidos pela porção.
* No alimento pronto para consumo.

NÃO CONTÉM GLÚTEN
ALÉRGICOS: PODE
CONTER SOJA.

Produzido sob licença de
CNPJ 11.071.033/0001-49



FAB: 30/10/25
VAL: 30/04/26
LOT: 19 25 1125
MQ: 08.N.F.DF



AÇÚCAR

BLANCO

CRISTAL



CLASSE CRISTAL BRANCO
TIPO CRISTAL

1kg
PESO LÍQUIDO

FAMINHA DE
MANDIOCA
BRANCA



Ideal para toda hora.
Ideal para toda familia.

DU FORNO

GRUPO: SECA
CLASSE: GROSSA
ACIDEZ: BAIXA
TIPO 1
PESO LÍQUIDO 1kg

Indústria Brasileira



600
M

CAFÉ

MARATÁ



Tradicional
CAFÉ TORRADO E MOÍDO

PESO LÍQUIDO 250g



A combinação de
grãos com ponto
de torra ideal e
cuidadosa moagem,
garantem ao
Café Maratá
Tradicional sabor e
aroma irresistíveis.

Armazenagem:

Mantenha em local
seco e fresco.
Após aberto, manter
a embalagem bem
fechada, longe
de odores fortes e
consuma
preferencialmente
em 30 dias.

Produtor: Prod.
S - Indústria
Alimentícia Maratá Ltda.
Rod. BR 101, Km 116, s/n
Itapouranga D'Ajuda - SE
CEP: 49120-000
CNPJ: 03.861.512/0001-39
Insc. Est.: 27.501.089-4

V - Indústria
Alimentícia Maratá Ltda.
R. Industrial 001
Indústria, s/n - Qd. V Lote
5.4.5.10 - São José
Município de Camocim - SE
CEP: 49120-000
CNPJ: 03.861.512/0001-39
Insc. Est.: 27.501.089-4

As informações
são fornecidas
e validadas periodicamente.

Modo de preparo:

- 1** Coloque 4 colheres
de sopa bem cheias
de pó (80g).



- 2** Adicione
1 litro de água
quente no pó
sobre o filtro.

- 3** Pronto! Saboreie
seu Café Maratá
bem quentinho.

Ingredientes: 100% café.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.



VALIDADE/LOTE:

08/10/2027 - 12
5.4.5.10 - 09 - 17
19008 - 5.4.5.10 - 09

602
M

Nestlé® Aveia

FLOCOS FINOS

Delicioso para
aveiça & mingau

Imagem Ilustrativa



FONTE DE
FIBRAS

COMO TODA AVEIA.

100% CEREAL
INTEGRAL

FIBRA SOLÚVEL
BETA GLUCANA

NOVA
EMBALAGEM
170 g
AVEIA
FLOCOS FINOS



Liza
• óleo de soja •



5x EXTRA FILTRADO
RICO EM ÔMEGA 3 E ÔMEGA 6

603
M





INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10 porções			
Porção: 40g (2 colheres)			
	100g	40g	%VD*
Energia (kJ)	420	168	8
Carboidrato (g)	106	42	13
Açúcares (g)	90	36	18
Açúcares adicionados (g)	90	36	18
Proteína (g)	6,5	2,6	5
Gorduras (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,1	0,4	2
Sódio (mg)	0	0	0

Ingredientes: Caju, açúcar,
conservantes: ácido ascórbico (E300),
benzoato de sódio (E211),
metabissulfito de sódio (E223).
Não contém glúten.
Produto de origem brasileira.
Não contém OGM.

DUCEARÁ

**Rapadura de
CAJU**



+ Amor,
por favor.



Moisés Ayslan Nemer da Silva (ME)
Rua João Joca, 400 - Centro
Barreira - CE | CEP: 62.795-000
Indústria Brasileira
CNPJ: 20.882.126/0001-44
CGF: 06.414892-0

Mantenha em local seco,
fresco e arejado.

Fale com a DuCeará
☎ 85 99204.0200
☎ 85 3331.1223



@produtosduceara
www.duceara.com.br
sac.duceara.com.br





INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 75 g (1 lata)

Por 100 g (75 g 100%) Valores médios por porção (75 g) e por 100 g (75 g 100%)
Energia 100 kcal (418 kJ) • Carboidratos 0 g (0 g, 0%) dos quais: Açúcares totais 0 g (0 g, 0%)
• Açúcares adicionados 0 g (0 g, 0%) • Proteínas 22 g (17 g, 34%) • Gorduras totais 11 g (8,6 g, 13%) das quais: Gorduras saturadas 3,7 g (2,7 g, 14%) Gorduras trans 0 g (0 g, 0%) Gorduras monoinsaturadas 2,7 g (2,1 g, 11%) Gorduras poli-insaturadas 3,7 g (2,8 g, 14%)
Ômega 3 1627 mg (1220 mg, 31%) Ácido linoléico 247 mg (185 mg, 5%) EPA 750 mg (563 mg, 14%) DHA 447 mg (335 mg, 8%) Colesterol 78 mg (58 mg, 10%) • Fibras alimentares 0 g (0 g, 0%) • Cálcio 405 mg (304 mg, 37%)

*Porcentual de valores diários fornecidos por porção.



INFORMAÇÕES DA TABELA NUTRICIONAL: VALORES MÉDIOS POR PORÇÃO (75 g) E POR 100 g (75 g 100%)
Manuseie com cuidado para não danificar o produto.



INGREDIENTES: Sardinha, líquido de conservação (sal, ácido ascórbico),
Agrobacterium tumefaciens, Arabidopsis thaliana, Streptomyces
thermophilus, Delfia acidovorans, Zea mays, Stenotrophomonas
maltophilia. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONSUMIR
ALIMENTOS S.A. - Rua Eugênio Pizzini, 506 - Itajaí - SC - 88.100-000



608
M

DESDE 1964
LeitBom

integral



LEITE EM PÓ INTEGRAL 700 g

NOVO PESO: DE 800 G PARA 700 G. REDUÇÃO DE 100 G (12,5%).

AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade, exceto por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais.

IMAGEM ILUSTRATIVA

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PACATUBA - CEARÁ
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01.021/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01.029/2025

TERMO DE RECEBIMENTO

Ao dia 26 de Janeiro de 2026, a Comissão de Licitação – Setor Técnico, declara para os devidos fins, que RECEBEU dentro do prazo as amostras acompanhadas das respectivas análises laboratoriais, conforme solicitado via chat no Portal BLL Compras. As amostras são referentes ao Pregão Eletrônico Nº 01.021/2025.

Descrição das amostras entregues

- 01. Arroz Branco Polido tipo 01 Painho ✓
- 02. Feijão de Corda tipo 01 Kicaldo ✓
- 03. Açúcar Itajá (Beuno) ✓
- 04. Farinha de Mandioca Ideal ✓
- 05. Café a Vácuo puro, torrado e moído Maratá ✓
- 06. Farinha de Milho tipo Flocão Bel Sabor ✓
- 07. Aveia em Flocos Finos Integral Nestlé ✓
- 08. Biscoito tipo Cream Cracker Fortaleza ✓
- 09. Óleo de Soja de 1ª qualidade Liza ✓
- 10. Biscoito tipo Maria Fortaleza ✓
- 11. Macarrão tipo Espaguete Bom Gosto ✓
- 12. Leite em pó integral Leite Bom ✓
- 13. Sardina ao próprio óleo Gomes ✓
- 14. Rapadura de Caju em tablete de 200g Du Ceara (Marco Pádua) ✓

Responsável pelo recebimento

Nome _____

Cargo – Função _____

Assinatura _____

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PACATUBA - CEARÁ
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01.021/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 01.029/2025

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

PRODUTOS	PÁGINA
Sardinha em óleo comestível	01
Arroz beneficiado polido	02
Rapadura	03
Aveia em Flocos	04
Feijão de Corda	05
Açúcar	06
Farinha de Mandioca	07
Café Torrado e Muído	08
Farinha de Milho Flocada	09
Biscoito	10
Óleo de Soja	11
Biscoito	12
Leite em pó integral	13
Macarrão Espaguete	14

ENSAIO Nº 0017

16/01/2026

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI
CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: SARDINHA - GOMES

FAB: 09/2025 VAL. 09/2025; LOTE:

K247 2 A4 3 R4

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

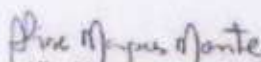
PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parametros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
Salmonella/25g	Ausencia	Ausencia	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INNº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Escherichia coli/g	< 10 a 10 ²	< 1,0 UFC/mL	

Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.

Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.

CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.


Aline Marques Monte RG: 1577-726
Responsável Técnica
CRMV 0978 PI

Laboratório de controle de Qualidade – CeresLab/
CNPJ: 43.562.410/0001-39 / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
197008682 Rua: Walfran Batista, 181/1, São João,
Teresina, PI Cep: 64046-470 Telefone: 86 99544-
8703

E-mail: cereslabalimentos@gmail.com

A M
MONTE
LTDA:43
562410
000139

Assinado de
forma digital
por A M
MONTE
LTDA:4356241
0000139
Dados:
2026.01.16
15:44:48
-03'00'

ENSAIO Nº 0021

16/01/2026

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI

CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: ARROZ - PAINHO

FAB: 06/11/2025 VAL. 01/11/2026; LOTE:

112501L

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

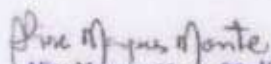
PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parametros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
Salmonella/25g	Ausencia	Ausencia	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INNº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Bacillus cereus presuntivo/g	10 ² a 10 ³	6,0 x 10 UFC/g	
Escherichia coli/g	10 a 10 ²	3,0 UFC/g	

Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.

Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.

CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.


Aline Marques Monte RG: 1577-726
Responsável Técnica
CRMV 0978 PI

Assinado de
forma digital por
A M MONTE
LTDA:43562
410000139 0139

Dados: 2026.01.16
16:17:14 -03'00'


CERES LAB
Laboratório de controle de Qualidade - CeresLab/
CNPJ:43.562.410/0001-39 / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
197008682 Rua: Walfran Batista, 181/1, São João,
Teresina, PI Cep:64046-470 Telefone: 86 99544-
8703
E-mail: cereslabalimentos@gmail.com

ENSAIO Nº 0029

16/01/2026

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA 18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI
CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: RAPADURA - DU CEARÁ

VAL. 25/04/2026; LOTE: 10/25

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parametros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
Bolores e Leveduras/g	< 10 a 10 ²	4,0 x 10 UFC/g	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INNº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.			
Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.			
CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.			

Aline Marques Monte
Aline Marques Monte RG: 1577-726
Responsável Técnica
CRMV 0978 PI

laboratório de controle de Qualidade – CeresLab/
CNPJ: 43.562.410/0001-39 / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
197008682 Rua: Walfran Batista, 181/1, São João,
Teresina, PI Cep: 64046-470 Telefone: 86 99544-
8703
E-mail: cereslabalimentos@gmail.com

A M
MONTE
LTDA: 43
5624100
00139

Assinado de
forma digital
por A M MONTE
LTDA: 43562410
000139
Dados:
2026.01.16
16:13:02 -03'00'

ENSAIO Nº 0016

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA 18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI
CEP: 64.010-060

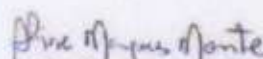
DADOS DA AMOSTRA: AVEIA EM FLOCOS - NESTLE

VAL. 01.03.2026; LOTE: 50781228L1

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parametros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
Salmonella/25g	Ausencia	Ausencia	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INN° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022.
Bacillus cereus presuntivo/g	10 ² a 10 ³	1,4 x 10 UFC/mL	
Escherichia coli/g	10 a 10 ²	< 1,0 UFC/mL	
Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.			
Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.			
CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.			


Aline Marques Monte RG: 1577-726
Responsável Técnico
CRMV 0978 PI

A M
MONTE
LTDA:43
5624100
00139

Assinado de
forma digital
por A M MONTE
LTDA:43562410
000139
Dados:
2026.01.16
15:34:32 -03'00'


CERESLAB
Laboratório de controle de Qualidade – CeresLab/
CNPJ: 43.562.410/0001-39 / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
197008682 Rua: Walfran Batista, 181/1, São João,
Teresina, PI Cep: 64046-470 Telefone: 86 99544-
8703
E-mail: cereslabalimentos@gmail.com

ENSAIO Nº 0019

16/01/2026

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI

CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: FEIJÃO DE CORDA

KICALDO

FAB: 30/10/2025 VAL: 30.04.2026; LOTE: 1025

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

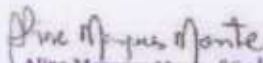
PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parametros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
Salmonella/25g	Ausencia	Ausencia	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INNº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Bacillus cereus presuntivo/g	10 ² a 10 ³	8,2 x 10 UFC/g	
Escherichia coli/g	10 a 10 ²	1,0 UFC/g	

Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.

Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.

CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.


Aline Marques Monte RG: 1577-726
Responsável Técnica
CRMV 0978 PI

A M
MONTE
LTDA:435
62410000
139

Assinado de
forma digital por
A M MONTE
LTDA:435624100
00139
Dados:
2026.01.16
16:07:53 -03'00'


CERES LAB
Laboratório de controle de Qualidade - CeresLab/
CNPJ:43.562.410/0001-39 / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
197008682 Rua: Walfran Batista, 181/1, São João,
Teresina, PI Cep:64046-470 Telefone: 86 99544-
8703
E-mail: cereslabalimentos@gmail.com

ENSAIO N° 0020

616
M
data
16/01/2026

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI

CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: AÇUCAR ITAJÁ

FAB: 19/12/2025 VAL: 19/12/2026; LOTE:

920

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parametros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
Bolores e Leveduras/g	< 10 a 10 ²	4,0 x 10 UFC/g	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INNº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.			
Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.			
CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.			

Aline Marques Monte
Aline Marques Monte RG-1577-726
Responsável Técnica
CRMV 0978 PI

laboratório de controle de Qualidade - CeresLab/
CNPJ:43.562.410/0001-39 / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
197008682 Rua: Walfran Batista, 181/1, São João,
Teresina, PI Cep:64046-470 Telefone: 86 99544-
8703
E-mail: cereslabalimentos@gmail.com

A M
MONTE
LTDA:43
5624100
00139

Assinado de
forma digital
por A M MONTE
LTDA:43562410
000139
Dados:
2026.01.16
16:13:02 -03'00'

ENSAIO N° 0014

6/7
M
data

16/01/2026

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI

CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: FARINHA DE

MANDIOCA - IDEAL

FAB. 26/11/2025; VAL.: 16/11/2026; LOTE: 2733

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

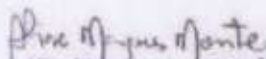
Ensaio microbiológico

Parametros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
Salmonella/25g	Ausencia	Ausencia	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INN° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022.
Bacillus cereus presuntivo/g	10 ² a 10 ³	11,0 UFC/mL	
Escherichia coli/g	10 a 10 ²	< 1,0 UFC/mL	

Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.

Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.

CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.


Aline Marques Monte RG: 1577-726
Responsável Técnica
CRMV 0978 PI

A M
MONTE
LTDA:435
6241000
0139

Assinado de
forma digital
por A M MONTE
LTDA:43562410
000139
Dados:
2026.01.16
15:23:18 -03'00'



Laboratório de controle de Qualidade - CeresLab/
CNPJ:43.562.410/0001-39 / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
197008682 Rua: Walfran Batista, 181/1, São João,
Teresina, PI Cep:64046-470 Telefone: 86 99544-
8703
E-mail:cereslabalimentos@gmail.com

ENSAIO Nº 0024

16/01/2026

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI

CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: CAFÉ - MARATÁ

VAL. 08/08/2027; LOTE: LIT0455121

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parametros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
Salmonella/25g	Ausencia	Ausencia	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INNº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Escherichia coli/g	10 a 10 ²	< 1,0 UFC/g	
Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.			
Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.			
CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.			

Aline Marques Monte
Aline Marques Monte RG: 1577-326
Responsável Técnica
CRMV 0978 PI

Laboratório de controle de Qualidade - CeresLab/
CNPJ: 43.562.410/0001-39 / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
197008682 Rua: Walfran Batista, 181 / 1, São João,
Teresina, PI Cep: 64046-470 Telefone: 86 99544-
8703
E-mail: cereslabalimentos@gmail.com

A M
MONTE
LTDA:43
5624100
00139

Assinado de
forma digital
por A M MONTE
LTDA:43562410
000139
Dados:
2026.01.16
16:26:19 -03'00'

ENSAIO Nº 0015

data

16/01/2026

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI

CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: FLOCÃO DE MILHO

BEL SABOR

FAB. 30/10/2025; VAL.: 27/07/2026; LOTE:

0056

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parametros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
Salmonella/25g	Ausencia	Ausencia	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INNº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Bacillus cereus presuntivo/g	10 ² a 10 ³	5,6 x 10 UFC/mL	
Escherichia coli/g	10 a 10 ²	< 1,0 UFC/mL	

Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.

Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.

CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.

Aline Marques Monte
Aline Marques Monte RG: 1577-726
Responsável Técnica
CRMV 0078 PI

A M
MONTE
LTDA:43
5624100
00139

Assinado de
forma digital
por A M MONTE
LTDA:43562410
000139
Dados:
2026.01.16
15:28:23 -03'00'


CERES LAB
Laboratório de controle de Qualidade - CeresLab/
CNPJ:43.562.410/0001-39 / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
197008682 Rua: Walfran Batista, 181/1, São João,
Teresina, PI Cep:64046-470 Telefone: 86 99544-
8703
E-mail:cereslabalimentos@gmail.com

ENSAIO Nº 0018

16/01/2026

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI

CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: BOLACHA CREAM

CRACKER - FORTALEZA

VAL. 11.05.2026; LOTE: A 25625B111 1

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

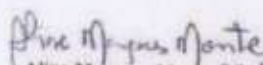
PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parametros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
Salmonella/25g	Ausencia	Ausencia	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INNº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Bacillus cereus presuntivo/g	10 ² a 10 ³	9,0 x 10 UFC/g	
Escherichia coli/g	10 a 10 ²	< 1,0 UFC/g	
Bolores e leveduras/g	5x10 ² a 10 ⁴	10 ²	

Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.

Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.

CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.


Aline Marques Monte RG: 1577-726
Responsável Técnica
CRMV 0978 PI

A M MONTE
LTDA:43562
410000139

Assinado de forma
digital por A M
MONTE
LTDA:4356241000
0139
Dados: 2026.01.16
16:01:18 -03'00'

18

ENSAIO Nº 0013

16/01/2026

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI
CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: ÓLEO DE SOJA - LIZA

FAB. 12/09/2025; VAL.: 11/03/2026; LOTE:

09 B

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

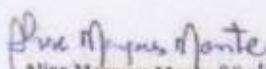
PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parâmetros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
Bolores e Leveduras	Sem padrão	3,0 UFC/mL	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INNº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Farmacopeia Brasileira. 7ª ed. Brasília: Anvisa, 2024
Coliformes totais	Sem padrão	< 1,0 UFC/mL	
Coliformes a 45 °C	Sem padrão	< 1,0 UFC/mL	
Aeróbios mesófilos	Sem padrão	< 1,0 UFC/mL	

Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.

Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.

CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.


Aline Marques Monte RG: 1577-726
Responsável Técnica
CRMV 0978 PI

A M MONTE
LTDA:43562
410000139

Assinado de
forma digital por
A M MONTE
LTDA:4356241000
0139
Dados: 2026.01.16
15:14:08 -03'00'

ENSAIO Nº 0023

16/01/2026

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA 18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI
CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: BOLACHA - TIPO MARIA

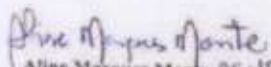
FORTALEZA

VAL. 08/04/2026; LOTE: A 22325B01 1

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parâmetros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
<i>Salmonella</i> /25g	Ausencia	Ausencia	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INNº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g	10 ² a 10 ³	3,6 x 10 UFC/g	
<i>Escherichia coli</i> /g	10 a 10 ²	< 1,0 UFC/g	
Bolores e leveduras/g	5x10 ² a 10 ⁴	2,6 X 10 ²	
Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.			
Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.			
CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.			


Aline Marques Monte RG: 1977-726
Responsável Técnica
CRMV 0978 PI

A M MONTE
LTDA:43562
410000139

Assinado de
forma digital por
A M MONTE
LTDA:4356241000
0139
Dados: 2026.01.16
16:21:23 -03'00'

ENSAIO N° 0026

16/01/2026

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI

CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: LEITE EM PÓ - LEITE BOM

VAL.: 09/05/2026; LOTE:5219121791

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

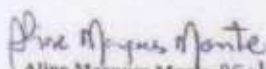
PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parâmetros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
<i>Salmonella</i> /25g	Ausência	Ausência	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INN° 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
<i>Enterobacteriaceae</i> /g	10 UFC/g	< 1,0 UFC/g	
<i>Estafilococos coagulase positiva</i> /g	10 a 10 ²	6,0 UFC/g	
Aeróbios mesófilos/g	3x10 ⁴ a 1x10 ⁵	2,0 x 10 ² UFC/g	

Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.

Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.

CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.


Aline Marques Monte RG: 1577-726
Responsável Técnica
CRMV 0978 PI

A M
MONTE
LTDA:4356
241000013
9

Assinado de forma
digital por A M MONTE
LTDA:43562410000139
Dados: 2026.01.16
16:40:03 -03'00'

ENSAIO Nº 0025

CLIENTE: PIAUI FORNECIMENTOS LTDA

CNPJ: 42.058.355/0001-81

Endereço: Q MOCAMBINHO - SETOR A, 30, QUADRA18 MOCAMBINHO, TERESINA, PI

CEP: 64.010-060

DADOS DA AMOSTRA: MACARRÃO ESPAGUETE

BOM GOSTO

VAL.: 05.10.2026; LOTE: A27825 MO5 2

ENTREGA NO LABORATÓRIO: 08/01/2026

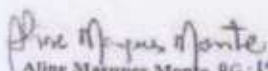
PERÍODO DA ANÁLISE: 08/01/2026 A 16/01/2026

Ensaio microbiológico			
Parametros microbiológicos	Padrão	Resultado	Legislação
Salmonella/25g	Ausencia	Ausencia	INSTRUÇÃO NORMATIVA - INNº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.
Bacillus cereus presuntivo/g	10 ² a 10 ³	41,0 UFC/mL	
Escherichia coli/g	10 a 10 ²	< 1,0 UFC/mL	

Metodologia: Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água – 5. ed. 2017.

Observação: Esse resultado é restrito a amostra analisada.

CONCLUSÃO: A AMOSTRA ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS.


Aline Marques Monte RG: 1577-726
Responsável Técnica
CRMV 0978 PI

A M
MONTE
LTDA:4356
241000013
9

Assinado de
forma digital por
A M MONTE
LTDA:435624100
00139
Dados:
2026.01.16
16:30:41 -03'00'