

Belterra, 11 de fevereiro de 2026.

De: Departamento de Alimentação Escolar- DAE

Para: Chefe do Setor de Licitação e Contratos.

Prezada senhora,

Cumpre-nos a informar o resultado apresentado a este Setor de Licitação e contratos quanto à análise das amostras dos produtos cotados no Pregão Eletrônico nº 90025/2025, conforme expomos a seguir:

ITEM	PRODUTO	MARCAS	EMPRESAS	RESULTADO
01	Alho tipo nº 5	Roxo	G s colares distribuidora Ltda	Aprovado
02	Açúcar cristal	Doce dia	G s colares distribuidora Ltda	Aprovado
03	Aveia em flocos	Apti	G s colares distribuidora Ltda	Aprovado
04	Azeite de dendê	Ana baiana	C w de almeida	Aprovado
05	Biscoito doce	Tucuju	G s colares distribuidora Ltda	Aprovado
06	Biscoito salgado	Tucuju	G s colares distribuidora Ltda	Aprovado
07	Café tipo torrado	Kimimo	C w de almeida	Aprovado
08	Carne moída	Ribeiro	A g silva campelo Ltda	Aprovado
09	Carne sem osso	Ribeiro	G s colares distribuidora Ltda	Aprovado
10	Peito de frango	Avispará	A g da silva campelo Ltda	Aprovado
11	Cebola de cabeça	Paulista	Branco e Correa	Aprovado
12	Charque	Bello charque	C w de almeida	Aprovado
13	Creme de leite	Ccgl	C w de almeida	Aprovado
14	Cuscuz em floco	Sinhá	A de jesus diniz	Aprovado
15	Extrato de tomate	Poladore	Branco e Correa	Aprovado
16	Farinha de trigo	Mirella	G s colares distribuidora Ltda	Aprovado
17	Frango inteiro	Avispará	G s colares distribuidora Ltda	Aprovado
18	Iogurte natural	Flamboyant	G s colares distribuidora Ltda	Aprovado
19	Leite de coco	Fredão	A de jesus diniz	Aprovado
20	Leite em pó	Piracanjuba	C w de almeida	Aprovado
21	Macarrão espaguete	Qdelicia	C w de almeida	Aprovado
22	Macarrão para sopa	Qdelicia	C w de almeida	Aprovado



23	Margarina	Deline	C w de almeida	Aprovado
24	Milho branco	Du delta	C w de almeida	Aprovado
25	Milho para pipoca	Ori	A g da silva campelo Ltda	Aprovado
26	Óleo	Cncordia	C w de almeida	Aprovado
27	Pão, hot dog	Regional	B c dos santos	Aprovado
28	Proteína de soja	Sinha	A de Jesus Diniz	Aprovado
29	Sal, iodado	Nota 10	C w de almeida	Aprovado
30	Sardinha em conserva	Sclari	A g silva campelo Ltda	Aprovado
31	Vinagre de maçã	Virrosas	G s colares distribuidora Ltda	Aprovado

Atenciosamente,


Cinthia Érida Pereira dos Reis
Coordenadora do DAE
Decretonº018/2025


Daniele Nascimento Noronha
Nutricionista/RT- CRN 11290

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PRODUTOS

Análise de amostra realizada no dia dois de fevereiro de dois mil e vinte e seis, no Departamento de Alimentação Escolar.

Referente ao Pregão Eletrônico 90025/2025

Item 01: ALHO

Tipo nº 05, cor roxo de primeira qualidade, pescoço mole.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (cor, aroma e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Roxo (Aprovado).

Item 02: AÇUCAR CRISTAL

1ª qualidade, embalagem de polietileno de 1 kg, contendo data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (textura, aroma e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Doce Dia (Aprovado).

Item 03: AVEIA EM FLOCOS FINOS.

Aveia em flocos finos 170g, contendo data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Entrega em caixa com 12 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (cor e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Apti (Aprovado).

Item 04: AZEITE DE DENDÊ.

Aplicação culinária, com baixa acidez, embalagem contendo 200ml, com identificação do produto, marca do fabricante, validade de 24(vinte quatro) meses a partir da data de entrega e peso líquido. Entrega em caixa com 24 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (cor e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Ana Baiana (Aprovado).

Item 05: BISCOITO DOCE.

Apresentação redondo, classificação doce, características adicionais sem recheio, tipo maria. Embalagem de 345 gramas com dupla embalagem, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Entrega em caixa com 20 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (aparência, textura e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Tucuju (Aprovado).

Item 06: BISCOITO SALGADO.

Apresentação quadrado, sabor água e sal, classificação salgado, característica adicionais sem recheio, embalagem de 345 g com dupla embalagem, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Entrega em caixa com 20 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (aparência, textura e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Tucuju (Aprovado).

Item 07: CAFÉ.

Tipo torrado, apresentação moído, embalagem de 250g, selo ABIC. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Fardos com 20 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (cor, aroma e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Kimimo (Aprovado).

Item 08: CARNE MOÍDA.

Bovina in natura, tipo 1º Qualidade, apresentação moída, aspecto próprio, embalagem de 1kg características adicionais congelada com selo SIF.

Critérios a serem observados:

- 1- Embalagem íntegra, peso com especificações atendo ao código de vigilância sanitária vigente;
- 2- Aspecto visual (cor, preparação, gordura x carne);
- 3- Característica organoléptica do produto preparado (aparência, cor, aroma e sabor).

Marca Apresentada: Ribeiro (Aprovado).

Item 09: CARNE SEM OSSO.

Carne bovina in natura, sem osso, tipo músculo dianteiro, paleta e coxão duro, aspecto próprio, embalagem 1kg características adicionais congelada com selo SIF.

Critérios a serem observados:

- 1- Embalagem íntegra, peso com especificações atendo ao código de vigilância sanitária vigente;
- 2- Aspecto visual (cor, preparação, gordura x carne);
- 3- Característica organoléptica do produto preparado (aparência, cor, aroma e sabor).

Marca Apresentada: Ribeiro (Aprovada).

Item 10: CARNE DE FRANGO (PEITO).

Carne de frango, peito, congelado. Aspecto próprio, embalagem 1kg em bandeja, atóxica. Devidamente identificado com dados do fabricante e datas de fabricação, validade, peso contendo selo SIF.

Critérios a serem observados:

- 1- Embalagem íntegra, peso com especificações atendo ao código de vigilância sanitária vigente;
- 2- Aspecto visual (cor, preparação, gordura x carne);
- 3- Característica organoléptica do produto preparado (aparência, cor, aroma e sabor).

Marca Apresentada: Avispará (Aprovado).

Item 11: CEBOLA DE CABEÇA.

Tipo branca, sem rama - 1ª qualidade in natura, compacta e firme, tamanho pequena e média e coloração uniformes, e embalagem adequada de 1kg, produto próprio para consumo humano e em conforme a legislação em vigor.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (cor e aroma);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Paulista (Aprovado).

Item 12: CHARQUE BOVINO.

Dianteiro pacote com 500g. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com selo SIF. Caixa com 60 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Embalagem íntegra, peso com especificações atendo ao código de vigilância sanitária vigente;
- 2- Aspecto visual (cor, preparação, gordura x carne);
- 3- Característica organoléptica do produto preparado (aparência, cor, aroma e sabor).

Marca Apresentada: Bello charque (Aprovado).

Item 13: CREME DE LEITE.

Pasteurizado com textura homogênea, branco, leitoso. Embalagem de até 200 ml caixa até 24 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (textura, aroma e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Ccgl (Aprovado).

Item 14: CUSCUZ EM FLOCOS FINOS.

Cuscuz em flocos finos 500g, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Entrega em fardo com 30 unidades.



Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (cor e textura);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Sinhá (Aprovado).

Item 15: EXTRATO DE TOMATE.

Extrato de tomate, embalagem contendo 340 g, caixa com 24 unidades, prazo de validade.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (cor, aroma e textura);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Poladore (Aprovado).

Item 16: FARINHA DE TRIGO.

Sem fermento (enriquecido com ácido fólico e ferro) fardo com 10 unidades de 1 kg, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (cor e textura);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Mirella (Aprovado).

Item 17: FRANGO INTEIRO.

Frango inteiro, congelado. Aspecto próprio, embalagem inteiro com peso máximo 2kg, atóxica. Devidamente identificado com dados do fabricante e datas de fabricação, validade, peso contendo selo SIF.

Critérios a serem observados:

- 1- Embalagem íntegra, peso com especificações atendo ao código de vigilância sanitária vigente;
- 2- Aspecto visual (cor, preparação, gordura x carne);
- 3- Característica organoléptica do produto preparado (aparência, cor, aroma e sabor).

Marca Apresentada: Avispará (Aprovado).

Item 18: IOGURTE NATURAL.

iogurte natural, sabor morango ou vitamina de frutas.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do sensoriais (textura, odor, cor, aparência e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Flamboyant (Aprovado).

Item 19: LEITE DE COCO.

Leite de coco, embalagem de 200 ml, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. Caixa com 24 unidades.

Critérios a serem observados:

- 4- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 5- Características do produto (textura, aroma e sabor);
- 6- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Fredão (Aprovado).

Item 20: LEITE EM PÓ.

Leite em pó integral, embalagem de 200g, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade. Fardo com 50 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (textura, cor, preparação e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Piracanjuba (Aprovado).

Item 21: MACARRÃO ESPAGUETE.

Macarrão tipo espagete, de sêmola com ovos, fardo com 20 unidades de 400g, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade.

Critérios a serem observados:

- 1- Embalagem íntegra, peso com especificações atendo ao código de vigilância sanitária vigente;
- 2- Característica organoléptica do produto preparado (aparência, textura, aroma e sabor).

Marca Apresentada: Qdelicia (Aprovado).

Item 22: MACARRÃO PARA SOPA.

Macarrão para sopa padre nosso, de Sêmola com ovos, fardo com 20 unidades de 400g, com identificação do fabricante e validade, data de fabricação e validade.

Critérios a serem observados:

- 1- Embalagem íntegra, peso com especificações atendo ao código de vigilância sanitária vigente;
- 2- Característica organoléptica do produto preparado (aparência, textura, aroma e sabor).

Marca Apresentada: Qdelicia (Aprovado).

Item 23: MARGARINA.

Margarina com óleo interesterificado, com sal e 65% de lipídios.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (textura, cor e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Delicia (Aprovado).

Item 24: MILHO BRANCO.

Milho branco para mungunzá. Embalagem de 500g, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade. Fardo com 20 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Embalagem íntegra, peso com especificações atendo ao código de vigilância sanitária vigente;
- 2- Característica organoléptica do produto preparado (aparência, textura, aroma e sabor).

Marca Apresentada: Du delta (Aprovado).

Item 25: MILHO PARA PIPOCA.

Milho para pipoca, grupo duro, classe amarelo, limpo e de primeira qualidade.

Critérios a serem observados:

- 1- Embalagem íntegra, peso com especificações atendo ao código de vigilância sanitária vigente;
- 2- Característica sensoriais (aparência, cor, odor e sabor).

Marca Apresentada: Ori (Aprovado).

Item 26: ÓLEO DE SOJA.

Óleo de soja refinado, embalagem 900ml, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade. Caixas com 20 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (textura, aparência e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Concordia (Aprovado).

Item 27: PÃO.

Pão, tipo hot dog, ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar, pacote com 10 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (aparência, textura e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Regional (Aprovado).

Item 28: Proteína de soja.

Proteína de Soja, acima de 65% de lípidos, com 400g contendo identificação do fabricante, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega e em caixa com 24 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Embalagem íntegra, peso com especificações atendo ao código de vigilância sanitária vigente;
- 2- Característica organoléptica do produto preparado (aparência, textura, aroma e sabor).

Marca Apresentada: Sinhá (Aprovado).

Item 29: SAL IODADO.

Sal iodado, embalagem 1kg, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Fardo com 30 quilos.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (cor e textura);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Nota 10 (Aprovado).

Item 30: SARDINHA EM CONSERVA.

Sardinha em conserva, abri fácil 125g, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega e em caixa com 50 unidades.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (textura, cor, preparação e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Sclari (Aprovado).

Item 31: VINAGRE DE MAÇÃ.

Vinagra de maçã obtido pela fermentação acética do suco da maçã, conforme padrões de identidade e qualidade.

Critérios a serem observados:

- 1- Presença de sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Características do produto (aparência, cor, odor, acidez volátil, teor alcoólico, impurezas e sabor);
- 3- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto.

Marca Apresentada: Virrosas (Aprovado).

Belterra, 11 de fevereiro de 2026.


Daniele Nascimento Noronha
Nutricionista/RT- CRN 11290