

RELATÓRIO DE APROVAÇÃO DE AMOSTRAS

DA: SUPERINTENDÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PARA: SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS

Comissão Permanente de Licitação

Prezados (as) Senhores (as),

Cumpre-nos informar o resultado apresentado a esta Superintendência pelo Núcleo de Controle de Qualidade quanto à análise das amostras cotadas no Pregão Eletrônico nº 2026012001PE, Processo nº 05010004/26 conforme expormos a seguir:

Análise realizada no dia 25 de fevereiro de 2026

Lote I

Lote	Produto	Marca	Empresa	Resultado
01	AÇÚCAR CRISTAL KG	KARAJÁ	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
02	ARROZ BRANCO TIPO 1 KG	BLEU SOFT	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
03	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 KG	BLEU SOFT	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
04	BISCOITO CREAM CRACKER 350g	FORTALEZ A	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
05	COLORÍFICO A BASE DE URUCUM 100g	PANELAÇO	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
06	FARINHA DE TRIGO COMUM KG	FINNA	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
07	FARINHA DE MILHO FLOCADA 500G	BONOMILH O	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
08	FARINHA DE MANDIOCA KG	DONA DÊ	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
09	FEIJÃO COMUM	PONTO DO FEIJÃO	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
10	MARGARINA COM SAL 500G	PURO SABOR	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
11	MACARRÃO ESPAGUETE 400G	BOM SABOR	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
12	ÓLEO DE SOJA REFINADO PETI 900ml	SOYA	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
13	SAL FINO KG	BEIJA FLOR	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
14	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA LEITE 300G	FORTALEZ A	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO
15	CAFÉ TORRADO I MOIDO 250G	PURO	GLAUANE CARLOS VIEIRA	APROVADO

Lote II

CREME DE LEITE 200G	BÊTANIA	GLAUANE VIEIRA	CARLOS	APROVADO
MILHO VERDE 170G	BONARE	GLAUANE VIEIRA	CARLOS	APROVADO
LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE PCT 300G	ITAMBÉ	GLAUANE VIEIRA	CARLOS	APROVADO
EXTRATO DE TOMATE	BONARE	GLAUANE VIEIRA	CARLOS	APROVADO
LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	BÊTANIA	GLAUANE VIEIRA	CARLOS	APROVADO
VINAGRE BRANCO 500ML	REGINA	GLAUANE VIEIRA	CARLOS	APROVADO
CHCOLATE EM PÓ 50% CACAU 300G	NESTLÉ	GLAUANE VIEIRA	CARLOS	REPROVADO
MINGAU MULTICEREAIS	NUTRILON	GLAUANE VIEIRA	CARLOS	APROVADO
LEITE SOJA 1L	PURITY	GLAUANE VIEIRA	CARLOS	APROVADO

**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PRODUTOS APROVADOS
SUPERINTENDÊNCIA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Referente ao Pregão Eletrônico 2026012001PE, do Processo Nº 05010004/26

LOTE I

01: AÇÚCAR CRISTAL KG

Açúcar cristal sólido cristalino de sabor e odor característicos, isentos de aromas estranhos e contaminantes, com unidade máxima de 0,04% e pontos pretos de no máximo 7/100. Acondicionado saco de polipropileno mínima de 7 microns, em embalagem de 1 kg.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor);

- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

02: ARROZ BRANCO TIPO 1 KG

Arroz branco tipo 1; longo fino; polido; grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isentos de sujidades e matérias estranhas; acondicionado em saco plástico, em embalagem de 1 kg.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor);
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

Conclusão: Produto atende as especificações do edital e às normas sanitárias vigentes.

03: ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 KG

Arroz parboilizado tipo 1; longo fino; polido; grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isentos de sujidades e matérias estranhas; acondicionado em saco plástico, em embalagem de 1 kg.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor);
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

05: BISCOITO TIPO CREAM CRACKER 400g

Tipo cream cracker, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem corantes artificiais. Não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais, de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, dupla embalagem atóxica, resistente, lacrado, contendo 400g.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor);
- 5- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

06: COLORÍFICO A BASE DE URUCUM 100g

Colorífico obtidos de frutos maduros do urucum, dessecados e moídos com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Máximo 10% de sal, de acordo com normas vigentes. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente e atóxico contendo 100g do produto.

Critérios Observados:

- 4- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 5- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 6- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor);
- 6- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

07- FARINHA DE TRIGO KG

Farinha de trigo primeira qualidade pacote 1kg tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico substâncias.

Critérios Observados:

- 1- Presença de Sujidade, estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 2- Embalagem íntegra com rótulo completo contendo especificações do produto;
- 3- Características do produto (cor e textura).
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

08: FARINHA DE MILHO FLOCADA 500g

Farinha de milho flocada, sem sal, de 1ª qualidade, embalada em saco plástico resistente, contendo 1kg

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;

- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor);
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

09: FARINHA DE MANDIOCA KG

Tipo 1, seca, fina, ligeiramente torrada, isenta de sujidades, parasitas e larvas.
Acondicionada em saco plástico, atóxico e embalagem de 1 kg.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor);
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

10: FEIJÃO COMUM KG

Novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades de espécies, acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da entrega, em embalagem de 01 kg.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor);
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

11: MARGARINA COM SAL 500G

MARGARINA vegetal. Embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;

- 2- Aspecto visual (cor e preparação);
 - 3- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
 - 4- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor).
- 5- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

12: MACARRÃO ESPAGUETE 400G

Macarrão tipo espaguete, a base de farinha sem ovos. Embalagem com 400g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com a resolução RDC 93/2000- ANVISA.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Aspecto visual (cor e preparação);
- 3- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 4- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor).
- 5- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

14- ÓLEO DE SOJA REFINADO PETI 900ML

Óleo de soja refinado em embalagem de 900 ml, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Aspecto visual (cor e preparação);
- 3- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 4- Características organolépticas do produto preparado (aroma e sabor).
- 5- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

15: SAL FINO- PACOTE DE 1KG

Sal refinado pct c/ 1kg, embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo com dados de identificação do produto e prazo de validade.

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Aspecto visual (cor e preparação);
- 3- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;

- 4- Características organolépticas do produto preparado (aroma e sabor)
- 5- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

17: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE 350g

Biscoito doce tipo rosquinha de 1ª qualidade, sabor leite, enriquecido com ferro e ácido fólico e sem gorduras trans, textura crocante e sem sabor amargo residual, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e de caracteres organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária em pacotes de plástico transparente, resistente e atóxico, lacrados com dupla embalagem com identificação do produto, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 300g (especificação impressas na própria embalagem), acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 pacotes. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 8 meses da data da entrega.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor);
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

19: CAFÉ TORRADO E MOIDO 250g

Café torrado submetido a processo de moagem adequado com qualidade e percepção conjunta dos aromas e dos sabores característicos do café, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de mofo, impurezas e substâncias nocivas, contendo embalagem a vácuo, atóxica, resistente, lacrada, contendo 250g.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor).
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

Conclusão: Após a análise técnica das amostras e documentação apresentada, constatou-se que todos os itens avaliados atendem às especificações do edital, às normas sanitárias vigentes e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, estando APROVADOS para fornecimento à rede municipal do ensino.

LOTE II

4: CREME DE LEITE 200G

Especificação: ingredientes: leite em pó desnatado, estabilizante, celulose cristalina, carboximetilcelulose, Cartagena, citrato de sódio, fosfato dissódico homogeneizado. Não contém glúten. Embalagem: tetra pack, com identificação e procedência, código do produto, peso, data de fabricação e data de validade. Embalagem: de 200g.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor);
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

13: MILHO VERDE 170G

Milho verde em conserva, lata ou sache com 170g, com identificação da marca, registro do ministério da fazenda e visibilidade da data de validade.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor);
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

16: LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 340G

COMPOSIÇÃO: leite em pó integral, malto dextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (a e d), podendo conter vitamina c e minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. INSENTO: de lactose. EMBALAGEM: pacote de 340g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Aspecto visual (cor e preparação);
- 3- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 4- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor).
- 5- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

18: EXTRATO DE TOMATE

Extrato de tomate concentrado, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de no mínimo 340g.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor).
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

20: LEITE EM PÓ INTEGRAL 200g

Leite em pó integral, vitaminado (A, C, D e E) minerais ferro e zinco, embalado em pacotes de 200g, plástico aluminizados. Limpos não violados que garantam a integralidade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedências, informações nutricionais, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Aspecto visual (cor e preparação);
- 3- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 4- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor).
- 5- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

21: VINAGRE BRANCO 500ML

Vinagre de álcool. Embalagem de 500ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Aspecto visual (cor e preparação);
- 3- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 4- Características organolépticas do produto preparado (aroma e sabor).
- 5- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

22: CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU 300G

- 1- A empresa apresentou marca do item diferente da ofertada na proposta, sendo assim a mesma não foi aceita.

23: MINGAU MULTICEREAIS

Mingau de multicereais, pré-cozido, fonte de vitaminas e minerais: A, B9, C, D, Ferro e Zinco, feito com arroz, aveia, milho e trigo, 180 gramas.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor).
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

Lote 24: BEBIDA DE SOJA 1L

Alimento à base de soja sabor original, com os seguintes ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, carbonato de cálcio, vitaminas, minerais e outros ingredientes na composição, desde que declarados no rótulo e permitidos por legislação. Sem glúten. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 91 de 18/10/2000. Embalagens adequadas de 1L com rotulagem específicas.

Critérios Observados:

- 1- Embalagem íntegra, com especificação atendendo ao Código de Vigilância Sanitária vigente;

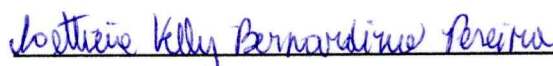
- 2- Presença de Sujidade, substâncias estranhas ao alimento como metais, pedras, insetos e outros;
- 3- Características organolépticas do produto preparado (textura, aroma e sabor);
- 4- Ficha técnica apresentada e assinada pelo responsável técnico.

Conclusão: Após análise técnica das amostras e das documentações apresentadas, constatou-se que os itens avaliados e aprovados atendem às especificações do edital, às normas sanitárias vigentes e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, estando, portanto, aprovados para fornecimento à rede municipal de ensino, exceto o item 22 – chocolate em pó 50% cacau, que não foi aprovado.

Jaguaribara/CE, 25 de fevereiro de 2026.



João Paulo Fernandes Leite
Secretário de Educação



Letícia Kelly Bernardino Pereira
Nutricionista do PNAE