PROCESSO ADMINISTRATIVO
1432
ASSINADO ELETRONICAMENTE

DESPACHO DE ENCAMINHAMENTO

DF-01

Nº PREGÃO	PREGÃO ELETRÔNICO – PERP 027/2025	De:	SETOR DE LICITAÇÕES
ASSUNTO	CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DE AMOSTRAS	Para:	SEC. DE EDUCAÇÃO

Prezados,

Com os mais sinceros cumprimentos vimos, por meio deste, ENCAMINHAR as Propostas de Preços das empresas: DISTRIBUIDORA DALA LTDA – ME, **arretmatante do lote 01;** COMERCIAL NOVA ALIANCA LTDA, **arrematante do lote 03;** GL COMÉRCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA, **arrematante do Lote 05,** LDB COMERCIO E SERVICOS LTDA, **arrematante dos lotes** LOTES 06, 07 E 08; RABELO COMERCIO SERVICOS E CONSTRUCAO LTDA, **arrematante do Lote** 04, 10, 11, 12, para que os senhores procedam com as analises das amostras, a fim de emitir Parecere/Laudo Técnico referente a avaliação das **AMOSTRAS CONVOCADAS**, devidamente datados e assinados por quem os emitiu e visados pelo titular do órgão, atestando se as amostras correspondem às exigências do pertinente Edital.

PRAZO DE ENTREGA: do dia 16 a 17 de SETEMBRO de 2025.

Observação, as amostras devem ser apresentadas conforme está estabelecido no Termo de Referencia:

5.3. O (s) Licitante (s), classificados provisoriamente, que ofertar (em) os menores lances terão que apresentar as amostras de todos os itens dos lotes vencedores (exceto os lotes 02 e 09), sendo 02 (duas) amostras de cada produto, para ser submetido previamente ao Controle de Qualidade, onde será emitido Laudo Técnico (Aprovação/Reprovação) do produto apresentado, sendo que, a amostra reprovada, gerará a desclassificação total do respectivo item para o licitante vencedor.

5.3.1. As referidas amostras, somente serão recebidas no ALMOXARIFADO CENTRAL DA MERENDA ESCOLAR, situado á Rua Chiquinha Nogueira nº 812 – Bairro Pedra Branca - Pacajus, sendo o responsável pelo o recebimento das amostras a Coordenadora Nutricional, a Srta. Jhenefer Maia Pereira, no horário de 08:00 as 11:30 e de 13: as 16:00 hrs, no prazo de até 2 (dois) dias úteis.

5.3.2. As amostras deverão obrigatoriamente estar acompanhadas das respectivas fichas técnicas atualizados em cópia autenticada, (exceto os lotes 02 e 09), com a data da emissão e a assinatura do Responsável Técnico pelo produto ou declaração da empresa fabricante do produto em papel timbrado datada e assinada pelo Responsável Técnico pelo produto contendo informações sobre composição nutricional, ingredientes, modo de preparo, tipo de embalagem, registro no órgão competente, além da cópia do certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), laudos microbiológicos e fisico químico do ano em vigência e todos com o prazo de validade de 12 (DOZE) meses. Entenda-se por Responsável Técnico o profissional habilitado para exercer atividades na área de Produção de Alimentos (conjunto de todas as operações e processos efetuados para a obtenção de um alimento acabado), respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde(Portaria Federal MS/SVS Nº 326 de 30 de julho de 1997).

5.3.3. Não será concedida prorrogação de prazo para entrega da referida amostra, também não será permitido substituir a amostra reprovada, somente será analisada a amostra que foi recebida no dia e hora marcados.

5.3.4. A amostra será analisada pelo Núcleo Nutricional da Secretaria de Educação do Município e pelo conselho de alimentação escolar, para assim submeter à aprovação do referido produto, visando a verificar o atendimento às especificações técnicas exigidas constantes no anexo ao projeto básico / termo de referência a ser constatada a qualidade, eficiência e conformidade com as especificações solicitadas.

5.3.5. A amostra apresentada deverá ser identificada com um selo identificando o produto, a marca, o fornecedor, o item e o lote a qual se refere à amostra, conforme modelo abaixo.

PRODUTO:..... MARCA:..... FORNECEDOR:.....

PROCESSO ADMINISTRATIVO
1433
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM:..... LOTE:.....

5.3.6. O Laudo Técnico (Aprovação/Reprovação) da amostra estará disponível ao Licitante, no mesmo local, no prazo de até 48h (quarenta e oito) horas a contar do recebimento das amostras.
5.3.7. As referidas amostras serão devolvidas após a finalização do processo licitatório. DA DESCLASSIFICAÇÃO DA AMOSTRA 5.4. Rotulagem em desacordo com a legislação vigente (Resoluções - RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006 e alterações posteriores).
5.4.1. Produto em desacordo com as características exigidas nas especificações do Conteúdo da amostra visivelmente em desacordo com o rótulo da Não realização do teste de aceitabilidade quando exigido nas especificações do produto, bem como a reprovação doproduto em análise sensorial, degustação e/ou teste de aceitabilidade realizados a critério da nutricionista responsável técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE do município, mediante laudo elaborado pela mesma. Não entrega das amostras no prazo, amostra divergente da especificação, características e marcas cotadas em sua proposta de preços.

Apòs concluir a análise técnica, enviar o Parecer assinado junto com ofício para o setor de Licitações, para as providências cabíveis.

Em caso de não entrega dentro do prazo informado, comunicar ao setor de licitação.

Diante do exposto, segue, para providências.

LEA MECIA MOURA LOURENCO:79254446300

Digitally signed by LEA MECIA MOURA LOURENCO:79254446300
Date: 2025.09.15 16:18:47 -03'00'

Pacajus/CE, 15 DE SETEMBRO de 2025

Léa Mécia Moura Lourenço
PREGOEIRA

PREFEITURA
PACAJUS
GESTÃO PARA O POVO

Estado do Ceará
Prefeitura Municipal
de Pacajus.
CNPJ:07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1434 ASSINADO ELETRONICAMENTE

22 de Setembro de 2025.

OFICIO; 312/2025

Assunto: Amostras que não foram apresentadas no prazo estimado.

Prezado Sr.ª,

Venho, por meio deste, informar que as empresas solicitadas, não apresentaram amostras dentro do prazo estimado, segue abaixo as empresas.
Sem mais para o momento, reitero meus votos de estima e consideração.

Empresas:

MX Distribuidora LTDA

Distribuidora Dala

Comercial Nova Aliança LTDA

Lider Box supermercado

NF Comercio de Alimentos LTDA

Rabelo Comercio Servicos e Construção LTDA

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS
Página

Atenciosamente,

Dra. Jhenefer Maia
Nutricionista

Jhenefer Maia Pereira

Jhenefer Maia Pereira
NUTRICIONISTA E COORDENADORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1435 ASSINADO ELETRONICAMENTE

GL COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA
RUA JOSE PIRES CHAVES 934 BAIRRO: CENTRO
URUBURETAMA -CE, CEP 62650-000
CNPJ: 42.862.642/0001-40 – FONE: (85) 9446-5229 – C.G.F: 07.005764-8
EMAIL: GUILHERMEFERNANDES0910@GMAIL.COM

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS - Página

À SR. PREGOEIRO(A) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS-CE
À COMISSAO DE LICITAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS-CE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº027/2025-SRP

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADO ÀS ESCOLAS E CENTROS DE EDUCAÇÃO DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE INTERESSE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PACAJUS-CE

DECLARAMOS:

i. Que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.
ii. Que no preço proposto, estão inclusos todos os custos necessários para o fornecimento do objeto da licitação em referência, bem como todos os tributos, encargos trabalhistas, comerciais e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação, e que influenciem na formação dos preços desta proposta.
iii. Que não possuímos nenhum fator que nos impeça de participar desta licitação.
iv. Que nossa proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.
v. Que temos o pleno conhecimento e cumpriremos todas as obrigações contidas no termo de referência.
vi. Que nossa proposta foi elaborada de forma independente.
vii. Que assumimos o compromisso de fornecer os produtos especificados em nossa proposta, caso sejamos vencedores da presente licitação.

SEGUE, CONFORME SOLICITADO, AMOSTRAS PARA OS SEGUINTES ITENS DO LOTE 5:

LOTE 5 – AMPLA CONCORRÊNCIA				
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**MARCA**	**QT**
47	POLPA DE CAJU – POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	PCT	DO CAMPUS	02
48	POLPA DE GOIABA – POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	PCT	DO CAMPUS	02
49	POLPA MISTA DE ACEROLA COM GOIABA – POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	PCT	DO CAMPUS	02

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (NOVENTA) DIAS;
PRAZO DE ENTREGA: CONFORME ESPECIFICADO NO EDITAL

16/09/2025

GUILHERME BRAGA ALMEIDA:42862642000140
Assinado de forma digital por GUILHERME BRAGA ALMEIDA:42862642000140
Dados: 2025.09.16 10:00:23 -03'00'

GL COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA
CNPJ: 42.862.642/0001-40

GUILHERME BRAGA ALMEIDA:06219261321
Assinado de forma digital por GUILHERME BRAGA ALMEIDA:06219261321
Dados: 2025.09.16 10:00:32 -03'00'

GUILHERME BRAGA ALMEIDA
REPRESENTANTE LEGAL
CPF: 062.192.613-21

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1436 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS
Página

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: GL Comercio de Alimentos e Bebidas LTDA

CNPJ Nº 42.862.642/0001-40

Data de Recebimento da Amostra 18/09/2025

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

Produto Analisado: POLPA DE CAJU

PRODUTO AVALIADO	REQUISITO DO TERMO DE REFERÊNCIA	RESULTADO DE AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE	
CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	NÃO ATENDE, TEXTURA CLARA, COM APARENCIA DE MUITO GELO	
CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	NÃO ATENDE, GOSTO ALTERADO (SUCO DILUTO)	
CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE	
EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE	

CONCLUSÃO DA ANÁLISE

A amostra do produto **POLPA DE CAJU**, fornecido pela **GL Comercio de Alimentos e Bebidas LTDA**, está:

( ) **APROVADA**, pois atende a todos os requisitos e especificações do Termo de Referência.

(X) **REPROVADA**, pelos seguintes motivos:

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1437 ASSINADO ELETRONICAMENTE

( ) **APROVADA**, pois atende a todos os requisitos e especificações do Termo de Referência.

(X) **REPROVADA**, pelos seguintes motivos:

_____

_____

Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura:

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS
Página

Nome dos Membros representantes do Conselho do CAE

Leonardo Sousa Carvalho Cunha (Professor)

Humberto Rômulo Pereira Chagas (Executivo)

Ana Celina Almeida Silva (Pais)

Maria Lucia Gomes (Sociedade Civil)

Maria das Graças Lima da Silva (Sociedade Civil)

Raul Silveira da Costa (Pais)

Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)

PROCESSO ADMINISTRATIVO
1438
ASSINADO ELETRONICAMENTE

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS
Página

FOTOS DAS AMOSTRAS



LAQA Laboratório de Análises Químicas e Ambientais
CNPJ 46.011.426/00
Avenida Brasília, nº 500, Parque Havai – Eusébio/CE – CEP: 61-76
Fone: (85) 99436-3757 / laboratório.laqa@gmail.com

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1439 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Análises Nº: MI-10222.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	GL COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA
Proposta Comercial:	2666.2025.V0
CNPJ/CPF:	42.862.642/0001-40
Endereço:	Rua José Pires Chaves,934 Centro - Uruburetama/CE **CEP**: 62650000
Contato:	GUILHERME BRAGA **E-mail:** guilhermefernandes0910@gmail.com **Fone:**

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Descrição da Amostra:	POLPA DE CAJU - 1000g - POLPA DO CAMPUS - FABRICAÇÃO: 10/09/2025 VALIDADE: 10/07/2026 LOTE: 09/25		
Endereço Amostragem:	Rua José Pires Chaves,934 Centro **Cidade**: Uruburetama/CE **CEP**: 62650000		
Responsável pela Amostragem:	Solicitante		
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - Frutas e derivados	**Característica da Amostra:**	Simples
Data de Amostragem:	10/09/2025 07:25:00	**Data Conferência:**	16/09/2025 13:34:26
Data Recebimento:	10/09/2025 10:14:00	**Responsável pela Conferência:**	Milena.Maria

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	IN Nº 161, de 01/07/2022	Metodologia
Microbiologia				
Bolores e Leveduras	<1,00	UFC/g ou mL	até 1.000,00	ISO 21527-2:2008
Escherichia Coli	<1,00	UFC/g ou mL	até 10,00	ISO 9308-1:2014
Salmonella spp	Ausência	Aus/Pres em 25g	Ausência	ISO 6579

Opiniões e Interpretações: A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela Instrução Normativa nº 161, de 1 de julho de 2022 - ANVISA - Grupo 1.e), para o(s) parâmetro(s) analisado(s). .
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Grupo 1 (FRUTAS E DERIVADOS), que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos, e 1.e)
Referência(s) Normativa(s): International Organization for Standardization,

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g ;Un - Unidade de medida; Un trab - Unidade de medida trabalho; N.A. - Não Aplicável

JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR:76853527372
16/09/2025 13:34:28

ICP-Brasil - 260804181614Z
Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Jose Valdario Viana Junior
CRQ 104000656

Donizete José V. Júnior
Biólogo Responsável
CRBio – 107.085/05D

Donizete Jose Vicente Junior
CRbio 107.085/05D
Código de Verificação: 01995360-ad69-77fe-bff1-77c9563989c0

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS

LAQA Laboratório de Análises Químicas e Ambientais L
CNPJ 46.011.426/000
Avenida Brasília, nº 500, Parque Havai – Eusébio/CE – CEP: 61-761-210
Fone: (85) 99436-3757 / laboratório.laqa@gmail.com

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1440 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Análises Nº: -10219.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	GL COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA
Proposta Comercial:	2666.2025.V0
CNPJ/CPF:	42.862.642/0001-40
Endereço:	Rua José Pires Chaves,934 Centro - Uruburetama/CE **CEP**: 62650000
Contato:	GUILHERME BRAGA **E-mail:** guilhermefernandes0910@gmail.com **Fone:**

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Descrição da Amostra:	POLPA DE CAJU - 1000g - POLPA DO CAMPUS - FABRICAÇÃO: 10/09/2025 VALIDADE: 10/07/2026 LOTE: 09/25		
Endereço Amostragem:	Rua José Pires Chaves,934 Centro **Cidade**: Uruburetama/CE **CEP**: 62650000		
Responsável pela Amostragem:	Solicitante		
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - Alimento		
Data de Amostragem:	10/09/2025 07:25:00	**Característica da Amostra:**	Simples
Data Recebimento:	10/09/2025 10:14:00	**Data Conferência:**	16/09/2025 13:33:38
		Responsável pela Conferência:	Milena.Maria

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	IN N° 20 de 21/07/1999 MAPA	Metodologia
Físico químico				
Lipídios	0,34	g/100g	N.A	AOAC 920.39
Proteína	0,88	g/100g	N.A	036/IV - Método de Kjeldahl
Umidade	91,04	%	N.A	AOAC 925.45b

Opiniões e Interpretações: A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela Instrução Normativa n° 20, de 21 de Julho de 1999 do MAPA, para o(s) parâmetro(s) analisado(s)..

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme IN N° 20 de 21 de Julho de 1999 do MAPA que oficializa os métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes como sal e salmoura, e Físico-Químico

Referência(s) Normativa(s): Official Methods of Analysis of AOAC International,Métodos físico-químicos para análise de alimentos ed. IV,

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem ;Un - Unidade de medida; Un trab - Unidade de medida trabalho; N.A. - Não Aplicável

JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR:76853527372
16/09/2025 13:33:40
ICP-Brasil - 2608041816142

Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Jose Valdario Viana Junior
CRQ 104000656

Donizete José V. Júnior
Biólogo Responsável
CRBio - 107.085/05D

Donizete Jose Vicente Junior
CRbio 107.085/05D

Código de Verificação: 0199535f-f050-7b72-9533-5638cd1d1d6f

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1441 ASSINADO ELETRONICAMENTE

	FICHA TÉCNICA Nº 001 POLPA DE FRUTAS	UNIDADE	P.D.C.I. LTDA
		MARCA	POLPA DO CAMPUS
		DESCRIÇÃO	POLPA DE CAJU

FABRICANTE:
P.D.C.I. LTDA
Rua Teixeira Pinto, 685, Padre Lima, Itapajé-Ce
C.N.P.J.: 43.099.570/0001-93

PROCESSO

O processo produtivo constitui-se basicamente em oito etapas: recepção, lavagem, seleção, preparo, despolpamento, refino, envase e congelamento.

1- RECEPÇÃO

Na recepção as frutas devem ser pesadas, e selecionadas quanto ao seu ponto de maturação. Frutas sem condição de despolpamento devem ser dispensadas neste momento.

2- LAVAGEM

Deve ser feita em duas etapas: **Banho por imersão** - etapa da lavagem onde as frutas (caju) são submetidas à imersão em água com concentração de cloro, por determinado tempo. As concentrações de cloro variam de 10 a 70 ppm, e o tempo de imersão de 20 a 30 minutos. O caju que é colhido, ao invés de catado no chão, e que as incrustações em sua superfície são leves, deve ser submetido a baixas concentrações de cloro e um tempo reduzido. Em contra partida, o caju em condições de recepção muito ruins, é submetido ao valor máximo de concentração de cloro, por tempo maior. **Aspersão (ou jateamento de água)** - etapa da lavagem para remoção das impurezas remanescentes, além da retirada do excesso de cloro. Este banho deve ser feito com água tratada (5 a 10 ppm).

3- SELEÇÃO

Após a operação de lavagem, a seleção é uma etapa muito importante, pois é eia a responsável pela classificação final da fruta (caju) que será processada. Nesta seção as frutas são expostas sobre mesas, onde são avaliadas quanto à maturação, firmeza, machucaduras, defeitos causados por fungos, roedores e insetos. São retiradas todas as frutas (caju) que venham comprometer a qualidade do produto final.

4- PREPARO

Algumas frutas exigem uma preparação prévia ao despolpamento (descasque, retirada de talos, retirada de sementes). A castanha deve ser retirada neste ponto. Após a retirada da castanha, o caju deve ser cortado em pedaços para facilitar o despolpamento. A mesa de preparo deve ser construída em aço inoxidável e atender às normas do Ministério da Agricultura, além de permitir o preparo das frutas de forma cômoda. Após o preparo, as frutas são levadas ao despolpamento ou prensagem.

5- DESPOLPAMENTO

É a retirada da polpa da fruta através do esmagamento de suas partes comestíveis, processada em despolpadeira. Para despolpar utiliza-se peneiras com furos a partir de 1,0 mm. Deve ser feito em equipamentos fabricados e aço inox, e materiais apropriados ao trabalho com alimentos.

6- REFINO

A polpa, após sua extração, pode requerer um refinamento para melhorar o seu aspecto visual. O refinamento pode ser feito utilizando-se a mesma despolpadeira com peneiras de furos pequenos (1,0 mm ou menor), onde serão retidas as impurezas da polpa (fibras, pedaços de semente, etc.). Além da substituição da peneira, troca-se as palhetas de borracha por escovas de cerdas. Nesta etapa a redução de massa não deve ultrapassar os 3%.

7- ENVASE

A polpa é acondicionada, manualmente, em sacos plásticos num equipamento chamado dosadora, que serve para encher a embalagem em quantidades previamente definidas. Deve ser utilizadas embalagens em saco plástico de polietileno, com capacidade variando entre 100 mL a 1.000 mL. Após o envase, os sacos são fechados a quente, com seladora manual a pedal. Em seguida, deve ser colocado o rótulo e, sobre o rótulo é posto outro saco de plástico de polietileno para que não haja a perda do rótulo em contato com água e/ou durante o congelamento. Fecham-se novamente os sacos a quente na seladora a pedal.

8- CONGELAMENTO

O congelamento deve ser feito, imediatamente, após o envase da polpa (a rapidez na execução dessa etapa favorece a preservação das características originais da fruta). O acondicionamento deve ser feito em câmara fria, onde: a polpa deve ser mantida congelada (-18°C) até o momento do consumo ou transporte.
OBS: É tido como capacidade limite de armazenamento da câmara fria o valor de 75% da mesma, permitindo assim a boa circulação do ar entre compartimentos e embalagens, não prejudicando a qualidade do produto.

FABRICAÇÃO: 10/09/2025
VALIDADE: 10/07/2026
LOTE: 09/25

Composição Nutricional (média em 100g)			
Cálcio	4,0 mg	Fósforo	18 mg
Calorias	46,0 Kcal	Proteínas	0,8 g
Carboidratos	11,6 g	Vitamina A	40,0 mg
Ferro	1,0 g	Vitamina B1	0,03 mg
Fibras	1,5 g	Vitamina B2	0,03 mg
Lipídeos	0,2 g	Vitamina C	219 mg

Itapajé, 15 de setembro de 2025

Documento assinado digitalmente
gov.br DENIS MULLER RIOS GOMES
Data: 15/09/2025 11:40:49-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Denis Müller Rios Gomes
Nutricionista – C.R.N.: 3208

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE ITAPAJÉ

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1442 ASSINADO ELETRONICAMENTE

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

SUPERINTENDÊNCIAS FEDERAIS DE AGRICULTURA - CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: CE 001216-5.000006

O Produto:	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU				
De Marca Comercial:	POLPA DO CAMPUS				
De Solicitação Eletrônica:	00092728/2021				
De propriedade do Estabelecimento:	P.D.C.I. LTDA				
CPF/CNPJ Nº.	43.099.570/0001-93				
Localizado a:	M Itapajé 685-B Rua Teixeira Pinto, Padre Lima				
Bairro:		Município:	Itapajé	UF:	CE

Concedido em: 09/09/2021 **VALIDO ATÉ:** 09/09/2031

Renovado em:

SIPEAGRO Documento gerado pelo deferimento automático no sistema Sipeagro, em 09/09/2021. Sujeito ao cancelamento caso não atendidos os dispositivos regulamentares em vigor.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS

Página

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://www.agricultura.gov.br, informando o código: TGTQ-8JSR-T8QJ-BC4Q
Data de expedição: 16 de Setembro de 2025. Este documento é válido por 45 (Quarenta e Cinco) dias após a data de sua expedição.

PREFEITURA PACAJUS
GESTÃO PARA O POVO
Secretaria de Educação

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1443 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS - Página

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: GL Comercio de Alimentos e Bebidas LTDA

CNPJ Nº 42.862.642/0001-40

Data de Recebimento da Amostra 18/09/2025

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

Produto Analisado: POLPA MISTA (ACEROLA COM GOIABA)

PRODUTO AVALIADO	REQUISITO DO TERMO DE REFERÊNCIA	RESULTADO DE AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE	
CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	NÃO ATENDE, TEXTURA ESCURA, COM APARENCIA DE MUITO GELO	
CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	NÃO ATENDE, GOSTO ALTERADO (SUCO DILUTO)	
CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE	
EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE	

CONCLUSÃO DA ANÁLISE

A amostra do produto **: POLPA MISTA (ACEROLA COM GOIABA),** fornecido pela **GL Comercio de Alimentos e Bebidas LTDA**, está:

( ) **APROVADA**, pois atende a todos os requisitos e especificações do Termo de Referência.

(X) **REPROVADA**, pelos seguintes motivos:

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1444 ASSINADO ELETRONICAMENTE

(X) **REPROVADA**, pelos seguintes motivos:

_____

_____

Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura:

COMISSÃO DE LICITAÇÃO P.M. DE PACAJUS Página

Nome dos Membros representantes do Conselho do CAE

x Leonardo Sousa Carvalho Cunha

Leonardo Sousa Carvalho Cunha (Professor)

x Humberto Rômulo

Humberto Rômulo Pereira Chagas (Executivo)

x Ana celina Almeida Silva

Ana Celina Almeida Silva (Pais)

x Maria Lucia Gomes

Maria Lucia Gomes (Sociedade Civil)

Maria das Graças Lima da Silva (Sociedade Civil)

x Raul Silveira da Costa

Raul Silveira da Costa (Pais)

x Jorgiana Bandeira da costa

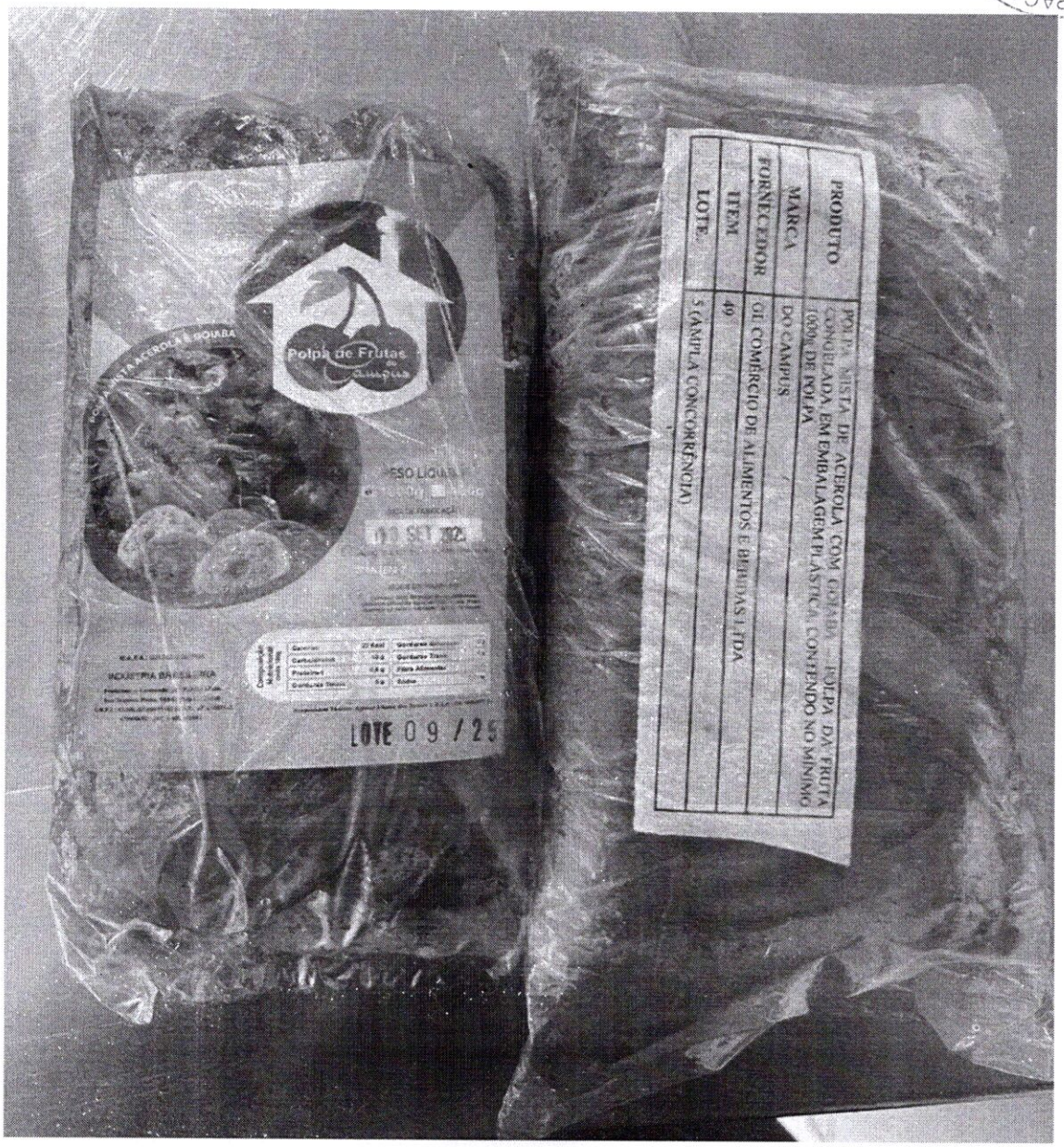
Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)

PROCESSO ADMINISTRATIVO
1445
ASSINADO ELETRONICAMENTE

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS
Página

FOTOS DAS AMOSTRAS



LAQA Laboratório de Análises Químicas e Ambientais
CNPJ 46.011.426/0
Avenida Brasília, nº 500, Parque Havai – Eusébio/CE – CEP: 61-761-210
Fone: (85) 99436-3757 / laboratório.laqa@gmail.com

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1446 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Relatório de Análises Nº: MI-10223.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	GL COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA
Proposta Comercial:	2666.2025.V0
CNPJ/CPF:	42.862.642/0001-40
Endereço:	Rua José Pires Chaves,934 Centro - Uruburetama/CE **CEP**: 62650000
Contato:	GUILHERME BRAGA **E-mail:** guilhermefernandes0910@gmail.com **Fone:**

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Descrição da Amostra:	POLPA MISTA – ACEROLA COM GOIABA - 1000g - POLPA DO CAMPUS - FABRICAÇÃO: 10/09/2025 VALIDADE: 10/07/2026 LOTE: 09/25		
Endereço Amostragem:	Rua José Pires Chaves,934 Centro **Cidade**: Uruburetama/CE **CEP**: 62650000		
Responsável pela Amostragem:	Solicitante		
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - Frutas e derivados		
Data de Amostragem:	10/09/2025 07:25:00	**Característica da Amostra:**	Simples
Data Recebimento:	10/09/2025 10:14:00	**Data Conferência:**	16/09/2025 13:34:38
		Responsável pela Conferência:	Milena.Maria

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	IN Nº 161, de 01/07/2022	Metodologia
Microbiologia				
Bolores e Leveduras	<1,00	UFC/g ou mL	até 1.000,00	ISO 21527-2:2008
Escherichia Coli	<1,00	UFC/g ou mL	até 10,00	ISO 9308-1:2014
Salmonella spp	Ausência	Aus/Pres em 25g	Ausência	ISO 6579

Opiniões e Interpretações: A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela Instrução Normativa nº 161, de 1 de julho de 2022 - ANVISA - Grupo 1.e), para o(s) parâmetro(s) analisado(s). .
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Grupo 1 (FRUTAS E DERIVADOS), que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos, e 1.e)
Referência(s) Normativa(s): International Organization for Standardization,

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g ;Un - Unidade de medida; Un trab - Unidade de medida trabalho; N.A. - Não Aplicável

JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR:76853527372
16/09/2025 13:34:51
ICP-Brasil - 260804181614Z
Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Jose Valdario Viana Junior
CRQ 104000656

Donizete José V. Júnior
Biólogo Responsável
CRBio - 107.085/05D

Donizete Jose Vicente Junior
CRbio 107.085/05D

Código de Verificação: 01995361-06d1-779e-98c2-667142233f6d

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. PACAJUS

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1447 ASSINADO ELETRONICAMENTE

LAQA
LABORATÓRIO DE ANÁLISES QUÍMICAS E AMBIENTAIS

LAQA Laboratório de Análises Químicas e Ambientais
CNPJ 46.011.426/0
Avenida Brasília, nº 500, Parque Havai – Eusébio/CE – CEP: 61-761-210
Fone: (85) 99436-3757 / laboratório.laqa@gmail.com

Relatório de Análises Nº: -10220.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	GL COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA
Proposta Comercial:	2666.2025.V0
CNPJ/CPF:	42.862.642/0001-40
Endereço:	Rua José Pires Chaves,934 Centro - Uruburetama/CE **CEP**: 62650000
Contato:	GUILHERME BRAGA **E-mail:** guilhermefernandes0910@gmail.com **Fone:**

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Descrição da Amostra:	POLPA MISTA – ACEROLA COM GOIABA - 1000g - POLPA DO CAMPUS - FABRICAÇÃO: 10/09/2025 VALIDADE: 10/07/2026 LOTE: 09/25		
Endereço Amostragem:	Rua José Pires Chaves,934 Centro **Cidade**: Uruburetama/CE **CEP**: 62650000		
Responsável pela Amostragem:	Solicitante		
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - Alimento		
Data de Amostragem:	10/09/2025 07:25:00	**Característica da Amostra:**	Simples
Data Recebimento:	10/09/2025 10:14:00	**Data Conferência:**	16/09/2025 13:33:52
		Responsável pela Conferência:	Milena.Maria

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	IN N° 20 de 21/07/1999 MAPA	Metodologia
Físico químico				
Lipídios	0,26	g/100g	N.A	AOAC 920.39
Proteína	0,69	g/100g	N.A	036/IV - Método de Kjeldahl
Umidade	90,57	%	N.A	AOAC 925.45b

Opiniões e Interpretações: A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela Instrução Normativa n° 20, de 21 de Julho de 1999 do MAPA, para o(s) parâmetro(s) analisado(s)..

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme IN N° 20 de 21 de Julho de 1999 do MAPA que oficializa os métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes como sal e salmoura, e Físico-Químico

Referência(s) Normativa(s): Official Methods of Analysis of AOAC International,Métodos físico-químicos para análise de alimentos ed. IV,

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem ;Un - Unidade de medida; Un trab - Unidade de medida trabalho; N.A. - Não Aplicável

JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR:76853527372
16/09/2025 13:33:55
ICP-Brasil - 260804181614Z
Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Jose Valdario Viana Junior
CRQ 104000656

Donizete José V. Júnior
Biólogo Responsável
CRBio – 107.085/05D

Donizete Jose Vicente Junior
CRbio 107.085/05D

Código de Verificação: 01995360-2a3f-7638-ac00-f822170e2e78

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1448 ASSINADO ELETRONICAMENTE

	FICHA TÉCNICA Nº 011 POLPA DE FRUTAS	UNIDADE	P.D.C.I. LTDA
		MARCA	POLPA DO CAMPUS
		DESCRIÇÃO	POLPA MISTA – ACEROLA COM GOIABA

FABRICANTE:
P.D.C.I. LTDA
Rua Teixeira Pinto, 685, Padre Lima, Itapajé-Ce
C.N.P.J.: 43.099.570/0001-93

PROCESSO

O processo produtivo constitui-se basicamente em oito etapas: recepção, lavagem, seleção, preparo, despolpamento, refino, envase e congelamento.

1- RECEPÇÃO

Na recepção as frutas devem ser pesadas, e selecionadas quanto ao seu ponto de maturação. Frutas sem condição de despolpamento devem ser dispensadas neste momento.

2- LAVAGEM

Deve ser feita em duas etapas: **Banho por imersão** - etapa da lavagem onde as frutas (acerola) são submetidas à imersão em água com concentração de cloro, por determinado tempo. As concentrações de cloro variam de 10 a 70 ppm, e o tempo de imersão de 20 a 30 minutos. A acerola e goiaba que são colhidas, ao invés de catado no chão, e que as incrustações em sua superfície são leves, deve ser submetida a baixas concentrações de cloro e um tempo reduzido. Em contra partida, a acerola em condições de recepção muito ruins, é submetido ao valor máximo de concentração de cloro, por tempo maior. **Aspersão (ou jateamento de água)** - etapa da lavagem para remoção das impurezas remanescentes, além da retirada do excesso de cloro. Este banho deve ser feito com água tratada (5 a 10 ppm).

3- SELEÇÃO

Após a operação de lavagem, a seleção é uma etapa muito importante, pois é ela a responsável pela classificação final da fruta (acerola) que será processada. Nesta seção as frutas são expostas sobre mesas, onde são avaliadas quanto à maturação, firmeza, machucaduras, defeitos causados por fungos, roedores e insetos. São retiradas todas as frutas (acerola) que venham comprometer a qualidade do produto final.

4- PREPARO

Algumas frutas exigem uma preparação prévia ao despolpamento (descasque, retirada de talos, retirada de sementes). A mesa de preparo deve ser construída em aço inoxidável e atender às normas do Ministério da Agricultura, além de permitir o preparo das frutas de forma cômoda. Após o preparo, as frutas são levadas ao despolpamento ou prensagem.

5- DESPOLPAMENTO

É a retirada da polpa da fruta através do esmagamento de suas partes comestíveis, processada em despolpadeira. Para despolpar utiliza-se peneiras com furos a partir de 1,0 mm. Deve ser feito em equipamentos fabricados e aço inox, e materiais apropriados ao trabalho com alimentos.

6- REFINO

A polpa, após sua extração, pode requerer um refinamento para melhorar o seu aspecto visual. O refinamento pode ser feito utilizando-se a mesma despolpadeira com peneiras de furos pequenos (1,0 mm ou menor), onde serão retidas as impurezas da polpa (fibras, pedaços de semente, etc.). Além da substituição da peneira, troca-se as palhetas de borracha por escovas de cerdas. Nesta etapa a redução de massa não deve ultrapassar os 3%.

7- ENVASE

A polpa é acondicionada, manualmente, em sacos plásticos num equipamento chamado dosadora, que serve para encher a embalagem em quantidades previamente definidas. Deve ser utilizadas embalagens em saco plástico de polietileno, com capacidade variando entre 100 mL a 1.000 mL. Após o envase, os sacos são fechados a quente, com seladora manual a pedal. Em seguida, deve ser colocado o rótulo e, sobre o rótulo é posto outro saco de plástico de polietileno para que não haja a perda do rótulo em contato com água e/ou durante o congelamento. Fecham-se novamente os sacos a quente na seladora a pedal.

8- CONGELAMENTO

O congelamento deve ser feito, imediatamente, após o envase da polpa (a rapidez na execução dessa etapa favorece a preservação das características originais da fruta). O acondicionamento deve ser feito em câmara fria, onde: a polpa deve ser mantida congelada (-18°C) até o momento do consumo ou transporte.
OBS: É tido como capacidade limite de armazenamento da câmara fria o valor de 75% da mesma, permitindo assim a boa circulação do ar entre compartimentos e embalagens, não prejudicando a qualidade do produto.

FABRICAÇÃO: 10/09/2025
VALIDADE: 10/07/2026
LOTE: 09/25

Composição Nutricional (média em 100g)

Calorias	22 Kcal	Gorduras Saturadas	0g
Carboidratos	10g	Gorduras Trans	0g
Proteínas	0,6g	Fibra Alimentar	0,3g
Gorduras Totais	0g	Sódio	0,6mg

Itapajé, 16 de setembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br
DENIS MULLER RIOS GOMES
Data: 16/09/2025 09:28:06-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Denis Müller Rios Gomes
Nutricionista – C.R.N.: 3208

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS
Página

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1449 ASSINADO ELETRONICAMENTE

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

SUPERINTENDÊNCIAS FEDERAIS DE AGRICULTURA - CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: CE 001216-5.000055

O Produto:	POLPA MISTA - ACEROLA COM GOIABA				
De Marca Comercial:	POLPA DO CAMPUS				
De Solicitação Eletrônica:	00127140/2025				
De propriedade do Estabelecimento:	P.D.C.I. LTDA				
CPF/CNPJ Nº.	43.099.570/0001-93				
Localizado a:	M Itapajé 685-B Rua Teixeira Pinto, Padre Lima				
Bairro:		Município:	Itapajé	UF:	CE

Concedido em: 15/09/2025

VALIDO ATÉ: 15/09/2035

Renovado em:

SIPEAGRO Documento gerado pelo deferimento automático no sistema Sipeagro, em 15/09/2025. Sujeito ao cancelamento caso não atendidos os dispositivos regulamentares em vigor.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS

Página

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://www.agricultura.gov.br, informando o código: WMD3-VB79-RQLM-ZION
Data de expedição: 16 de Setembro de 2025. Este documento é válido por 45 (Quarenta e Cinco) dias após a data de sua expedição.

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1450 ASSINADO ELETRONICAMENTE

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA - SFA/CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: CE 001216-5

O estabelecimento:	P.D.C.I. LTDA		
De Solicitação Eletrônica Nº.	00083073/2021		
CPF/CNPJ Nº	43.099.570/0001-93		
Localizado a:	M Itapajé, Nº Nº 685-B, Rua Teixeira Pinto, Padre Lima.		
Bairro:		Município:	Itapajé
UF: CE	CEP: 62600-000		
Área de Atuação:	VINHOS E BEBIDAS		

Atividade	Classificação	Característica Adicional	Denominações	Classificação Concedida em
BEBIDAS EM GERAL	ENVASILHADOR OU ENGARRAFADOR	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	POLPA DE FRUTA	09/09/2021
BEBIDAS EM GERAL	PRODUTOR OU FABRICANTE	BEBIDA NÃO FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICA	POLPA DE FRUTA	09/09/2021

Concedido em: 09/09/2021 **VALIDO ATÉ:** 09/09/2031

Renovado em:

Fortaleza-CE, 16 de Setembro de 2025

SIPEAGRO Documento assinado eletronicamente por **FRANCISCO LEANDRO DE PAULA NETO** , em 09/09/2021 , com fundamento no art. 6º, § , 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS

Página

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://www.agricultura.gov.br, informando o código: YTQ1-ZMVF-ZCY3-7E2X
Data de expedição: 16 de Setembro de 2025. Este documento é válido por 45 (Quarenta e Cinco) dias após a data de sua expedição.

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1451 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS - Página

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: GL Comercio de Alimentos e Bebidas LTDA

CNPJ Nº 42.862.642/0001-40

Data de Recebimento da Amostra 18/09/2025

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

Produto Analisado: POLPA DE GOIABA

PRODUTO AVALIADO	REQUISITO DO TERMO DE REFERÊNCIA	RESULTADO DE AVALIAÇÃO	OBSERVAÇÕES
APRESENTAÇÃO	(embalagem, rotulagem, peso líquido, validade, ingredientes)	ATENDE	
CARACTERISTICAS FISICAS	(cor, odor, textura, aparência)	NÃO ATENDE, TEXTURA ESCURA, COM APARENCIA DE MUITO GELO	
CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	NÃO ATENDE, GOSTO ALTERADO (SUCO DILUTO)	
CONDIÇÕES DE HIGIENE E SANIDADE	(ausência de impurezas, corpos estranhos)	ATENDE	
EMBALAGEM E LACRAÇÃO	(inviolada, lacre original)	ATENDE	

CONCLUSÃO DA ANÁLISE

A amostra do produto **POLPA DE GOIABA**, fornecido pela **GL Comercio de Alimentos e Bebidas LTDA**, está:

( ) **APROVADA**, pois atende a todos os requisitos e especificações do Termo de Referência.

(X) **REPROVADA**, pelos seguintes motivos:

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1452 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura:

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - PACAJUS - Página

Nome dos Membros representantes do Conselho do CAE

Leonardo Sousa Carvalho Cunha (Professor)

Humberto Rômulo Pereira Chagas (Executivo)

Ana Celina Almeida Silva (Pais)

Maria Lucia Gomes (Sociedade Civil)

Maria das Graças Lima da Silva (Sociedade Civil)

Raul Silveira da Costa (Pais)

Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)

PROCESSO ADMINISTRATIVO
1453
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FOTOS DAS AMOSTRAS

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS
Página



PROCESSO ADMINISTRATIVO 1454 ASSINADO ELETRONICAMENTE

LAQA LABORATORIO DE ANALISES QUIMICAS E AMBIENTAIS

LAQA Laboratório de Análises Químicas e Ambienta
CNPJ 46.011.426/
Avenida Brasília, nº 500, Parque Havai – Eusébio/CE – CEP: 61-761-210
Fone: (85) 99436-3757 / laboratório.laqa@gmail.com

Relatório de Análises Nº: MI-10221.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	GL COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA
Proposta Comercial:	2666.2025.V0
CNPJ/CPF:	42.862.642/0001-40
Endereço:	Rua José Pires Chaves,934 Centro - Uruburetama/CE **CEP**: 62650000
Contato:	GUILHERME BRAGA **E-mail:** guilhermefernandes0910@gmail.com **Fone:**

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Descrição da Amostra:	POLPA DE GOIABA - 1000g - POLPA DO CAMPUS - FABRICAÇÃO: 10/09/2025 VALIDADE: 10/07/2026 LOTE: 09/25		
Endereço Amostragem:	Rua José Pires Chaves,934 Centro **Cidade**: Uruburetama/CE **CEP**: 62650000		
Responsável pela Amostragem:	Solicitante		
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - Frutas e derivados		
Data de Amostragem:	10/09/2025 07:25:00	**Característica da Amostra:**	Simples
Data Recebimento:	10/09/2025 10:14:00	**Data Conferência:**	16/09/2025 13:34:10
		Responsável pela Conferência:	Milena.Maria

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	IN Nº 161, de 01/07/2022	Metodologia
Microbiologia				
Bolores e Leveduras	<1,00	UFC/g ou mL	até 1.000,00	ISO 21527-2:2008
Escherichia Coli	<1,00	UFC/g ou mL	até 10,00	ISO 9308-1:2014
Salmonella spp	Ausência	Aus/Pres em 25g	Ausência	ISO 6579

Opiniões e Interpretações: A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela Instrução Normativa nº 161, de 1 de julho de 2022 - ANVISA - Grupo 1.e), para o(s) parâmetro(s) analisado(s). .
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Grupo 1 (FRUTAS E DERIVADOS), que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos, e 1.e)
Referência(s) Normativa(s): International Organization for Standardization,

Legenda

UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g ;Un - Unidade de medida; Un trab - Unidade de medida trabalho; N.A. - Não Aplicável

JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR:76853527372
16/09/2025 13:34:12
ICP-Brasil - 260804181614Z
Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Jose Valdario Viana Junior
CRQ 104000656

Donizete José V. Júnior
Biólogo Responsável
CRBio - 107.085/05D

Donizete Jose Vicente Junior
CRbio 107.085/05D

Código de Verificação: 01995360-6f50-7e39-afba-0eff3ad928e5

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS - Página

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1455 ASSINADO ELETRONICAMENTE

LAQA
LABORATORIO DE ANALISES QUIMICAS E AMBIENTAIS

LAQA Laboratório de Análises Químicas e Ambienta
CNPJ 46.011.426/0001-41
Avenida Brasília, nº 500, Parque Havai – Eusébio/CE – CEP: 61-761-210
Fone: (85) 99436-3757 / laboratório.laqa@gmail.com

Relatório de Análises Nº: -10218.2025.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social:	GL COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS LTDA
Proposta Comercial:	2666.2025.V0
CNPJ/CPF:	42.862.642/0001-40
Endereço:	Rua José Pires Chaves,934 Centro - Uruburetama/CE **CEP**: 62650000
Contato:	GUILHERME BRAGA **E-mail:** guilhermefernandes0910@gmail.com **Fone:**

02. Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Descrição da Amostra:	POLPA DE GOIABA - 1000g - POLPA DO CAMPUS - FABRICAÇÃO: 10/09/2025 VALIDADE: 10/07/2026 LOTE: 09/25		
Endereço Amostragem:	Rua José Pires Chaves,934 Centro **Cidade**: Uruburetama/CE **CEP**: 62650000		
Responsável pela Amostragem:	Solicitante		
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - Alimento		
Data de Amostragem:	10/09/2025 07:25:00	**Característica da Amostra:**	Simples
Data Recebimento:	10/09/2025 10:14:00	**Data Conferência:**	16/09/2025 13:33:20
		Responsável pela Conferência:	Milena.Maria

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	IN N° 20 de 21/07/1999 MAPA	Metodologia
Físico químico				
Lipídios	0,18	g/100g	N.A	AOAC 920.39
Proteína	2,27	g/100g	N.A	036/IV - Método de Kjeldahl
Umidade	91,15	%	N.A	AOAC 925.45b

Opiniões e Interpretações: A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela Instrução Normativa n° 20, de 21 de Julho de 1999 do MAPA, para o(s) parâmetro(s) analisado(s).
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme IN N° 20 de 21 de Julho de 1999 do MAPA que oficializa os métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes como sal e salmoura, e Físico-Químico
Referência(s) Normativa(s): Official Methods of Analysis of AOAC International,Métodos físico-químicos para análise de alimentos ed. IV,

Legenda

g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem ;Un - Unidade de medida; Un trab - Unidade de medida trabalho; N.A. - Não Aplicável

JOSE VALDARIO VIANA JUNIOR:76853527372
16/09/2025 13:33:23
ICP-Brasil - 260804181614Z
Documento assinado eletronicamente conforme MP nº 2.200-2/2001. O uso de certificados emitidos no âmbito da ICP-Brasil tem validade jurídica.

Jose Valdario Viana Junior
CRQ 104000656

Donizete José V. Júnior
Biólogo Responsável
CRBio – 107.085/05D

Donizete Jose Vicente Junior
CRbio 107.085/05D

Código de Verificação: 0199535f-af3c-7a22-a74e-8b0bcbf1a6c6

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1456 ASSINADO ELETRONICAMENTE

	FICHA TÉCNICA Nº 002 POLPA DE FRUTAS	UNIDADE	P.D.C.I. LTDA
		MARCA	POLPA DO CAMP[illegible]
		DESCRIÇÃO	POLPA DE GOIABA

FABRICANTE:
P.D.C.I. LTDA
Rua Teixeira Pinto, 685, Padre Lima, Itapajé-Ce
C.N.P.J.: 43.099.570/0001-93

PROCESSO

O processo produtivo constitui-se basicamente em oito etapas: recepção, lavagem, seleção, preparo, despolpamento, refino, envase e congelamento.

1- RECEPÇÃO

Na recepção as frutas devem ser pesadas, e selecionadas quanto ao seu ponto de maturação. Frutas sem condição de despolpamento devem ser dispensadas neste momento.

2- LAVAGEM

Deve ser feita em duas etapas: **Banho por imersão -** etapa da lavagem onde as frutas (goiaba) são submetidas à imersão em água com concentração de cloro, por determinado tempo. As concentrações de cloro variam de 10 a 70 ppm, e o tempo de imersão de 20 a 30 minutos. A goiaba que é colhida, ao invés de catado no chão, e que as incrustações em sua superfície são leves, deve ser submetida a baixas concentrações de cloro e um tempo reduzido. Em contra partida, a goiaba em condições de recepção muito ruins, é submetido ao valor máximo de concentração de cloro, por tempo maior. **Aspersão (ou jateamento de água)** - etapa da lavagem para remoção das impurezas remanescentes, além da retirada do excesso de cloro. Este banho deve ser feito com água tratada (5 a 10 ppm).

3- SELEÇÃO

Após a operação de lavagem, a seleção é uma etapa muito importante, pois é ela a responsável pela classificação final da fruta (goiaba) que será processada. Nesta seção as frutas são expostas sobre mesas, onde são avaliadas quanto à maturação, firmeza, machucaduras, defeitos causados por fungos, roedores e insetos. São retiradas todas as frutas (goiaba) que venham comprometer a qualidade do produto final.

4- PREPARO

Algumas frutas exigem uma preparação prévia ao despolpamento (descasque, retirada de talos, retirada de sementes). Dependendo do estado de maturação, a goiaba poderá ser encaminhada ao despolpamento sem ser necessário o corte em pedaços menores. Frutas mais madura seguem direto para despolpamento, já as menos maduras passam por corte em pedaços menores. A mesa de preparo deve ser construída em aço inoxidável e atender às normas do Ministério da Agricultura, além de permitir o preparo das frutas de forma cômoda. Após o preparo, as frutas são levadas ao despolpamento ou prensagem.

5- DESPOLPAMENTO

É a retirada da polpa da fruta através do esmagamento de suas partes comestíveis, processada em despolpadeira. Para despolpar utiliza-se peneiras com furos a partir de 1,0 mm. Deve ser feito em equipamentos fabricados e aço inox, e materiais apropriados ao trabalho com alimentos.

6- REFINO

A polpa, após sua extração, pode requerer um refinamento para melhorar o seu aspecto visual. O refinamento pode ser feito utilizando-se a mesma despolpadeira com peneiras de furos pequenos (1,0 mm ou menor), onde serão retidas as impurezas da polpa (fibras, pedaços de semente, etc.). Além da substituição da peneira, troca-se as palhetas de borracha por escovas de cerdas. Nesta etapa a redução de massa não deve ultrapassar os 3%.

7- ENVASE

A polpa é acondicionada, manualmente, em sacos plásticos num equipamento chamado dosadora, que serve para encher a embalagem em quantidades previamente definidas. Deve ser utilizadas embalagens em saco plástico de polietileno, com capacidade variando entre 100 mL a 1.000 mL. Após o envase, os sacos são fechados a quente, com seladora manual a pedal. Em seguida, deve ser colocado o rótulo e, sobre o rótulo é posto outro saco de plástico de polietileno para que não haja a perda do rótulo em contato com água e/ou durante o congelamento. Fecham-se novamente os sacos a quente na seladora a pedal.

8- CONGELAMENTO

O congelamento deve ser feito, imediatamente, após o envase da polpa (a rapidez na execução dessa etapa favorece a preservação das características originais da fruta). O acondicionamento deve ser feito em câmara fria, onde: a polpa deve ser mantida congelada (-18°C) até o momento do consumo ou transporte.
OBS: É tido como capacidade limite de armazenamento da câmara fria o valor de 75% da mesma, permitindo assim a boa circulação do ar entre compartimentos e embalagens, não prejudicando a qualidade do produto.

FABRICAÇÃO: 10/09/2025
VALIDADE: 10/07/2026
LOTE: 09/25

Composição Nutricional (média em 100g)

Cálcio	22,0 mg	Fósforo	26 mg
Calorias	69,0 cal	Proteínas	0,9 g
Carboidratos	17,3 g	Vitamina A	26,0 mg
Ferro	0,7 g	Vitamina B1	0,04 mg
Fibras	5,3 g	Vitamina B2	0,04 mg
Lipídeos	0,4 g	Vitamina C	218 mg

Itapajé, 15 de setembro 2025.

gov.br Documento assinado digitalmente
DENIS MULLER RIOS GOMES
Data: 15/09/2025 11:40:49-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Denis Müller Rios Gomes
Nutricionista – C.R.N.: 3208

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. DE PACAJUS

PROCESSO ADMINISTRATIVO 1457 ASSINADO ELETRONICAMENTE

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

SUPERINTENDÊNCIAS FEDERAIS DE AGRICULTURA - CE

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: CE 001216-5.000007

O Produto:	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA				
De Marca Comercial:	POLPA DO CAMPUS				
De Solicitação Eletrônica:	00092736/2021				
De propriedade do Estabelecimento:	P.D.C.I. LTDA				
CPF/CNPJ Nº.	43.099.570/0001-93				
Localizado a:	M Itapajé 685-B Rua Teixeira Pinto, Padre Lima				
Bairro:		Município:	Itapajé	UF:	CE

Concedido em: 09/09/2021

VALIDO ATÉ: 09/09/2031

Renovado em:

SIPEAGRO Documento gerado pelo deferimento automático no sistema Sipeagro, em 09/09/2021. Sujeito ao cancelamento caso não atendidos os dispositivos regulamentares em vigor.

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - P.M. QUIXADÁ

Página

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://www.agricultura.gov.br, informando o código: SXUB-SD7I-5LO3-7KFQ
Data de expedição: 16 de Setembro de 2025. Este documento é válido por 45 (Quarenta e Cinco) dias após a data de sua expedição.