PREFEITURA
PACAJUS
GESTÃO PARA O POVO

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

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2059 ASSINADO ELETRONICAMENTE

26 de Setembro de 2025.

OFICIO; 313/2025

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:

RABELO COMERCIO SERVICOS E CONTRUÇAO LTDA **LOTES 01,06,07,08**.

C.O.M.E.R.C.I.A.L ARRUDA LTDA **LOTE 03**.

J R COELHO TAVARES **LOTE 04.**

SOL NASCENTE COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA- ME **LOTES 10,11,12.**

Atenciosamente,

Dra. Jhenefer Maia
Nutricionista

Jhenefer Maia Pereira
NUTRICIONISTA E COORDENADORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2060
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ARRUDA

Recibo de Entrega de Amostras
Prefeitura Municipal de Pacajus
Ref.: Pregão Eletrônico Nº 027/2025-SRP

1. Dados da Empresa:

- Razão Social: **C.O.M.E.R.C.I.A.L ARRUDA LTDA**
- Nome Fantasia: **DISTRIBUIDORA ARRUDA**
- Inscrição CNPJ: **59.182.452/0001-84**
- Inscrição Estadual: **07.245843-7**
- Endereço Completo: **Av dos pareeras, nº 175, Bairro Passaré, Fortaleza - CE, CEP: 60.744-040**
- Nº Telefone: **(85) 99418-5474**
- E-mail: **distribuidoraarrudace@gmail.com**
- Dados Bancários: **Bradesco - Agência: 1378-0 - Conta Corrente: 145396-3**

Identificação do Representante Legal:

- Nome Completo: **Gleyson Teles de Arruda**, Brasileiro, Solteiro, Empresário, Portador da Carteira de Identidade RG nº 2003098007870 SSP / CE e CPF nº 362.465.178-11, residente à Rua 729, 811 Casa 311, Bairro: Conjunto Ceara, Cidade: Fortaleza, Estado: Ceará, Cep: 60.531-760, Cargo na Empresa: Proprietário, Telefone: (85) 99418-5474 e E-mail: distribuidoraarrudace@gmail.com

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, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.

LOTE 05

Item (ns)	Unidade	Quantidade	Descrição	Marca
1	Pacote	2	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. Especificação: 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.	CCPF
2	Pacote	2	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. Especificação: 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	CCPF
3	Pacote	2	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. Especificação: 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.	CCPF

DATA DO RECEBIMENTO:
25/09/2025
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:

Dra. Thenefer Maia
Nutricionista

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2061 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: C.O.M.E.R.C.I.A.L ARRUDA LTDA

CNPJ Nº 59.182.452/0001-84

Data de Recebimento da Amostra 25/09/2025

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)	ATENDE	
CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE	
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 **C.O.M.E.R.C.I.A.L ARRUDA LTDA,** está:

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

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

_____

Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura:

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)

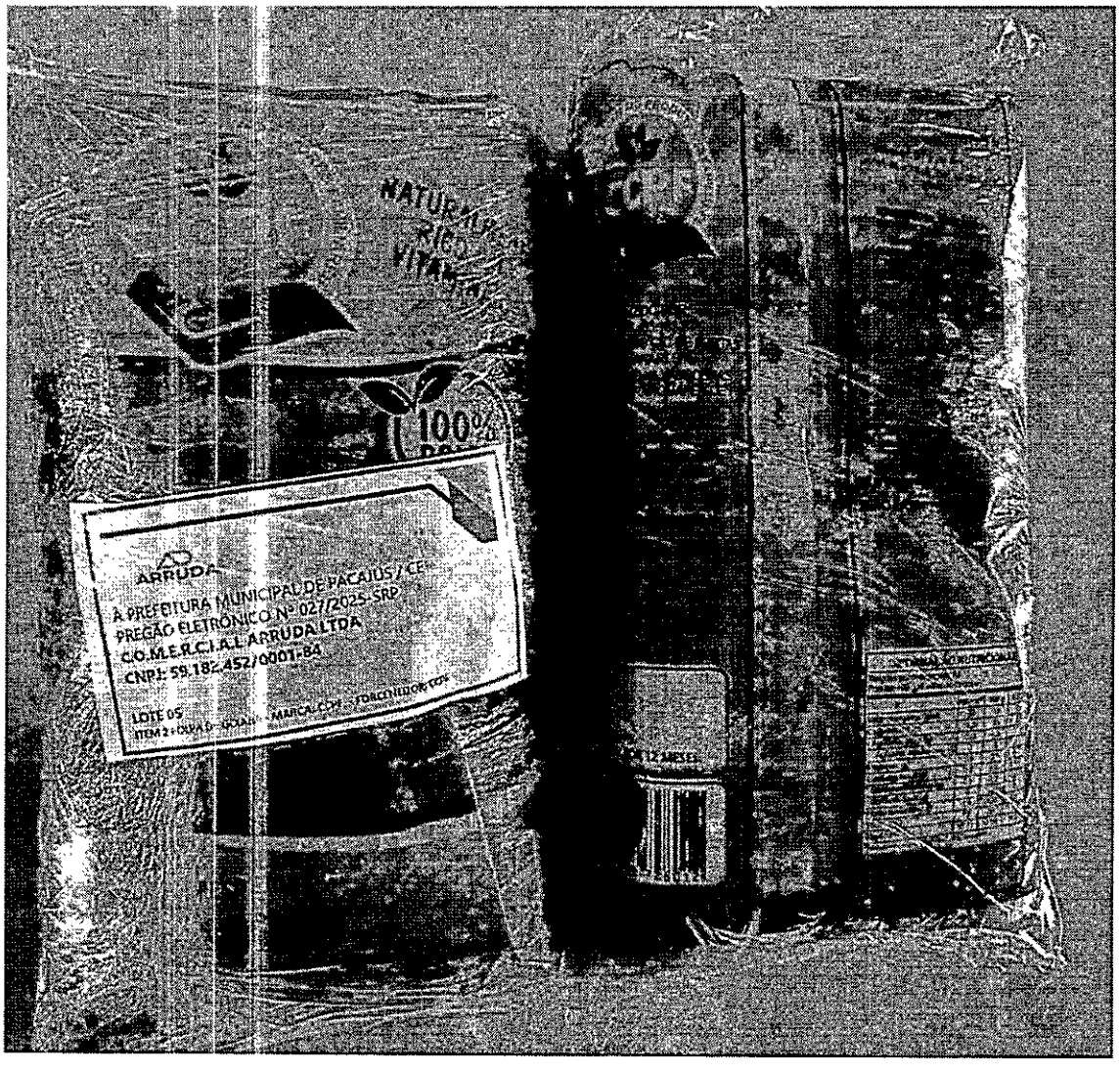
Raul Silveira da Costa (Pais)

Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2063
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FOTOS DAS AMOSTRAS



PROCESSO ADMINISTRATIVO 2064 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 67.865-0

SOLICITANTE

Nome: **COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES CCPF** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **21.128.101/0001-12** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Polpa de Goiaba** Solicitação: **NI**

Marca: **CCPF** Fabricação: **NI** Validade: **27/12/2025** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **12/27** Turno: **NI**

Coletador: **Antonio Flaviano** Data coleta: **08/01/2025** Hora coleta: **12:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **CCPF** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Peso:1kg - (De Acordo com a IN Nº161, de 01 de Julho de 2022)

DATA E HORA ENTRADA	CONDIÇÕES DE TEMPERATURA			
	TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
10/01/2025 15:40	**NI**	■	□	□

Data ensaio: **10/01/2025** Data conclusão: **14/01/2025** Data emissão: **14/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	**Ausente**	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de *Escherichia coli*	**< 1.0 x 10 ^{1}**	UFC/g	AOAC 998.08
M02 Contagem de Bolores e Leveduras	**< 1.0 x 10 ^{1}**	UFC/g	AFNOR 01/13-07/14

Abreviatura:

NA = Não aplicado I NI = Não informado I UFC = Unidade Formadora de Colônias I NMP = Número Mais Provável I SVR = Sem Valor de Referência I ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
- AFNOR 3M 01/13-07/14

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc4nj e a série v8ida=

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2065 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 67.855-0

SOLICITANTE

Nome: **COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES CCPF**

CNPJ: **21.128.101/0001-12** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** Orçamento: **N.I.** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Polpa de Goiaba**

Marca: **CCPF** Fabricação: **NI** Validade: **27/12/2025** Solicitação: **NI** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **12/27** Turno: **NI**

Coletador: **Antonio Flaviano** Data coleta: **08/01/2025** Hora coleta: **12:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **CCPF** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Peso:1kg - (De Acordo com a IN Nº30, de 26 de Junho de 2018 - MAPA)

DATA E HORA ENTRADA

10/01/2025 15:40

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☒	☐	☐

Data ensaio: **10/01/2025** Data conclusão: **16/01/2025** Data emissão: **16/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	3,75	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	89,4	g/100g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	<0,60	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	1,51	g/100 g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

NA = Não aplicado I NI = Não informado I LQ = Limite de Quantificação I NE = Não Especificado I ND = Não Detectável I VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method
- ISO 1442:2023 - Meat and meat products -- Determination of moisture content (Reference method)
- ISO 1871: 2009 - Food and feed products -- General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc4nt e a série v8fda=

LANALI@LANALI.COM.BR CASCAVEL PR

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2066 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 001803-1.000003

O Produto:	polpa de goiaba				
De Marca Comercial:	CCPF, COAMA, COOBRAF, COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES, COOPGFOR				
De Solicitação Eletrônica:	00029892/2024				
De propriedade do Estabelecimento:	ANTONIO FLAVIANO CID DE FREITAS				
CPF/CNPJ Nº.	657.063.153-53				
Localizado a:	D Amanari 0 Estrada alto das vassouras				
Bairro:		Município:	Amanari (Maranguape)	UF:	CE

Concedido em: 07/02/2024 **VALIDO ATÉ:** 07/02/2034

Renovado em:

Documento gerado eletronicamente, em 10/03/2024, às 11:17, conforme horário oficial de

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2067
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA
Polpa de Goiaba

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Polpa de Goiaba
Marca: CCPF (Cooperativa Cearense de Produtores Familiares)
Nº de registro no órgão competente: Registro no MAPA nº CE 001803-1.000003

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Antônio Flaviano Cid de Freitas
Endereço: STD Amanari S/Nº – Estrada Altos das Vassouras – Amanari – Maranguape/CE
CPF: 657.063.153-53
Telefone: (85) 98938.9595

ENVASADO PARA

Nome: Cooperativa Cearense de Produtores Familiares
CNPJ: 21.128.101/0001-12

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Polpa de goiaba, conservante benzoato de sódio pó INS 211, acidulante ácido cítrico INS 330. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ZERO LACTOSE.**

Informação nutricional
Porções por embalagem: 10
Porção: 100 g (6 colheres de sopa)

	100 ml**	100 g	%VD*		100 ml**	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	22	68	3	Gorduras saturadas (g)	0,1	0,3	2
Carboidratos (g)	4,7	14	5	Gorduras trans (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	2,9	8,8		Fibras alimentares (g)	1,8	5,4	22
Açúcares adicionados (g)	0	0	0	Sódio (mg)	7,2	22	1
Proteínas (g)	0,8	2,5	5	Vitamina C (g)	17,12	51,36	114
Gorduras totais (g)	0,3	0,9	1				

***Percentual de valores diários fornecidos pela porção**
****No alimento pronto para o consumo**

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Suco - 1 parte de polpa, 2 partes de água. Refresco – 1 parte de polpa, 4 partes de água, açúcar ou adoçante a gosto.
Peso líquido: 1 kg (1000 g)
Data de fabricação: 21/09/25
Data de validade: 21/09/26
Lote: 21

DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM

Embalagem primária: Saco plástico de 1 kg
Embalagem secundária: Saco plástico contendo 20 kg
Empilhamento: No máximo 10 fardos de altura

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO/CONSERVAÇÃO

Manter congelado de -12ºC a -18ºC.

Fortaleza-CE, 25 de Setembro de 2025

gov.br Documento assinado digitalmente
MICAELE PAULINO SANTOS DE MENEZES
Data: 25/09/2025 13:42:02-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Micaele Paulino Santos de Menezes
Engenheira de Alimentos
CRQ 10300297

PREFEITURA PACAJUS
GESTÃO PARA O POVO

Secretaria de Educação

selo unicef 2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2068 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: C.O.M.E.R.C.I.A.L ARRUDA LTDA

CNPJ Nº 59.182.452/0001-84

Data de Recebimento da Amostra 25/09/2025

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)	ATENDE	
CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE	
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 **C.O.M.E.R.C.I.A.L ARRUDA LTDA,** está:

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

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

_____

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2069
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura:

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
2070
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FOTOS DAS AMOSTRAS



PROCESSO ADMINISTRATIVO 2071 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 67.870-0

SOLICITANTE

Nome: **COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES CCPF** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **21.128.101/0001-12** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Polpa de Acerola com Goiaba** Solicitação: **NI**

Marca: **CCPF** Fabricação: **26/12/2024** Validade: **12 meses** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **NI** Turno: **NI**

Coletador: **Antonio Flaviano** Data coleta: **08/01/2025** Hora coleta: **12:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **CCPF** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Peso:1kg - (De Acordo com a IN Nº161, de 01 de Julho de 2022)

DATA E HORA ENTRADA	CONDIÇÕES DE TEMPERATURA			
	TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
10/01/2025 15:40	NI	■	□	□

Data ensaio: **10/01/2025** Data conclusão: **14/01/2025** Data emissão: **14/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	**Ausente**	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de *Escherichia coli*	**< 1.0×10^{1}**	UFC/g	AOAC 998.08
M02 Contagem de Bolores e Leveduras	**2.3×10^{2}**	UFC/g	AFNOR 01/13-07/14

Abreviatura:

NA = Não aplicado I NI = Não informado I UFC = Unidade Formadora de Colônias I NMP = Número Mais Provável I SVR = Sem Valor de Referência I ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
- AFNOR 3M 01/13-07/14

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc4nz e a série b8fda=

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2072 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 67.860-0

SOLICITANTE

Nome: **COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES CCPF** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **21.128.101/0001-12** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Polpa de Acerola com Goiaba** Solicitação: **NI**

Marca: **CCPF** Fabricação: **26/12/2024** Validade: **12 meses** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **NI** Turno: **NI**

Coletador: **Antonio Flaviano** Data coleta: **08/01/2025** Hora coleta: **12:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **CCPF** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Peso:1kg - (De Acordo com a IN Nº30, de 26 de Junho de 2018 - MAPA)

DATA E HORA ENTRADA **CONDIÇÕES DE TEMPERATURA**

10/01/2025 15:40

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	☒	☐	☐

Data ensaio: **10/01/2025** Data conclusão: **16/01/2025** Data emissão: **16/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	3,88	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	84,6	g/100g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	1,63	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	1,97	g/100 g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

NA = Não aplicado I NI = Não informado I LQ = Limite de Quantificação I NE = Não Especificado I ND = Não Detectável I VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method
- ISO 1442:2023 - Meat and meat products -- Determination of moisture content (Reference method)
- ISO 1871: 2009 - Food and feed products -- General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc4nj e a série b8fda=

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2073 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 001803-1.000011

O Produto:	POLPA MISTA DE ACEROLA E GOIABA				
De Marca Comercial:	CCPF, COAMA, COOBRAF, COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES, COOPGFOR				
De Solicitação Eletrônica:	00029916/2024				
De propriedade do Estabelecimento:	ANTONIO FLAVIANO CID DE FREITAS				
CPF/CNPJ Nº.	657.063.153-53				
Localizado a:	D Amanari 0 Estrada alto das vassouras				
Bairro:		Município:	Amanari (Maranguape)	UF:	CE

Concedido em: 24/02/2024 **VALIDO ATÉ:** 24/02/2034

Renovado em:

Documento gerado eletronicamente, em 10/03/2024, às 11:26, conforme horário oficial de

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2074
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA
Polpa de Acerola com Goiaba

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Polpa de Acerola com Goiaba
Marca: CCPF (Cooperativa Cearense de Produtores Familiares)
Nº de registro no órgão competente: Registro no MAPA nº CE 001803-1.000011

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Antônio Flaviano Cid de Freitas
Endereço: STD Amanari 0 – Estrada Altos das Vassouras – Amanari – Maranguape/CE
CPF: 657.063.153-53
Telefone: (85) 99232.3932

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Polpa de acerola com goiaba. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUTO NÃO FERMENTADO. NÃO ALCOÓLICO. SEM CONSERVANTES.**

Informação Nutricional
Porção de 100 g
Medida caseira: 6 colheres de sopa

Quantidade por porção		%VD (*)	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	22 kcal = 68 kJ	3%	Gorduras Saturadas	0 g	0%
Carboidratos	10 g	3,0%	Gorduras Trans	0 g	-
Proteínas	0,6 g	1,0%	Fibra Alimentar	0,3 g	1,0%
Gorduras Totais	0 g	0%	Sódio	0,6 mg	1%

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Modo de preparo: Suco - 1 parte de polpa, 2 partes de água. Refresco – 1 parte de polpa, 4 partes de água, açúcar ou adoçante a gosto.
Peso líquido: 1 kg (1000 g)
Data de fabricação: 24/09/25
Data de validade: 12 meses a contar da data de fabricação conforme embalagem

DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM

Embalagem primária: Saco plástico de 1 kg
Embalagem secundária: Saco plástico contendo 20 kg
Empilhamento: No máximo 10 fardos de altura

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO/CONSERVAÇÃO

Manter congelado de -12ºC a -18ºC.

Fortaleza-CE, 25 de Setembro de 2025

gov.br
Documento assinado digitalmente
MICAELE PAULINO SANTOS DE MENEZES
Data: 25/09/2025 13:42:02-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Micaele Paulino Santos de Menezes
Engenheira de Alimentos
CRQ 10300297

PREFEITURA PACAJUS
GESTÃO PARA O POVO
Secretaria de Educação

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2075 ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA DE ANÁLISE DE AMOSTRA

Processo Administrativo: Pregão Eletrônico nº 027/2025

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FORNECEDOR

Fornecedor: C.O.M.E.R.C.I.A.L ARRUDA LTDA

CNPJ Nº 59.182.452/0001-84

Data de Recebimento da Amostra 25/09/2025

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

Produto Analisado: POLPA DE CAJÚ

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)	ATENDE	
CARACTERISTICAS SENSORIAIS	(sabor - se aplicável)	ATENDE	
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 CAJÚ**

, fornecido pela **C.O.M.E.R.C.I.A.L ARRUDA LTDA,** está:

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

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

_____

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2076
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Nome da Responsável técnica pela Análise:

JHENEFER MAIA PEREIRA

Cargo: Nutricionista e Coordenadora de Alimentação Escolar.

Matrícula: 183016-3

Assinatura:

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)

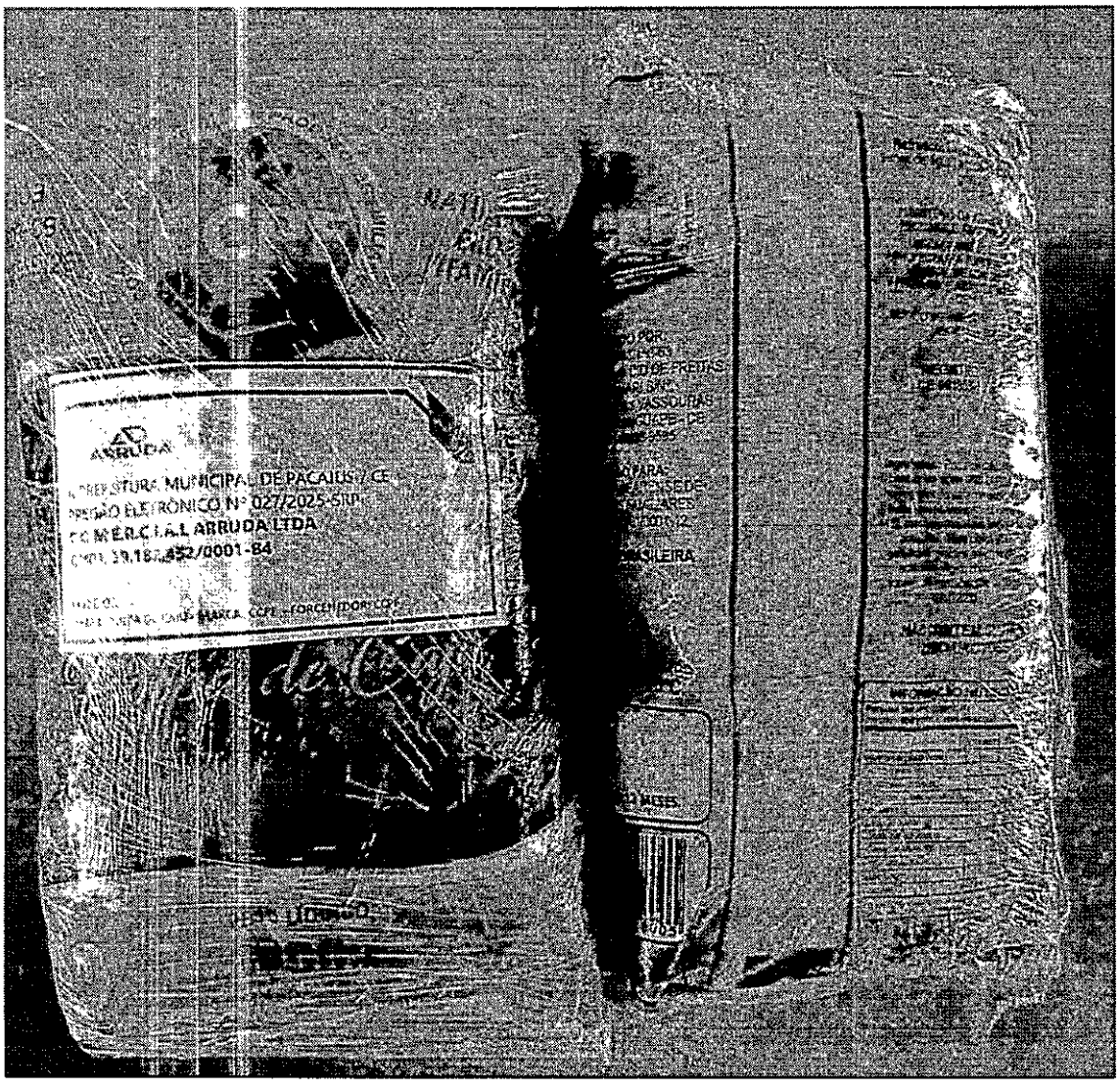
Raul Silveira da Costa (Pais)

Jorgiana Bandeira da Costa (Pais)

Silvia Maria de Paiva (Sociedade Civil)

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2077
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FOTOS DAS AMOSTRAS



PROCESSO ADMINISTRATIVO 2078 ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 67.862-0

SOLICITANTE

Nome: **COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES CCPF** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **21.128.101/0001-12** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Polpa de Caju** Solicitação: **NI**

Marca: **CCPF** Fabricação: **NI** Validade: **26/12/2025** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **12/26** Turno: **NI**

Coletador: **Antonio Flaviano** Data coleta: **08/01/2025** Hora coleta: **12:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **CCPF** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Peso:1kg - (De Acordo com a IN Nº161, de 01 de Julho de 2022)

DATA E HORA ENTRADA

10/01/2025 15:40

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
NI	■	□	□

Data ensaio: **10/01/2025** Data conclusão: **14/01/2025** Data emissão: **14/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de *Salmonella spp*	**Ausente**	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de *Escherichia coli*	**< 1.0 x 10 ^{1}**	UFC/g	AOAC 998.08
M02 Contagem de Bolores e Leveduras	**< 1.0 x 10 ^{1}**	UFC/g	AFNOR 01/13-07/14

Abreviatura:

NA = Não aplicado I NI = Não informado I UFC = Unidade Formadora de Colônias .I NMP = Número Mais Provável I SVR = Sem Valor de Referência I ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 22ed. 2023.
- AFNOR 3M 01/13-07/14

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código njc4nj e a série j8fda=

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2079
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Lanali
ANÁLISES DE ALIMENTOS E ÁGUA

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 67.852-0

SOLICITANTE

Nome: **COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES CCPF** Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **21.128.101/0001-12** Cidade: **MARANGUAPE** Estado: **CE** País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Polpa de Caju** Solicitação: **NI**

Marca: **CCPF** Fabricação: **NI** Validade: **23/12/2025** Registro: **NI**

Lacre: **NI** Lote: **12/26** Turno: **NI**

Coletador: **Antonio Flaviano** Data coleta: **08/01/2025** Hora coleta: **12:00** Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **CCPF** Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Peso:1kg - (De Acordo com a IN Nº30, de 26 de Junho de 2018 - MAPA)

DATA E HORA ENTRADA	CONDIÇÕES DE TEMPERATURA			
	TEMPERATURA	CONGELADO	RESFRIADO	AMBIENTE
10/01/2025 15:40	**NI**	☐	■	☐

Data ensaio: **10/01/2025** Data conclusão: **16/01/2025** Data emissão: **16/01/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	**4,46**	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	**87,0**	g/100g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	**0,61**	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	**1,29**	g/100 g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

NA = Não aplicado I NI = Não informado I LQ = Limite de Quantificação I NE = Não Especificado I ND = Não Detectável I VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method
- ISO 1442:2023 - Meat and meat products -- Determination of moisture content (Reference method)
- ISO 1871: 2009 - Food and feed products -- General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
- NMKL 181, 2005 - Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emitente e do cliente.
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.
* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código rjc4nt e a série j8fda=

PROCESSO ADMINISTRATIVO 2080 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 001803-1.000009

O Produto:	polpa de caju				
De Marca Comercial:	CCPF, COAMA, COOBRAF, COOPERATIVA CEARENSE DE PRODUTORES FAMILIARES, COOPGFOR				
De Solicitação Eletrônica:	00029914/2024				
De propriedade do Estabelecimento:	ANTONIO FLAVIANO CID DE FREITAS				
CPF/CNPJ Nº.	657.063.153-53				
Localizado a:	D Amanari 0 Estrada alto das vassouras				
Bairro:		Município:	Amanari (Maranguape)	UF:	CE

Concedido em: 07/02/2024 **VALIDO ATÉ:** 07/02/2034

Renovado em:

Documento gerado eletronicamente, em 10/03/2024, às 11:22, conforme horário oficial de

CÓDIGO DE AUTENTICIDADEXZDR-I0R2-O6A2-N44J

PROCESSO ADMINISTRATIVO
2081
ASSINADO ELETRONICAMENTE

FICHA TÉCNICA
Polpa de Caju

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO
Nome: Polpa de Caju
Marca: CCPF (Cooperativa Cearense de Produtores Familiares)
Nº de registro no órgão competente: Registro no MAPA nº CE 001803-1.000009

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE
Nome: Antônio Flaviano Cid de Freitas
Endereço: STD Amanari S/Nº – Estrada Altos das Vassouras – Amanari – Maranguape/CE
CPF: 657.063.153-53
Telefone: (85) 98938.9595

ENVASADO PARA
Nome: Cooperativa Cearense de Produtores Familiares
CNPJ: 21.128.101/0001-12

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO
Ingredientes: Polpa de caju, conservante benzoato de sódio (INS 211), preparado homogeneizado para composto a base de frutas (espessantes: goma xantana (INS 415), carboximetilcelulose sódica (INS 466), acidulante ácido cítrico (INS 330), geleificante pectina amidada (INS 440), acidulante ácido cítrico (INS 330), conservante metabissulfito de sódio (INS 223). **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ZERO LACTOSE.**

Informação nutricional
Porções por embalagem: 10
Porção: 100 g (6 colheres de sopa)

	100 ml**	100 g	%VD*		100 ml**	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	14	43	2	Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Carboidratos (g)	3,4	10	3	Gorduras trans (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0		Fibras alimentares (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0	Sódio (mg)	9,5	29	1
Proteínas (g)	0,3	1	2	Vitamina C (Mg)	39,9	119,7	266
Gorduras totais (g)	0,1	0,3	0				

***Percentual de valores diários fornecidos pela porção**
****No alimento pronto para o consumo**

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO
Modo de preparo: Suco - 1 parte de polpa, 2 partes de água. Refresco – 1 parte de polpa, 4 partes de água, açúcar ou adoçante a gosto.
Peso líquido: 1 kg (1000 g)
Data de fabricação: 18/09/25
Data de validade: 18/09/26
Lote: 18

DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM
Embalagem primária: Saco plástico de 1 kg
Embalagem secundária: Saco plástico contendo 20 kg
Empilhamento: No máximo 10 fardos de altura

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO/CONSERVAÇÃO
Manter congelado de -12ºC a -18ºC.

Fortaleza-CE, 25 de Setembro de 2025

gov.br Documento assinado digitalmente
MICAELE PAULINO SANTOS DE MENEZES
Data: 25/09/2025 13:42:02-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Micaele Paulino Santos de Menezes
Engenheira de Alimentos
CRQ 10300297