Comissão de Avaliação da Agricultura Familiar

Chamada Pública nº 02/2026 – PNAE

Processo Administrativo nº 784/2026

RESULTADO DAS AMOSTRAS

LAUDO TÉCNICO DE ACEITABILIDADE

Datas da Análise: 06/11/2026, 10/11/2026 e 11/11/2026. Local da Análise: Secretaria Municipal de Educação, Inovação e Cultura – Av. Dom Pedro I, 487, 1º andar – Centro – Rio Grande da Serra/SP.

1. IDENTIFICAÇÃO E CONTEXTO

Este laudo tem por finalidade registrar a avaliação técnica e sensorial das amostras dos gêneros alimentícios apresentadas pelos proponentes classificados em primeiro lugar na fase de habilitação da Chamada Pública nº 02/2026, conforme Aviso de Homologação publicado em 06 de novembro de 2026.

A convocação para a apresentação das amostras ocorreu no período de 06 a 12 de novembro de 2026, em conformidade com o item 8.4 do Edital e o item 5.1 do Termo de Referência, sendo aplicável aos alimentos que passaram por algum tipo de processamento.

A análise foi conduzida pela Nutricionista Responsável Técnica do PNAE, em conjunto com a Comissão Especial de Seleção (instituída pela Portaria nº 775/2025), membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e funcionários da educação, dividindo-se em três momentos distintos devido à natureza dos produtos.

2. METODOLOGIA E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

As amostras foram submetidas à análise sensorial e verificação de conformidade, adotando-se os seguintes critérios técnicos estabelecidos no item 3 do Aviso de Convocação:

- Aspecto: Característico, isento de impurezas e matérias estranhas.

- Cor: Característica da fruta/matéria-prima, sem alterações.
- Odor: Característico, sem odores de fermentação ou ranço.
- Sabor: Característico, agradável, sem sabores estranhos.
- Textura: Consistência adequada ao produto (cremosa, viscosa, líquida, etc.).
- Embalagem e Rotulagem: Verificação de integridade, identificação do fabricante, data de validade, lote e presença do selo "VENDA PROIBIDA – ALIMENTO DESTINADO AO PNAE", conforme exigido no Termo de Referência.

3. IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES CLASSIFICADOS

Conforme resultado preliminar homologado, foram convocados para apresentação de amostras os seguintes fornecedores:

Item	Alimento	Fornecedor Classificado (1º Lugar)	CNPJ / CPF	Nº CAF
1	Arroz (4.500 kg)	COOTRASP - Cooperativa Multiprofissional de Assessoria, Produção, Industrialização e Comercialização dos Assentamentos de Reforma Agrária	08.027.436/0001-86	SP092023.02.0000 02033CAF
2	Leite em pó integral instantâneo (1.250 kg)	TERRA LIVRE - Cooperativa dos Trabalhadores da Reforma Agrária Terra Livre Ltda	10.568.281/0001-37	RS052025.02.0000 03235CAF
3	Mel (110 kg)	Eduardo Nelson Alves Junior (Fornecedor Individual)	259.517.498-32	SP082024.01.0019 63671CAF

a 10	Doces, geleias e adoçante natural	COOPPAF - Cooperativa de Pescadores e Produtores da Agricultura Familiar	17.988.427/0001-42	SP072023.02.0000 01907CAF

4. REGISTRO DAS ANÁLISES

4.1. **Geleias, Doces e Adoçante (Itens 4 a 10)**

- Data: 06/11/2026, às 14h27.
- Fornecedor: COOPPAF.
- Produtos: Adoçante de banana maçã/pêra; Geleia de morango sem açúcar; Geleia de banana com cacau sem açúcar; Geleia de frutas vermelhas sem açúcar; Goiabada cascão sem açúcar; Doce de banana com cacau.
- Análise: As amostras apresentaram coloração uniforme, textura cremosa e consistente, aroma e sabor característicos das frutas, sem adição de açúcar perceptível. As embalagens estavam íntegras e com rotulagem em conformidade.
- **Resultado: Aprovado.**

4.2. **Líquidos e Pastosos (Itens 2 e 3)**

- Data: 10/11/2026, às 16h30.
- Fornecedores: Terra Livre e Eduardo Nelson Alves Junior.
- Produtos: Leite em Pó Integral Instantâneo (Terra Livre) e Mel (Eduardo Nelson).
- Análise:
  - Leite em Pó: Pó uniforme, isento de grumos, coloração branco-amarelada, solubilidade e sabor característicos, conforme padrão IDR.
  - Mel: Viscosidade adequada, cor âmbar, sabor doce natural, ausência de cristalização excessiva ou fermentação.
- **Resultado: Aprovado.**

4.3. **Arroz (Item 1)**

- Data: 11/11/2026, às 13h00.
- Fornecedor: COOTRASP.
- Produto: Arroz Polido Longo Fino Tipo 1 (Marca: Raízes da Terra).

- Análise: Grãos uniformes, classe longo fino, tipo 1, com ausência de grãos quebrados ou impurezas significativas. Embalagem plástica transparente, rotulagem com informações obrigatórias. Cozimento adequado para arroz convencional e arroz doce sem açúcar.
- **Resultado: Aprovado.**

5. CONSOLIDAÇÃO DOS RESULTADOS

Item	Produto	Fornecedor	Critérios Avaliados (Aspecto, Cor, Sabor, Textura)	Conformidade com o Edital	Resultado
1	Arroz Polido Longo Fino Tipo 1	COOTRASP	Conforme	Sim	Aprovado
2	Leite em Pó Integral	Terra Livre	Conforme	Sim	Aprovado
3	Mel	Eduardo Nelson Alves Junior	Conforme	Sim	Aprovado
4	Doce de Banana com Cacau	COOPPAF	Conforme	Sim	Aprovado

6. CONCLUSÃO

Diante do exposto, a Comissão Especial de Seleção, em conjunto com a Nutricionista Responsável Técnica e o Conselho de Alimentação Escolar, atesta que todas as amostras apresentadas pelos fornecedores classificados em primeiro lugar nesta Chamada Pública estão APROVADAS para os fins a que se destinam.

Os produtos atenderam aos critérios de qualidade, sabor, textura, identificação e conformidade sanitária exigidos no Edital de Chamada Pública nº 02/2026 e seus anexos, estando aptos para o fornecimento à rede municipal de ensino.

Rio Grande da Serra/SP, 12 de novembro de 2026.

Talita Kumy Goes Silva
Setor de Alimentação Escolar
Nutricionista RT CRN 30466
Membro titular e presidente

Luana Tiharu Doi
Setor de Alimentação Escolar
Nutricionista CRN 79565
Membro suplente

Mirian dos Santos Ramos
Secretaria de Assuntos Jurídicos
Membro titular

Guilherme Breyer dos Santos
Secretaria de Assuntos Jurídicos
Membro suplente

Viviane Aparecida dos Santos Almeida
Conselho de Alimentação Escolar
Membro titular

Claudete Gomes Rocha Cavalcante
Conselho de Alimentação Escolar
Membro suplente

Aline Santos Vale de Oliveira
Secretaria de Administração
Membro

Kaue Rafael Lima Di Santi Pires
Secretaria de Administração
Membro