

RELATÓRIO DAS AMOSTRAS

ENCAMINHAMENTO DE AMOSTRAS (CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025/PMC)

Item	Produto	Unid
1	ABACAXI: comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG
3	AÇAÍ MÉDIO: congelado, pasteurizado ou branqueado, contendo, em sua composição, polpa de açaí, carboidratos, proteínas, fibra alimentar, sódio e 0% de gordura trans. Deve ser 100% composto de açaí, com laudo de análise microbiológica para pesquisa de coliformes fecais e salmonela, realizado em laboratório devidamente autorizado.	KG
4	ALFACE: 1ª qualidade, com folhas novas, verdes, viçosas e livres de fungos e sujidades. Não poderá apresentar folhas murchas e descoloridas. Cada maço deve conter, no mínimo, 300g.	MÇ
5	BANANA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação médio. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG
9	CHICÓRIA: 1ª qualidade, folhas novas, verdes, viçosas, livre de fungos e sujidades. Cada maço deve conter, no mínimo, 100g.	MÇ
10	COLORÍFICO EM PÓ: corante de boa qualidade, produto constituído pela mistura de fubá de mandioca com urucum em pó, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. Deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).	KG
13	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL: torrada e seca, grânulos uniformes na cor e no tamanho, de 1ª qualidade, isenta de substâncias terrosas, fragmentos estranhos e parasitas. Não poderá estar úmida, fermentada e rançosa. Deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).	KG
14	FEIJÃO DE CORDA: 1ª qualidade, livre de fungos e sujidades. Cada maço deve conter, no mínimo, 150g.	MÇ
15	FEIJÃO CAUPI: tipo 1, grãos de tamanho e formas naturais, íntegros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e de quaisquer outros corpos estranhos, conforme estabelecido pelo Ministério da Agricultura. No rótulo deverá conter todas as informações técnicas do produto.	KG
17	IORGUTE NATURAL ARTESANAL SABOR MORANGO: produto composto, basicamente, por leite pasteurizado integral, fermento láctico, polpa de frutas, aroma de frutas e conservantes. Deve conter registro em órgão de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.	LT
18	JAMBU: com folhas novas, verdes, cor uniforme, isento de fungos, insetos, parasitas, larvas e sujidades. Cada maço deve conter, no mínimo, 300g.	MÇ
19	LARANJA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG
20	LIMÃO: tamanho médio, de boa qualidade, casca fina, isento de manchas, fungos e sujidades.	KG
21	MACAXEIRA EMBALADA A VÁCUO: De primeira qualidade, raízes grandes, características sensoriais preservadas, uniforme, fresca, sem casca, embalagem a vácuo	KG

	resistente, transparente e adequada. Com ausência de sujidades, parasitas, fungos e larvas. Deverá ser transportada em carro refrigerado.	
23	MELANCIA: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Cada unidade deve ter peso aproximado entre 10 Kg e 20 Kg.	KG
24	MILHO VERDE EM ESPIGA DESCASCADA E EMBALADA: Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG
26	PIMENTA DE CHEIRO: de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG
32	REPOLHO: de 1ª qualidade, in natura. Folhas lisas, sem danos e defeitos graves (podridão e rachaduras), sem manchas e isento de sujidades, parasitas e larvas. Cada unidade deve conter peso aproximado entre 1 a 1,5 Kg.	KG
33	TANGERINA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG
35	TUCUPI: Tucupi resfriado (temperatura entre 0 ° C e 7 ° C, embalada em garrafas plásticas de até 2 litros, isenta de matéria terrosa e parasitas, não fermentada e não rançosa. Deve conter identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação, lote, marca, data de fabricação e validade. Além disso, deverá apresentar o nome do grupo formal acrescentado da modalidade fornecedora: agricultura familiar.	LT

Castanhal - PA, 30 de maio de 2025.

AMAZONCOOP
COOPERATIVA AMAZÔNIA AGROINDUSTRIAL



JOSÉ VICENTE FILHO
CPF 132.257.074-49
Diretor Presidente


Barbara Batista
Nutricionista - CRN 7161
Coord. de Merenda Escolar
SEMED
30/05/25
12:43

TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0702001/2025/SUPRI

Em cumprimento ao item 11 do Edital da Chamada Pública:

“11.1 - As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município deverão ser apresentadas após a fase de habilitação, no prazo de até 2 (dois) dias, no setor de distribuição da merenda escolar da Secretaria Municipal de Educação. (...); 11.2 - As amostras deverão ser identificadas com o número do Edital, o nome do fornecedor e a especificação do produto; 11.3 - A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste Edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta; 11.4 - As amostras serão analisadas pelo(a) nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, que observará como critérios de avaliação, as especificações descritas para cada gênero alimentício do Edital e Termo de Referência, desde que estes estejam em perfeitas condições para o consumo humano;”.

As amostras foram entregues dentro do prazo estabelecido no edital.

SETOR QUE RECEBEU A AMOSTRA: Coordenadoria de Alimentação Escolar

COOPERATIVA: COOPERATIVA AMAZÔNIA AGROINDUSTRIAL

CNPJ: 14.359.146/0001-32

DATA: 30/05/2025

HORÁRIO: 12H43

ITEM	AMOSTRA	MARCA	FABRICAÇÃO / LOTE	VALIDADE
01	ABACAXI: comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	IN NATURA	-	-

03	AÇAÍ MÉDIO: congelado, pasteurizado ou branqueado, contendo, em sua composição, polpa de açaí, carboidratos, proteínas, fibra alimentar, sódio e 0% de gordura trans. Deve ser 100% composto de açaí.	BOM FRUIT	21/03/2025	21/03/2026
04	ALFACE: 1ª qualidade, com folhas novas, verdes, viçosas e livres de fungos e sujidades. Não poderá apresentar folhas murchas e descoloridas. Cada maço deve conter, no mínimo, 300g.	IN NATURA	-	-
05	BANANA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação médio. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	IN NATURA	-	-
09	CHICÓRIA: 1ª qualidade, folhas novas, verdes, viçosas, livre de fungos e sujidades. Cada maço deve conter, no mínimo, 100g.	IN NATURA	-	-
10	COLORÍFICO EM PÓ: corante de boa qualidade, produto constituído pela mistura de fubá de mandioca com urucum em pó, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. Deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).	AMAZON COOP	30/05/2025	1 ANO
13	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL: torrada e seca, grânulos uniformes na cor e no tamanho, de 1ª qualidade, isenta de substâncias terrosas, fragmentos estranhos e parasitas. Não poderá estar	AMAZON COOP	30/05/2025	1 ANO

	úmida, fermentada e rançosa. Deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).			
14	FEIJÃO DE CORDA: 1ª qualidade, livre de fungos e sujidades. Cada maço deve conter, no mínimo, 150g.	IN NATURA	-	-
15	FEIJÃO CAUPI: tipo 1, grãos de tamanho e formas naturais, íntegros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e de quaisquer outros corpos estranhos, conforme estabelecido pelo Ministério da Agricultura. No rótulo deverá conter todas as informações técnicas do produto.	AMAZON COOP	30/05/2025	1 ANO
17	IORGUTE NATURAL ARTESANAL SABOR MORANGO: produto composto, basicamente, por leite pasteurizado integral, fermento láctico, polpa de frutas, aroma de frutas e conservantes. Deve conter registro em órgão de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.	NATURALLIS	28/05/2025	08/07/2025
18	JAMBU: com folhas novas, verdes, cor uniforme, isento de fungos, insetos, parasitas, larvas e sujidades. Cada maço deve conter, no mínimo, 300g.	IN NATURA	-	-
19	LARANJA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	IN NATURA	-	-
20	LIMÃO: tamanho médio, de boa qualidade, casca fina,	IN NATURA	-	-

	isento de manchas, fungos e sujidades.			
21	MACAXEIRA EMBALADA A VACUO: De primeira qualidade, raízes grandes, características sensoriais preservadas, uniforme, fresca, sem casca, embalagem à vácuo resistente, transparente e adequada. Com ausência de sujidades, parasitas, fungos e larvas. Deverá ser transportada em carro refrigerado.	AMAZON COOP	30/05/2025	90 DIAS
23	MELANCIA: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Cada unidade deve ter peso aproximado entre 10 Kg e 20 Kg.	IN NATURA	-	-
24	MILHO VERDE EM ESPIGA DESCASCADA E EMBALADA: Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	IN NATURA	-	-
26	PIMENTA DE CHEIRO: de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	IN NATURA	-	-
32	REPOLHO: de 1ª qualidade, in natura. Folhas lisas, sem danos e defeitos graves (podridão e rachaduras), sem manchas e isento de sujidades,	IN NATURA	-	-

	parasitas e larvas. Cada unidade deve conter peso aproximado entre 1 a 1,5 Kg.			
33	TANGERINA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	IN NATURA	-	-
34	TUCUPI: Tucupi resfriado (temperatura entre 0 ° C e 7 °C, embalada em garrafas plásticas de até 2 litros, isenta de matéria terrosa e parasitas, não fermentada e não rançosa. Deve conter identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação, lote, marca, data de fabricação e validade. Além disso, deverá apresentar o nome do grupo formal acrescentado da modalidade fornecedora: agricultura familiar.	AMAZON COOP	30/05/2025	6 MESES



Barbara Batista da Silva
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161
SEMED – Castanhal

ANEXOS

ANEXOS









CNPJ: 43.003.212/0001-35

CHAMADA PÚBLICA Nº001/2025

COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL FRUTOS DA AMAZÔNIA

CNPJ: 43.003.212/0001-35

Termo de Entrega de Amostras:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS
1	ABÓBORA: de 1ª qualidade, nova, íntegra, isento de lesões, tamanho médio, sem indícios de germinações
2	BANANA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação médio. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
3	BATATA DOCE: 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra, de consistência firme, casca lisa, sem indícios de germinação e livre de fungos e sujidades
4	CEBOLINHA: de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidade, parasitas e larvas.
5	CHEIRO-VERDE: 1ª qualidade, folhas novas, verdes e viçosas, livre de fungos e sujidades. Cada maço deve conter, no mínimo, 200g.
6	COLORÍFICO EM PÓ: corante de boa qualidade, produto constituído pela mistura de fubá de mandioca com urucum em pó, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. Deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).
7	COUVE MANTEIGA: 1ª qualidade, folhas novas, de tonalidade verde escuro e uniforme, livre de fungos e sujidades. Não poderá apresentar folhas murchas e descoloridas. Cada maço deve conter, no mínimo, 150g.
8	FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL: torrada e seca, granulada, de 1ª qualidade. Deve ser isenta de substâncias terrosas, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Não poderá estar úmida, fermentada e rançosa. Deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).
9	GOMA DE TAPIOCA: goma de coloração branca. Isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter data de fabricação de até 05 dias anteriores à data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).
10	IORGUTE NATURAL ARTESANAL SABOR MORANGO: produto composto, basicamente, por leite pasteurizado integral, fermento láctico, polpa de frutas, aroma de frutas e conservantes. Deve conter registro em órgão de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal
11	LARANJA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Isento de sujidades, parasitas e larvas.
12	MACAXEIRA EMBALADA A VACUO: De primeira qualidade, raízes grandes, características sensoriais preservadas, uniforme, fresca, sem casca, embalagem à vácuo resistente, transparente e adequada. Com ausência de sujidades, parasitas, fungos e larvas. Deverá ser transportada em carro refrigerado.
13	MAMÃO PAPAIA: de 1ª qualidade, sem nenhum tipo de lesão física decorrente do transporte e manuseio, grau médio de amadurecimento, casca sem defeitos e manchas Isento de sujidades, parasitas e larvas
14	MILHO VERDE EM ESPIGA DESCASCADA E EMBALADA: Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.
15	PEPINO: 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, de consistência firme, casca lisa e livre de fungos e sujidades.
16	POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ: natural, congelada, branqueada, de 1ª qualidade, com laudo de análise microbiológica para pesquisa de coliformes fecais e salmonela, realizado em laboratório devidamente autorizado.
17	PUPUNHA: Tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.

Castanhal, 30 de maio de 2025.

Joel Linhares Cavalcante

Joel Linhares Cavalcante

PRESIDENTE DA COAFRA

Barbara Batista

Barbara Batista
Nutricionista - CRN 7161
Coord. de Merenda Escolar
SEMED

20105125

NO: 55

Sede própria na Rua Maria Ana, S/N, Agrovila Nazaré, Zona Rural de Castanhal, Pará.

Contatos: (91) 99128-3810 / 98229-0017

**CADEIA DE CUSTÓDIA**

Multianálises S/C Ltda.

Av. Sarzedelo Corrêa, 370 - 1º andar - Belém-PA-Brasil

Telefone: 55 91 3224 8848/3086 1570 - CNPJ: 03.936.701/0001-25 www.multianalises.com.br e-mail: multianalises@multianalises.com.br

Página 1 de 2

Cliente: COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ				*Código cliente:		*Orçamento N°:			
Endereço: RAMAL DO 20 KM 07				Bairro: ZONA RUAL		CNPJ: 20.195.274/0001-90			
Cidade/UF: CASTANHAL/PA		Fone: 91 98486 2926				Contato: FRANCISCO			
Contratante: COOPERATIVA REGIONAL		Código contratante:		Fone:		Contato:			
Data/Coleta: 09/04/2025		Data de envio: 09/04/2025							
*Data de Recebimento: 09/04/2025						Coletador do Laboratório:			
*Temperatura no Recebimento °C						() Sim (x) Não			
CADEIA DE CUSTÓDIA PARA AMOSTRAS (Alimentos, SWAB, placas)									
PT	Matriz (Tipo de Amostra)	Identificação/Embalagem	Hora da coleta	Data de Fabricação	Validade	Lote:	T °C de armazenamento	Aspecto, COR e ODOR	*Amostra Número
01	POLPA DE ACEROLA	BOM FRUT	09:00				Congelado () Ambiente () Resfriado ()	Característico () Alterado ()	
02	POLPA DE GOIABA	BOM FRUT	09:00				Congelado () Ambiente () Resfriado ()	Característico () Alterado ()	
03	POLPA DE MARACUJÁ	BOM FRUT	09:00				Congelado () Ambiente () Resfriado ()	Característico () Alterado ()	
04	POLPA DE TAPEREBA	BOM FRUT	09:00				Congelado () Ambiente () Resfriado ()	Característico () Alterado ()	
05	AGUA DE POÇO		09:00				Congelado () Ambiente () Resfriado ()	Característico () Alterado ()	
							Congelado () Ambiente () Resfriado ()	Característico () Alterado ()	
							Congelado () Ambiente () Resfriado ()	Característico () Alterado ()	
Responsável pela Coleta Nome: FRANCISCO BARROS SOARES				Assinatura:					
Supervisor da Coleta Nome:				Assinatura:					
OBS: Utilizar outro formulário quando a quantidade de pontos for maior que o número de linhas disponíveis. Todos os campos devem estar corretamente preenchidos para dar início ao cadastro das amostras. Observações que julgar necessárias use o verso deste formulário para registrar.									
Não conformidades observadas no recebimento deverão ser registradas no formulário.					Observações do contratante devem ser anotadas no verso e assinadas				

RPG-07-05-06

Barbara Batista
Barbara Batista
Nutricionista - CRN 7161
Coord. de Merenda Escolar
SEMED
W: 50
30/05/25

Multianálises SiC Ltda.

Multianálises S/C Ltda.
Av. Serzedelo Corrêa, 370 - 1ª andar - Batista Campos - CEP: 66033-265 - Belém-PA-Brasil

Av. Serzedelo Correia, 370 – 1º andar – Batista Campos - CEP: 66033-265 - Belém-PA-Brasil
 Telefone: 55 91 3224 8948/3086 1570 – CNPJ: 03.936.701/0001-25 www.multianalises.com.br e-mail: multianalises@multianalises.com.br

RPG-07-05-06

DADOS DO CLIENTE

Nome: COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ - 20195274000190
Endereço: RAMAL DO 20 KM, KM 7 AGROVILA BOM JESUS - s/n - Ipanetama - Castanhal - PA - 68745-000
Email: polpasbomfrut@gmail.com
Unidade: Não consta

DADOS DA AMOSTRA

Local:	Polpa de Maracujá - Marca: Bom Frut -	Referências (Ordem de Serviço - Código Amostra):	OS02615/2025 AM00008558/2025
Descrição da amostra:	Polpa de Maracujá - Marca: Bom Frut Fab: 21.03.2025 Val: 21.03.2025 Lote: 013		
Data e hora da coleta:	07/04/2025 09:00	Responsável pela coleta:	Francisco Barros
Data e hora de entrada no Laboratório:	07/04/2025 11:30	Plano de amostragem:	PA52160
Data de início da análise:	08/04/2025 08:02	Data de término da análise:	22/04/2025 15:49
Acompanhante da Coleta	Não Informado	Solicitante	Cliente

CONDIÇÕES AMBIENTAIS

Aspecto	Tempo na hora da coleta	Não Aplicável
Chuva	Não Aplicável	

Resultados Analíticos

Parâmetro	LQ	Resultado	Unidade	VMP	Incerteza	Método	Analista
Coliformes Fecais	-	Ausência	UFC/g	-	-	Compendium 9:2015 Método NMP	Valdenice Trindade Paraíso
Salmonella spp	-	Ausência	/25g	-	-	ISO 6579-1:2021 - Método horizontal para detecção, enumeração e sorotipagem de Salmonella, Parte 1: Detecção de Salmonella spp	Valdenice Trindade Paraíso

LEGENDA

LQ = Limite de Quantificação; VMP = Valor Máximo Permitido; NTU = Unidade Nefelométrica de Turbidez; UH = Unidade de Hazen (mg/L de platina e cobalto); NA = Não aplicável;

VALOR DE REFERÊNCIA

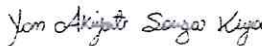
Declaração de Conformidade

OBSERVAÇÕES E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

*Ensaio subcontratado.
 As opiniões e interpretações expressas neste Certificado de Análise não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório;
 Empresa registrada no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Pará (CREA-PA) sob o nº 6779;
 Empresa registrada no Conselho Regional de Química sob o nº 17994;
 A Multianálises S/S LTDA autoriza a reprodução desse certificado desde que a cópia apresente o seu conteúdo integral.
 Estes resultados referem-se única e exclusivamente às amostras analisadas.
 Certificado válido com Assinatura de forma digital ICP-Brasil.
 Os dados brutos dos ensaios encontram-se disponíveis aos interessados.

Belém, 29 de Abril de 2025


 CLAUDIO CARMONA DE JESUS MAUES
 Farmacêutico - CRF-PA 1804
 Diretor do Laboratório Multianálises


 YAN AKIYOTTI SOUZA KIYOI
 Engenheiro Ambiental - CREA-PA nº 1520563531
 Gerente do Laboratório Multianálises

Código de Validação

68111DA1194371745952161FBFAF53D781B7E68A|96773|00008558.2025

Validação

<https://multianalises.gerencialab.com.br/porta/certificado/>

YAN AKIYOITI
SOUZA KIYOITI
01601363265

Digitally signed by YAN AKIYOITI SOUZA
DN: cn=01601363265
c=BR, o=Gerencialab, ou=Army, ou=YAN
AKIYOITI SOUZA KIYOITI 01601363265
ou=Multi Análises
Email=MultiAnálises

DADOS DO CLIENTE

Nome: COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ - 20195274000190
Endereço: RAMAL DO 20 KM, KM 7 AGROVILA BOM JESUS - s/n - Ipanetama - Castanhal - PA - 68745-000
Email: polpasbomfrut@gmail.com
Unidade: Não consta

DADOS DA AMOSTRA

Local:	Água de Poço - Direto do Poço	Referências (Ordem de Serviço - Código Amostra):	OS02607/2025 AM00008520/2025
Descrição da amostra:	Água de Poço - Direto do Poço	Responsável pela coleta:	Francisco Barros
Data e hora da coleta:	07/04/2025 09:00	Plano de amostragem:	PA52162
Data e hora de entrada no Laboratório:	07/04/2025 11:30	Data de término da análise:	16/04/2025 15:37
Data de início da análise:	07/04/2025 12:00	Solicitante	Cliente
Acompanhante da Coleta	Não Informado		

CONDIÇÕES AMBIENTAIS

Aspecto	Tempo na hora da coleta	Não Aplicável
Chuva	Não Aplicável	

Resultados Analíticos

Parâmetro	LQ	Resultado	Unidade	VMP	Incerteza	Método	Analista
Coliformes Totais	-	Ausência	/100mL	Ausência/100mL	-	SM23 - Método 9221 B	Glauy Takeda Assis
Escherichia coli	-	Ausência	/100mL	Ausência/100mL	-	SM23 - Método 9221 B	Glauy Takeda Assis
pH (in loco)	1 a 14	5,63	-	-	±0,1	SM23 método 4500 H+ B	Maria de Nazaré Dias Tourinho

LEGENDA

LQ = Limite de Quantificação; VMP = Valor Máximo Permitido; NTU = Unidade Nefelométrica de Turbidez; UH = Unidade de Hazen (mg/L de platina e cobalto); NA = Não aplicável;

VALOR DE REFERÊNCIA

PORTARIA GM/MS Nº 888, 4 de maio de 2021;

Declaração de Conformidade

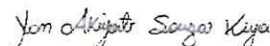
Amostra atende aos valores de referência para os ensaios realizados.

OBSERVAÇÕES E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

*Ensaio subcontratado.
 As opiniões e interpretações expressas neste Certificado de Análise não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório;
 Empresa registrada no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Pará (CREA-PA) sob o nº 6779;
 Empresa registrada no Conselho Regional de Química sob o nº 17994;
 A Multianálises S/S LTDA autoriza a reprodução desse certificado desde que a cópia apresente o seu conteúdo integral.
 Estes resultados referem-se única e exclusivamente às amostras analisadas.
 Certificado válido com Assinatura de forma digital ICP-Brasil.
 Os dados brutos dos ensaios encontram-se disponíveis aos interessados.

Belém, 30 de Abril de 2025


 CLAUDIO CARMONA DE JESUS MAUES
 Farmacêutico - CRF-PA 1804
 Diretor do Laboratório Multianálises


 YAN AKIYOTI SOUZA KIYOI
 Engenheiro Ambiental - CREA-PA nº 1520563531
 Gerente do Laboratório Multianálises

Código de Validação

17460242076812370FAF71B04C75322CDE3F8EDD|96754|00008520.2025

Validação

<https://multianalises.gerencialab.com.br/portal/certificado/>

YAN AKIYOITI
SOUZA KIYOMI
01601363265

Digitally signed by YAN AKIYOITI SOUZA
DN: cn=CP-Brasil, ou=Army, ou=YAN
AKIYOITI SOUZA KIYOMI 01601363265
Email: Multianalises
Date: 25.05.2025 12:06:15 -0300

TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0702001/2025/SUPRI

Em cumprimento ao item 11 do Edital da Chamada Pública:

“11.1 - As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município deverão ser apresentadas após a fase de habilitação, no prazo de até 2 (dois) dias, no setor de distribuição da merenda escolar da Secretaria Municipal de Educação. (...); 11.2 - As amostras deverão ser identificadas com o número do Edital, o nome do fornecedor e a especificação do produto; 11.3 - A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste Edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta; 11.4 - As amostras serão analisadas pelo(a) nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, que observará como critérios de avaliação, as especificações descritas para cada gênero alimentício do Edital e Termo de Referência, desde que estes estejam em perfeitas condições para o consumo humano;”.

As amostras foram entregues dentro do prazo estabelecido no edital.

SETOR QUE RECEBEU A AMOSTRA: Coordenadoria de Alimentação Escolar

COOPERATIVA: COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL FRUTOS DA AMAZÔNIA

CNPJ: 43.003.212/0001-35

DATA: 30/05/2025

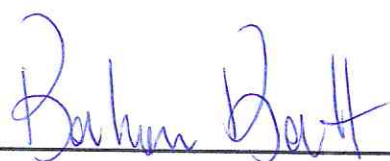
HORÁRIO: 10H55

ITEM	AMOSTRA	MARCA	FABRICAÇÃO / LOTE	VALIDADE
02	ABÓBORA: de 1ª qualidade, nova, íntegra, isento de lesões, tamanho médio, sem indícios de germinações.	IN NATURA	-	-
05	BANANA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação médio. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	IN NATURA	-	-

06	BATATA DOCE: 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra, de consistência firme, casca lisa, sem indícios de germinação e livre de fungos e sujidades.	IN NATURA	-	-
07	CEBOLINHA: de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Cada maço deve conter, no mínimo, 100g.	IN NATURA	-	-
08	CHEIRO-VERDE: 1ª qualidade, folhas novas, verdes e viçosas, livre de fungos e sujidades. Cada maço deve conter, no mínimo, 200g.	IN NATURA	-	-
10	COLORÍFICO EM PÓ: corante de boa qualidade, produto constituído pela mistura de fubá de mandioca com urucum em pó, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. Deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).	COAFRA	29/05/2025	1 ANO
11	COUVE MANTEIGA: 1ª qualidade, folhas novas, de tonalidade verde escuro e uniforme, livre de fungos e sujidades. Não poderá apresentar folhas murchas e descoloridas. Cada maço deve conter, no mínimo, 150g.	IN NATURA	-	-
12	FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL: torrada e seca, granulada, de 1ª qualidade. Deve ser isenta de substâncias terrosas, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Não poderá estar úmida, fermentada e rançosa. Deve conter data de fabricação de até 30 dias	COAFRA	28/05/2025	1 ANO

	anteriores a data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).			
16	GOMA DE TAPIOCA: goma de coloração branca. Isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter data de fabricação de até 05 dias anteriores a data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).	COAFRA	29/05/2025	90 DIAS
17	IORGUTE NATURAL ARTESANAL SABOR MORANGO: produto composto, basicamente, por leite pasteurizado integral, fermento láctico, polpa de frutas, aroma de frutas e conservantes. Deve conter registro em órgão de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.	DELÍCIAS DO CAMPO	22/05/2025	29/06/2025
19	LARANJA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	IN NATURA	-	-
21	MACAXEIRA EMBALADA A VACUO: De primeira qualidade, raízes grandes, características sensoriais preservadas, uniforme, fresca, sem casca, embalagem à vácuo resistente, transparente e adequada. Com ausência de sujidades, parasitas, fungos e larvas. Deverá ser transportada em carro refrigerado.	COAFRA	29/05/2025	90 DIAS
22	MAMÃO PAPAIA: de 1ª qualidade, sem nenhum tipo de	IN NATURA	-	-

	lesão física decorrente do transporte e manuseio, grau médio de amadurecimento, casca sem defeitos e manchas. Isento de sujidades, parasitas e larvas.			
24	MILHO VERDE EM ESPIGA DESCASCADA E EMBALADA: Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	IN NATURA	-	-
25	PEPINO: 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, de consistência firme, casca lisa e livre de fungos e sujidades.	IN NATURA	-	-
29	POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ: natural, congelada, branqueada, de 1ª qualidade, com laudo de análise microbiológica para pesquisa de coliformes fecais e <i>salmonela</i> , realizado em laboratório devidamente autorizado.	BOM FRUIT	21/03/2025	21/03/2026
31	PUPUNHA: Tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.	IN NATURA	-	-



Barbara Batista da Silva
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161
SEMED – Castanhal

ANEXOS











COONTAR

COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ
RAMAL DO 20 KM 07, AGROVILA BOM JESUS, ZONA RURAL – CEP 68745-000 - CASTANHAL/PA
TEL: 91 98496 –2928 E-mail: polpasbomfrut@gmail.com
CNPJ: 20.195.274/0001-90 INSCRIÇÃO ESTADUAL: 15.448.301-0

Ofício nº 24/2025.

Razão Social: **COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARA-COONTAR.**

CNPJ: 20.195.274/0001-90.

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (DEPARTAMENTO DE MERENDA ESCOLAR)

ASSUNTO: ENTREGA DE AMOSTRAS REFERENTE A CHAMADA PÚBLICA 001/2025

Barbara Batista
Barbara Batista
Nutricionista - CRN 7161
Coord. de Merenda Escolar
SEMED
30/05/25

2-AMOSTRAS DOS PRODUTOS COTADOS CONFORME TABELA ABAIXO

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANTIDADE	UNIDADE
1	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA-natural, congelada, branqueada, de primeira qualidade com laudo de análise micro biológico para pesquisa de coliformes e salmonela, realizado em laboratório devidamente autorizado	BOM FRUT COONTAR	02 KG	KG
2	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA-natural, congelada, branqueada, de primeira qualidade com laudo de análise micro biológico para pesquisa de coliformes e salmonela, realizado em laboratório devidamente autorizado	BOM FRUT COONTAR	02 KG	KG
3	POLPA DE FRUTA SABOR TAPEREBÁ-natural, congelada, branqueada, de primeira qualidade com laudo de análise micro biológico para pesquisa de coliformes e salmonela, realizado em laboratório devidamente autorizado	BOM FRUT COONTAR	02 KG	KG

10:52



COONTAR

COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ
RAMAL DO 20 KM 07, AGROVILA BOM JESUS, ZONA RURAL – CEP 68745-000 - CASTANHAL/PA
TEL: 91 98496 –2928 E-mail: polpasbomfrut@gmail.com
CNPJ: 20.195.274/0001-90 INSCRIÇÃO ESTADUAL: 15.448.301-0

Castanhal, 30 de Maio de 2025.

COOPERATIVA REGIONAL	Assinado de forma digital por
DOS PRODUTORES	COOPERATIVA REGIONAL DOS
RURAIS NO	PRODUTORES RURAIS NO
EST:20195274000190	EST:20195274000190
	Dados: 2025.05.30 08:58:18
	-03'00'

**COOPERATIVA REGIONAL DOS
PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ.**

**CADEIA DE CUSTÓDIA**

Multianálises S/C Ltda.

Av. Serzedelo Corrêa, 370 – 1º andar – Batista Campos - CEP: 66033-265 - Belém-PA-Brasil

Telefone: 55 91 3224 9846/3086 1570 – CNPJ: 03.936.701/0001-25 www.multianalises.com.br e-mail: multianalises@multianalises.com.br

Página 1 de 2

Cliente: COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ-COONTAR										Código cliente: _____		Orçamento Nº: _____		
Endereço: RAMAL DO 20 KM 07					Bairro: ZONARURAL					CNPJ: 20.195.274/0001-90				
Cidade/UF: CASTANHAL/PA					Fone: 91 98496 2928					Contato: FRANCISCO BARROS				
Contratante: COOPERATIVA REGIONAL _____					Código contratante: _____					Fone: 91 98496 2928				
Contato: _____					Contato: FRANCISCO _____									
C. nas Últimas 24 horas: ☐ Sim ☐ Não ☐ Não Aplicável					Datas/Coleta: 07/04/2025					Remessa: _____				
Chuva no Momento de Coleta: ☐ Sim ☐ Não ☐ Não Aplicável					Data do Recebimento: 07/04/2025					Coletador do Laboratório: _____				
*Temperatura no Recebimento °C					*1					*2				
					*3					*4				
					*5					*6				
					*7					*8				
					*9					*0				
Identificações da amostragem										Análises in loco - NA (não aplicável)				
PT	Matriz (Tipo de Amostra)	Identificação/Localização	Hora coleta	STD ppm	Condut. µS/cm	Temp °C	Cloro Livre mg/L	pH / ORP	OD mg/L	Mat. Flut.	*Amostra Número			
01	POLPA DE ACEROLA	COOPERATIVA REGIONAL/CASTANHAL	09:00							() P () A				
02	POLPA DE GOIABA	COOPERATIVA REGIONAL/CASTANHAL	09:00							() P () A				
03	POLPA DE TAPEREBA	COOPERATIVA REGIONAL/CASTANHAL	09:00							() P () A				
04	POLPA DE MARACUJÁ	COOPERATIVA REGIONAL/CASTANHAL	09:00							() P () A				
05	AGUA DE POÇO	COOPERATIVA REGIONAL/CASTANHAL	09:00							() P () A				
										() P () A				
										() P () A				
										() P () A				
										() P () A				
										() P () A				
										() P () A				
Responsável pela Coleta Nome: FRANCISCO BARROS SOARES					Assinatura: _____					*Campos preenchidos pelo laboratório				
Supervisor da Coleta Nome: _____					Assinatura: _____									
OBS: Utilizar outro formulário quando a quantidade de pontos for maior que o número de linhas disponíveis. Todos os campos devem estar corretamente preenchidos para dar início ao cadastro das amostras. Observações que julgar necessárias use o verso deste formulário para registrar.														
Não conformidades observadas no recebimento deverão ser registradas no formulário. Observações do contratante devem ser anotadas no verso e assinadas														

RPG-07-12-07

CADEIA DE CUSTÓDIA

Multianálises S/C Ltda.

Av. Serzedelo Corrêa, 370 – 1ª andar – Batista Campos - CEP: 66033-265 - Belém-PA-Brasil

AV. Serzedelo Correa, 570 – 1º andar – Batista Campos – CEP: 66033-260 – Belém-PA-Brasil
 Telefone: 55 91 3224 3848/3086 1570 – CNPJ: 03.936.701/0001-25 www.multianalises.com.br e-mail: multianalises@multianalises.com.br

Página 2 de 2

Cliente: COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ-COONTAR

*Código cliente: _____

*Orçamento N°:

[illegible]

DADOS DO CLIENTE

Nome: COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ - 20195274000190
 Endereço: RAMAL DO 20 KM, KM 7 AGROVILA BOM JESUS - s/n - Ipanetama - Castanhal - PA - 68745-000
 Email: polpasbomfrut@gmail.com
 Unidade: Não consta

DADOS DA AMOSTRA

Local:	Água de Poço - Direto do Poço	Referências (Ordem de Serviço - Código Amostra):	OS02607/2025 AM00008520/2025
Descrição da amostra:	Água de Poço - Direto do Poço		
Data e hora da coleta:	07/04/2025 09:00	Responsável pela coleta:	Francisco Barros
Data e hora de entrada no Laboratório:	07/04/2025 11:30	Plano de amostragem:	PA52162
Data de início da análise:	07/04/2025 12:00	Data de término da análise:	16/04/2025 15:37
Companhante da Coleta	Não Informado	Solicitante	Cliente

CONDIÇÕES AMBIENTAIS

Aspecto	Tempo na hora da coleta	Não Aplicável
Chuva	Não Aplicável	

Resultados Analíticos

Parâmetro	LQ	Resultado	Unidade	VMP	Incerteza	Método	Analista
Coliformes Totais	-	Ausência	/100mL	Ausência/100mL	-	SM23 - Método 9221 B	Glauco Takeda Assis
Escherichia coli	-	Ausência	/100mL	Ausência/100mL	-	SM23 - Método 9221 B	Glauco Takeda Assis
pH (in loco)	1 a 14	5,63	-	-	±0,1	SM23 método 4500 H+ B	Maria de Nazaré Dias Tourinho

LEGENDA

LQ = Limite de Quantificação; VMP = Valor Máximo Permitido; NTU = Unidade Nefelométrica de Turbidez; UH = Unidade de Hazen (mg/L de platina e cobalto); NA = Não aplicável;

VALOR DE REFERÊNCIA

PORTARIA GM/MS Nº 888, 4 de maio de 2021;

Declaração de Conformidade

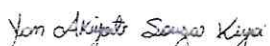
Amostra atende aos valores de referência para os ensaios realizados.

OBSERVAÇÕES E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

*Ensaio subcontratado.
 As opiniões e interpretações expressas neste Certificado de Análise não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório;
 Empresa registrada no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Pará (CREA-PA) sob o nº 6779;
 Empresa registrada no Conselho Regional de Química sob o nº 17994;
 A Multianálises S/S LTDA autoriza a reprodução desse certificado desde que a cópia apresente o seu conteúdo integral.
 Estes resultados referem-se única e exclusivamente às amostras analisadas.
 Certificado válido com Assinatura de forma digital ICP-Brasil.
 Os dados brutos dos ensaios encontram-se disponíveis aos interessados.

Belém, 30 de Abril de 2025


 CLAUDIO CARMONA DE JESUS MAUES
 Farmacêutico - CRF-PA 1804
 Diretor do Laboratório Multianálises


 YAN AKIYOITI SOUZA KIYOI
 Engenheiro Ambiental - CREA-PA nº 1520563531
 Gerente do Laboratório Multianálises

Código de Validação

17460242076812370FAF71B04C75322CDE3F8EDD|96754|00008520.2025

Validação

<https://multianalises.gerencialab.com.br/portal/certificado/>

YAN AKIYOITI
SOUZA KIYOMI
01601363265

Digitally signed by YAN AKIYOITI SOUZA
DN: cn=01601363265
c=BR, o=GER. Brasil, ou=Army, ou=YAN
AKIYOITI SOUZA KIYOMI 01601363265
Reason: Multianalises
Date: 05.08.2025 12:06:15 -0300

DADOS DO CLIENTE

Nome: COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ - 20195274000190
Endereço: RAMAL DO 20 KM, KM 7 AGROVILA BOM JESUS - s/n - Ipanetama - Castanhal - PA - 68745-000
Email: polpasbomfrut@gmail.com
Unidade: Não consta

DADOS DA AMOSTRA

Local:	Polpa de Acerola - Marca: Bom Fruit -	Referências (Ordem de Serviço - Código Amostra):	OS02615/2025 AM00008556/2025
Descrição da amostra:	Polpa de Acerola - Marca: Bom Fruit Fab: 08.03.2025 Val: 08.03.2026 Lote: 009		
Data e hora da coleta:	07/04/2025 09:00	Responsável pela coleta:	Francisco Barros
Data e hora de entrada no Laboratório:	07/04/2025 11:30	Plano de amostragem:	PA52160
Data de início da análise:	08/04/2025 08:00	Data de término da análise:	22/04/2025 15:51
Companhante da Coleta	Não Informado	Solicitante	Cliente

CONDIÇÕES AMBIENTAIS

Aspecto	Tempo na hora da coleta	Não Aplicável
Chuva	Não Aplicável	

Resultados Analíticos

Parâmetro	LQ	Resultado	Unidade	VMP	Incerteza	Método	Analista
Coliformes Totais	-	Ausência	UFC/g	-	-	Compendium 9:2015 Método de Pour plate	Valdenice Trindade Paraíso
Salmonella spp	-	Ausência	/25g	-	-	ISO 6579-1:2021 - Método horizontal para detecção, enumeração e sorotipagem de Salmonella, Parte 1: Detecção de Samonella ssp	Valdenice Trindade Paraíso

LEGENDA

LQ = Limite de Quantificação; VMP = Valor Máximo Permitido; NTU = Unidade Nefelométrica de Turbidez; UH = Unidade de Hazen (mg/L de platina e cobalto); NA = Não aplicável;

VALOR DE REFERÊNCIA

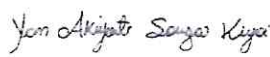
Declaração de Conformidade

OBSERVAÇÕES E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

*Ensaio subcontratado.
 As opiniões e interpretações expressas neste Certificado de Análise não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório;
 Empresa registrada no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Pará (CREA-PA) sob o nº 6779;
 Empresa registrada no Conselho Regional de Química sob o nº 17994;
 A Multianálises S/S LTDA autoriza a reprodução desse certificado desde que a cópia apresente o seu conteúdo integral.
 Estes resultados referem-se única e exclusivamente às amostras analisadas.
 Certificado válido com Assinatura de forma digital ICP-Brasil.
 Os dados brutos dos ensaios encontram-se disponíveis aos interessados.

Belém, 29 de Abril de 2025


CLAUDIO CARMONA DE JESUS MAUES
 Farmacêutico - CRF-PA 1804
 Diretor do Laboratório Multianálises


YAN AKIYOITI SOUZA KIYOI
 Engenheiro Ambiental - CREA-PA nº 1520563531
 Gerente do Laboratório Multianálises

DADOS DO CLIENTE

Nome: COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ - 20195274000190
Endereço: RAMAL DO 20 KM, KM 7 AGROVILA BOM JESUS - s/n - Ipanetama - Castanhal - PA - 68745-000
Email: polpasbomfrut@gmail.com
Unidade: Não consta

DADOS DA AMOSTRA

Local:	Polpa de Goiaba - Marca: Bom Frut	Referências (Ordem de Serviço - Código Amostra):	OS02615/2025 AM00008557/2025
Descrição da amostra:	Polpa de Goiaba - Marca: Bom Frut Fab:03.04.2025 Val: 03.04.2026 Lote: 015		
Data e hora da coleta:	07/04/2025 09:00	Responsável pela coleta:	Francisco Barros
Data e hora de entrada no Laboratório:	07/04/2025 11:30	Plano de amostragem:	PA52160
Data de início da análise:	08/04/2025 08:01	Data de término da análise:	22/04/2025 15:49
Companhante da Coleta	Não Informado	Solicitante	Cliente

CONDIÇÕES AMBIENTAIS

Aspecto	Tempo na hora da coleta	Não Aplicável
Chuva	Não Aplicável	

Resultados Analíticos

Parâmetro	LQ	Resultado	Unidade	VMP	Incerteza	Método	Analista
Coliformes Fecais	-	Ausência	UFC/g	-	-	Compendium 9:2015 Método NMP	Valdenice Trindade Paraíso
Salmonella spp	-	Ausência	/25g	-	-	ISO 6579-1:2021 - Método horizontal para detecção, enumeração e sorotipagem de Salmonella, Parte 1: Detecção de Salmonella ssp	Valdenice Trindade Paraíso

LEGENDA

LQ = Limite de Quantificação; VMP = Valor Máximo Permitido; NTU = Unidade Nefelométrica de Turbidez; UH = Unidade de Hazen (mg/L de platina e cobalto); NA = Não aplicável;

VALOR DE REFERÊNCIA

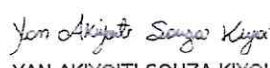
Declaração de Conformidade

OBSERVAÇÕES E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

*Ensaio subcontratado.
 As opiniões e interpretações expressas neste Certificado de Análise não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório;
 Empresa registrada no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Pará (CREA-PA) sob o nº 6779;
 Empresa registrada no Conselho Regional de Química sob o nº 17994;
 A Multianálises S/S LTDA autoriza a reprodução desse certificado desde que a cópia apresente o seu conteúdo integral.
 Estes resultados referem-se única e exclusivamente às amostras analisadas.
 Certificado válido com Assinatura de forma digital ICP-Brasil.
 Os dados brutos dos ensaios encontram-se disponíveis aos interessados.

Belém, 29 de Abril de 2025


 CLAUDIO CARMONA DE JESUS MAUES
 Farmacêutico - CRF-PA 1804
 Diretor do Laboratório Multianálises


 YAN AKIYOITI SOUZA KIYOI
 Engenheiro Ambiental - CREA-PA nº 1520563531
 Gerente do Laboratório Multianálises

Código de Validação

68111D9F4CD8817459521596A503EBA22A9F33D9|96772.5|00008557.2025

Validação

<https://multianalises.gerenciaiab.com.br/portal/certificado/>

YAN AKIYOITI
SOUZA KIYOITI
01601363265

Digital signed by YAN AKIYOITI SOUZA
RFP: 01601363265
DN: cn=SOUZA, o=ICP-Brazil, ou=Army, cn=YAN
AKIYOITI SOUZA KIYOITI 01601363265
Email: Multianalises
Date: 05.05.2025 12:08:15 -0300

DADOS DO CLIENTE

Nome: COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ - 20195274000190
Endereço: RAMAL DO 20 KM, KM 7 AGROVILA BOM JESUS - s/n - Ipanetama - Castanhal - PA - 68745-000
Email: polpasbomfrut@gmail.com
Unidade: Não consta

DADOS DA AMOSTRA

Local:	Polpa de Taperebá - Marca: Bom Frut -	Referências (Ordem de Serviço - Código Amostra):	OS02615/2025 AM00008559/2025
Descrição da amostra:	Polpa de Taperebá - Marca: Bom Frut Fab: 31.03.2025 Val: 31.03.2025 Lote: 014		
Data e hora da coleta:	07/04/2025 09:00	Responsável pela coleta:	Francisco Barros
Data e hora de entrada no Laboratório:	07/04/2025 11:30	Plano de amostragem:	PA52160
Data de início da análise:	08/04/2025 08:03	Data de término da análise:	22/04/2025 15:49
Acompanhante da Coleta	Não Informado	Solicitante	Cliente

CONDIÇÕES AMBIENTAIS

Aspecto	Tempo na hora da coleta	Não Aplicável
Chuva	Não Aplicável	

Resultados Analíticos

Parâmetro	LQ	Resultado	Unidade	VMP	Incerteza	Método	Analista
Coliformes Fecais	-	Ausência	UFC/g	-	-	Compendium 9:2015 Método NMP	Valdenice Trindade Paraíso
Salmonella spp	-	Ausência	/25g	-	-	ISO 6579-1:2021 - Método horizontal para detecção, enumeração e sorotipagem de Salmonella, Parte 1: Detecção de Salmonella spp	Valdenice Trindade Paraíso

LEGENDA

LQ = Limite de Quantificação; VMP = Valor Máximo Permitido; NTU = Unidade Nefelométrica de Turbidez; UH = Unidade de Hazen (mg/L de platina e cobalto); NA = Não aplicável;

VALOR DE REFERÊNCIA

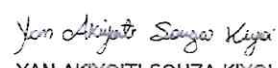
Declaração de Conformidade

OBSERVAÇÕES E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

*Ensaio subcontratado.
 As opiniões e interpretações expressas neste Certificado de Análise não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório;
 Empresa registrada no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Pará (CREA-PA) sob o nº 6779;
 Empresa registrada no Conselho Regional de Química sob o nº 17994;
 A Multianálises S/S LTDA autoriza a reprodução desse certificado desde que a cópia apresente o seu conteúdo integral.
 Estes resultados referem-se única e exclusivamente às amostras analisadas.
 Certificado válido com Assinatura de forma digital ICP-Brasil.
 Os dados brutos dos ensaios encontram-se disponíveis aos interessados.

Belém, 29 de Abril de 2025


 CLAUDIO CARMONA DE JESUS MAUES
 Farmacêutico - CRF-PA 1804
 Diretor do Laboratório Multianálises


 YAN AKIYOTI SOUZA KIYOI
 Engenheiro Ambiental - CREA-PA nº 1520563531
 Gerente do Laboratório Multianálises

Av. Sarzedelo Correa, 370 - Batista Campos - 66.033-265 - Belém/PA
Contato (91) 3086-1570 Página:2/2

TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0702001/2025/SUPRI

Em cumprimento ao item 11 do Edital da Chamada Pública:

“11.1 - As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município deverão ser apresentadas após a fase de habilitação, no prazo de até 2 (dois) dias, no setor de distribuição da merenda escolar da Secretaria Municipal de Educação. (...); 11.2 - As amostras deverão ser identificadas com o número do Edital, o nome do fornecedor e a especificação do produto; 11.3 - A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste Edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta; 11.4 - As amostras serão analisadas pelo(a) nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, que observará como critérios de avaliação, as especificações descritas para cada gênero alimentício do Edital e Termo de Referência, desde que estes estejam em perfeitas condições para o consumo humano;”.

As amostras foram entregues dentro do prazo estabelecido no edital.

SETOR QUE RECEBEU A AMOSTRA: Coordenadoria de Alimentação Escolar

COOPERATIVA: COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ

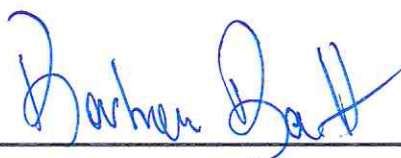
CNPJ: 20.195,274/0001-90

DATA: 30/05/2025

HORÁRIO: 10H52

ITEM	AMOSTRA	MARCA	FABRICAÇÃO / LOTE	VALIDADE
27	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA: natural, congelada, branqueada, de 1ª qualidade, com laudo de análise microbiológica para pesquisa de coliformes fecais e <i>salmonela</i> , realizado em laboratório devidamente autorizado.	BOM FRUT	19/05/2025	19/05/2026
28	POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA: natural,	BOM FRUT	19/05/2025	19/05/2026

	congelada, branqueada, de 1ª qualidade, com laudo de análise microbiológica para pesquisa de coliformes fecais e <i>salmonela</i> , realizado em laboratório devidamente autorizado.			
30	POLPA DE FRUTAS SABOR TAPEREBÁ: natural, congelada, de 1ª qualidade, branqueada, com laudo de análise microbiológica para pesquisa de coliformes fecais e <i>salmonela</i> , realizado em laboratório devidamente autorizado.	BOM FRUT	19/05/2025	19/05/2026



Barbara Batista da Silva
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161
SEMED – Castanhal

ANEXOS



COORD. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – SEMED

Castanhal, 04 de Junho de 2025.

Para: Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação – SUPRI

Assunto: Julgamento das amostras – CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0702001/2025/SUPRI

Prezada Secretária,

Em cumprimento ao item 11 do Edital da **CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025**,
que estabelece:

“11.1 - As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município deverão ser apresentadas após a fase de habilitação, no prazo de até 2 (dois) dias, no setor de distribuição da merenda escolar da Secretaria Municipal de Educação. (...);

11.2 - As amostras deverão ser identificadas com o número do Edital, o nome do fornecedor e a especificação do produto;

11.3 - A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste Edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta;

11.4 - As amostras serão analisadas pelo(a) nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, que observará como critérios de avaliação, as especificações descritas para cada gênero alimentício do Edital e Termo de Referência, desde que estes estejam em perfeitas condições para o consumo humano;”.

Encaminhamos a análise técnica, baseada nos critérios de aceitação solicitados no edital bem como nas características físicas e organolépticas, das amostras relacionadas a seguir.



PREFEITURA DE
CASTANHAL
UNIÃO, TRABALHO E DESENVOLVIMENTO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SEMED
CASTANHAL

JULGAMENTO DAS AMOSTRAS

COOPERATIVA AMAZÔNIA AGROINDUSTRIAL – AMAZON COOP CNPJ: 14.359.146/0001-32

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	EMBALAGEM	COOPERATIVA / ASSOCIAÇÃO	MARCA	RESULTADO DA ANÁLISE
01	ABACAXI: comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Caixa plástica com até 20 unidades	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
03	AÇAÍ MÉDIO: congelado, pasteurizado ou branqueado, contendo, em sua composição, polpa de açaí, carboidratos, proteínas, fibra alimentar, sódio e 0% de gordura trans. Deve ser 100% composto de açaí.	Primária: Embalagem plástica, transparente, atóxica, resistente, contendo 01 kg. Mantido sob congelamento a - 18°C. Secundária: saco de rafia com 40 Kg.	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital

Travessa Primeiro de Maio, nº 2215 – Nova Olinda – CEP: 68743-040 – Castanhal – Pará
Email: merenda.semed@castanhal.pa.gov.br



295



04	ALFACE: 1ª qualidade, com folhas novas, verdes, viçosas e livres de fungos e sujidades. Não poderá apresentar folhas murchas e descoloridas. Cada maço deve conter, no mínimo, 300g.	Primária: embalagem plástica com 1 maço de, no mínimo, 300g. Secundária: caixa plástica com 40 maços.	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
05	BANANA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação médio. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Caixa plástica com até 10 dúzias.	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
09	CHICÓRIA: 1ª qualidade, folhas novas, verdes, viçosas, livre de fungos e sujidades. Cada maço deve conter, no mínimo, 100g.	Primária: embalagem plástica com 1 maço de, no mínimo, 100 g. Secundária: caixa plástica com até 20 maços.	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
10	COLORÍFICO EM PÓ: corante de boa qualidade, produto constituído pela mistura de fubá de mandioca com urucum em pó, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. Deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).	Primária: plástico transparente, atóxico, fechado, de 500 g. Secundária: fardo plástico, lacrado com até 5 Kg.	AMAZON COOP	AMAZON COOP	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital

BBS



13	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL: torrada e seca, grânulos uniformes na cor e no tamanho, de 1ª qualidade, isenta de substâncias terrosas, fragmentos estranhos e parasitas. Não poderá estar úmida, fermentada e rançosa. Deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).	Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente contendo 1 kg. Secundária: de rafia com 20 Kg. No rótulo deverá conter o nome do produtor, data de fabricação e data de validade.	AMAZON COOP	AMAZO COOP	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
14	FEIJÃO DE CORDA: 1ª qualidade, livre de fungos e sujidades. Cada maço deve conter, no mínimo, 150g.	Primária: embalagem plástica com 1 maço de, no mínimo, 150g. Secundária: caixa plástica com 40 maços.	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
15	FEIJÃO CAUPI: tipo 1, grãos de tamanho e formas naturais, íntegros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e de quaisquer outros corpos estranhos, conforme estabelecido pelo Ministério da Agricultura. No rótulo deverá conter todas as informações técnicas do produto.	Primária: plástica transparente, atóxica e resistente contendo 01 kg. Secundária: fardo plástico transparente com 30 kg. No rótulo deverá conter o nome do produtor, data de fabricação e data de validade.	AMAZON COOP	AMAZON COOP	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital

BRS



17	IORGUTE NATURAL ARTESANAL SABOR MORANGO: produto composto, basicamente, por leite pasteurizado integral, fermento láctico, polpa de frutas, aroma de frutas e conservantes. Deve conter registro em órgão de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.	Primária: embalagem plástica de 200g ou 1000g. Secundária: caixa de papelão com 30 kg. No rótulo deverá conter o nome do produtor, data de fabricação e data de validade.	AMAZON COOP	NATURALLIS	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
18	JAMBU: com folhas novas, verdes, cor uniforme, isento de fungos, insetos, parasitas, larvas e sujidades. Cada maço deve conter, no mínimo, 300g.	Primária: plástica com 1 maço de, no mínimo, 300g. Secundária: caixa plástica com 40 maços.	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
19	LARANJA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem do tipo “tela” contendo 20 kg.	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
20	LIMÃO: tamanho médio, de boa qualidade, casca fina, isento de manchas, fungos e sujidades.	Embalagem do tipo “tela” com 20 kg.	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital

BBS



21	MACAXEIRA EMBALADA A VÁCUO: De primeira qualidade, raízes grandes, características sensoriais preservadas, uniforme, fresca, sem casca, embalagem à vácuo resistente, transparente e adequada. Com ausência de sujidades, parasitas, fungos e larvas. Deverá ser transportada em carro refrigerado.	Embalagem: à vácuo de 500 g ou 1 kg. No rótulo deverá conter o nome do produtor, data de fabricação e data de validade.	AMAZON COOP	AMAZON COOP	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
23	MELANCIA: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Cada unidade deve ter peso aproximado entre 10 Kg e 20 Kg.	-	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
24	MILHO VERDE EM ESPIGA DESCASCADA E EMBALADA: Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	Embalagem de isopor com plástico filme contendo 01 kg.	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
26	PIMENTA DE CHEIRO: de boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta, sem danos de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Embalagem do tipo "tela" com 2 Kg.	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital

BBS



32	REPOLHO: de 1ª qualidade, in natura. Folhas lisas, sem danos e defeitos graves (podridão e rachaduras), sem manchas e isento de sujidades, parasitas e larvas. Cada unidade deve conter peso aproximado entre 1 a 1,5 Kg.	Caixa de plástico com 10 unidades.	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
33	TANGERINA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem do tipo “tela” com 20 kg.	AMAZON COOP	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
34	TUCUPI: Tucupi resfriado (temperatura entre 0 °C e 7 °C, embalada em garrafas plásticas de até 2 litros, isenta de matéria terrosa e parasitas, não fermentada e não rançosa. Deve conter identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação, lote, marca, data de fabricação e validade. Além disso, deverá apresentar o nome do grupo formal acrescentado da modalidade fornecedora: agricultura familiar.	Garrafa do tipo Pet ou similar de 2 litros. No rótulo deverá conter o nome do produtor, data de fabricação e data de validade.	AMAZON COOP	AMAZON COOP	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital

BBS



COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL FRUTOS DA AMAZÔNIA – COAFRA
CNPJ: 43.003.212/0001-35

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	EMBALAGEM	COOPERATIVA / ASSOCIAÇÃO	MARCA	RESULTADO DA ANÁLISE
02	ABÓBORA: de 1ª qualidade, nova, íntegra, isento de lesões, tamanho médio, sem indícios de germinações.	Primária: embalagem do tipo “tela” com 20 kg.	COAFRA	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
05	BANANA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação médio. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Caixa plástica com até 10 dúzias.	COAFRA	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
06	BATATA DOCE: 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra, de consistência firme, casca lisa, sem indícios de germinação e livre de fungos e sujidades.	Primária: embalagem do tipo “tela” com 30 kg.	COAFRA	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
07	CEBOLINHA: de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Cada maço deve conter, no mínimo, 100g.	Primária: embalagem plástica com 1 maço de, no mínimo, 100 g. Secundária: caixa plástica com até 40 maços.	COAFRA	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital

BBS





08	CHEIRO-VERDE: 1ª qualidade, folhas novas, verdes e viçosas, livre de fungos e sujidades. Cada maço deve conter, no mínimo, 200g.	Primária: embalagem plástica com 1 maço de, no mínimo, 200 g. Secundária: caixa plástica com até 40 maços.	COAFRA	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
10	COLORÍFICO EM PÓ: corante de boa qualidade, produto constituído pela mistura de fubá de mandioca com urucum em pó, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. Deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).	Primária: plástico transparente, atóxico, fechado, de 500 g. Secundária: fardo plástico, lacrado com até 5 Kg.	COAFRA	COAFRA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
11	COUVE MANTEIGA: 1ª qualidade, folhas novas, de tonalidade verde escuro e uniforme, livre de fungos e sujidades. Não poderá apresentar folhas murchas e descoloridas. Cada maço deve conter, no mínimo, 150g.	Primária: embalagem plástica com 1 maço de, no mínimo, 150g. Secundária: caixa plástica com até 40 maços.	COAFRA	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital

DBS



- 12 **FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL:** torrada e seca, granulada, de 1ª qualidade. Deve ser isenta de substâncias terrosas, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Não poderá estar úmida, fermentada e rançosa. Deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).
- Primária:** saco de polietileno atóxico, transparente, resistente contendo 1 kg.
Secundária: de rafia com 20 Kg.
- COAFRA
- COAFRA
- APROVADA
Atende as especificações solicitadas em edital
- 15 **FEIJÃO CAUPI:** tipo 1, grãos de tamanho e formas naturais, íntegros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e de quaisquer outros corpos estranhos, conforme estabelecido pelo Ministério da Agricultura. No rótulo deverá conter todas as informações técnicas do produto.
- Primária:** plástica transparente, atóxica e resistente contendo 01 kg.
Secundária: fardo plástico transparente com 30 kg.
- AMAZON COOP
- AMAZON COOP
- APROVADA
Atende as especificações solicitadas em edital
- 16 **GOMA DE TAPIOCA:** goma de coloração branca. Isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter data de fabricação de até 05 dias anteriores a data de entrega e rótulo constando todas as informações do produto (identificação, data de fabricação e validade).
- Primária:** Embalagem de polietileno, atóxica, resistente, contendo 1 kg.
- COAFRA
- COAFRA
- APROVADA
Atende as especificações solicitadas em edital

205



17	IORGUTE NATURAL ARTESANAL SABOR MORANGO: produto composto, basicamente, por leite pasteurizado integral, fermento láctico, polpa de frutas, aroma de frutas e conservantes. Deve conter registro em órgão de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.	Primária: embalagem plástica de 200g ou 1000g. Secundária: caixa de papelão com 30 kg. No rótulo deverá conter o nome do produtor, data de fabricação e data de validade.	COAFRA	DELÍCIAS DO CAMPO	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
19	LARANJA REGIONAL: de 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado para o consumo. Sem danos físicos decorrentes do transporte e manuseio. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Embalagem do tipo “tela” contendo 20 kg.	COAFRA	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
21	MACAXEIRA EMBALADA A VACUO: De primeira qualidade, raízes grandes, características sensoriais preservadas, uniforme, fresca, sem casca, embalagem à vácuo resistente, transparente e adequada. Com ausência de sujidades, parasitas, fungos e larvas. Deverá ser transportada em carro refrigerado.	Embalagem: à vácuo de 500 g ou 1 kg. No rótulo deverá conter o nome do produtor, data de fabricação e data de validade.	COAFRA	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
22	MAMÃO PAPAIA: de 1ª qualidade, sem nenhum tipo de lesão física decorrente do transporte e manuseio, grau médio de amadurecimento, casca sem defeitos e manchas. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	Caixa plástica com até 30 unidades.	COAFRA	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital



24	MILHO VERDE EM ESPIGA DESCASCADA E EMBALADA: Tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	Embalagem de isopor com plástico filme contendo 01 kg.	COAFRA	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
25	PEPINO: 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, de consistência firme, casca lisa e livre de fungos e sujidades.	Embalagem do tipo "tela" com 30 kg.	COAFRA	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
29	POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ: natural, congelada, branqueada, de 1ª qualidade, com laudo de análise microbiológica para pesquisa de coliformes fecais e <i>salmonela</i> , realizado em laboratório devidamente autorizado.	Primária: Embalagem plástica transparente de polietileno contendo 01 kg. Secundária: saco de rafia com 40 kg. Na embalagem primária deve constar o nome do produtor, data de fabricação e de validade. Caixa de plástico.	COAFRA	BOM FRUT	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
31	PUPUNHA: Tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.		COAFRA	IN NATURA	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital

BBS



COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES RURAIS NO ESTADO DO PARÁ – COONTAR
CNPJ: 43.003.212/0001-35

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	EMBALAGEM	COOPERATIVA / ASSOCIAÇÃO	MARCA	RESULTADO DA ANÁLISE
27	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA: natural, congelada, branqueada, de 1ª qualidade, com laudo de análise microbiológica para pesquisa de coliformes fecais e <i>salmonella</i> , realizado em laboratório devidamente autorizado.	Primária: Embalagem plástica transparente de polietileno de 01 kg. Secundária: saco de rafia com 40 kg. Na embalagem primária deve constar o nome do produtor, data de fabricação e de validade.	COONTAR	BOM FRUT	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital
28	POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA: natural, congelada, branqueada, de 1ª qualidade, com laudo de análise microbiológica para pesquisa de coliformes fecais e <i>salmonella</i> , realizado em laboratório devidamente autorizado.	Primária: Embalagem plástica transparente de polietileno contendo 01 kg. Secundária: saco de rafia com 40 kg. Na embalagem primária deve constar o nome do produtor, data de fabricação e de validade.	COONTAR	BOM FRUT	APROVADA Atende as especificações solicitadas em edital

BBS



30

POLPA DE FRUTAS SABOR TAPEREBÁ: natural, congelada, de 1ª qualidade, branqueada, com laudo de análise microbiológica para pesquisa de coliformes fecais e *salmonela*, realizado em laboratório devidamente autorizado.

Primária: Embalagem plástica transparente de polietileno contendo 01 kg.
Secundária: saco de rafia com 40 kg.

Na embalagem primária deve constar o nome do produtor, data de fabricação e de validade.

COONTAR

BOM FRUT

APROVADA
Atende as
especificações
solicitadas em edital

Atenciosamente,

Barbara Batista da Silva
Nutricionista Responsável Técnica
CRN 7 - 7161
SEMED – Castanhal

BBS

