



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
DEPARTAMENTO DE ENSINO-PTG

21 de agosto de 2026

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23228.001658.2026-17

MAPA CONSOLIDADO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

1. IDENTIFICAÇÃO:

FORNECEDOR / PRODUTOR: COOPERATIVA DE MULHERES AGROEXTRATIVISTA DO AMAPÁ - COOMAP

CPF/CNPJ: 30.883.424/0001-02

CAF: APO22024.02.000002371CAF

Grupo:

() Fornecedor Individual

() Grupo Informal

(X) Grupo Formal

() Empreendedor Familiar Rural – EFR

DATA DA AVALIAÇÃO: 20/08/2026

2. RESULTADO CONSOLIDADO DAS AMOSTRAS

ITEM	PRODUTO	AMOSTRA APRESENTADA	CONFORMIDADE COM ESPECIFICAÇÃO	AVALIAÇÃO SENSORIAL	RESULTADO GERAL
01	Abacaxi	SIM	C	NE*	APR
02	Acerola	NÃO	—	—	NAE
03	Banana Prata	SIM	C	NC	APR
03	Banana Pacovan	SIM	C	C	AP
04	Coco Verde	NÃO	—	—	NAE
05	Laranja Pera	SIM	C	NC	APR
06	Mamão Papaia ou Formosa	SIM	C**	NE**	APR
07	Maracujá Azedo	NÃO	—	—	NAE
08	Melancia	SIM	C	C	AP
09	Pitaya	SIM	C	C	AP
10	Pupunha	NÃO	—	—	NAE
11	Tangerina	SIM	C	NC	APR

ITEM	PRODUTO	AMOSTRA APRESENTADA	CONFORMIDADE COM ESPECIFICAÇÃO	AValiação sensorial	RESULTADO APROVAÇÃO GERAL
12	Batata-doce	SIM	C	C	AP
13	Raiz de Macaxeira (Aipim)	SIM	ESPECIFICAÇÃO	C	AP
14	Milho Verde (Espiga com Palha)	NAO	—	—	NAE
15	Suco Natural Engarrafado – 200 ml (Sabores Apresentados: Goiaba, Abacaxi e Acerola)	SIM	NC	C	APR
16	Biscoito de Amido de Milho ou Polvilho com Coco – 30 g	SIM	NC	C	APR

*No item 01, a avaliação sensorial não foi concluída em razão do estágio de maturação.

** No item 06, a amostra da variedade Papaia foi apresentada; a variedade Formosa não foi apresentada. A conformidade refere-se à amostra Papaia apresentada. A avaliação sensorial não foi concluída em razão do estágio de maturação.

Legenda: C = Conforme | NC = Não Conforme | NSA = Não se Aplica | NE = Não Avaliado | AP = Aprovado | APR = Aprovado com Ressalvas | REP = Reprovado | NAE = Não Avaliado – Amostra Não Apresentada

3. REGISTRO DAS NÃO CONFORMIDADES

ITEM	PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE IDENTIFICADA	RESULTADO	PROVIDÊNCIA/OBSERVAÇÃO
01	Abacaxi	Amostra apresentada e avaliada quanto à conformidade com as especificações do Edital. A avaliação das características sensoriais não foram realizados nesta etapa, em razão de o produto não ter atingido o grau de maturação adequado para consumo imediato.	Aprovada com Ressalvas	A avaliação sensorial serão realizados posteriormente, quando o produto apresentar condições adequadas de maturação para avaliação, observadas as especificações estabelecidas no Edital e no respectivo contrato.
02	Acerola	Amostra não apresentada na data prevista para avaliação, em razão de restrição de disponibilidade/sazonalidade do produto.	Não avaliada – amostra não apresentada	A avaliação do produto será realizada no primeiro fornecimento, observadas as especificações estabelecidas no Edital e no respectivo contrato.
03	Banana Prata ou Pacovan	Grau de maturação não compatível com a condição especificada para fornecimento e presença de rachaduras na casca, na variedade Prata. As amostras da variedade Pacovan estavam em conformidade com as especificações do Edital.	Aprovada com Ressalvas	Durante o período de fornecimento, deverá ser priorizado o fornecimento de frutos em estágio de maturação “de vez”, conforme especificação estabelecida no Edital, de modo a reduzir perdas decorrentes do avanço da maturação durante o armazenamento na unidade de ensino.
04	Coco Verde	Amostra não apresentada na data prevista para avaliação, em razão de restrição de disponibilidade/sazonalidade do produto.	Não avaliada – amostra não apresentada	A avaliação do produto será realizada no primeiro fornecimento, observadas as especificações estabelecidas no Edital e no respectivo contrato.
05	Laranja Pera	Presença de casca espessa, baixo rendimento de suco e granulação dos gomos, observados em parte	Aprovada com Ressalvas	Foram observadas não conformidades em aproximadamente 20% das

ITEM	PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE IDENTIFICADA	RESULTADO	PROVIDÊNCIA/OBSERVAÇÃO
				Recomenda-se atenção às condições de cultivo, colheita, seleção e manejo pós-colheita, de modo a assegurar o atendimento às características especificadas para o produto.
06	Mamão Papaia ou Formosa	A amostra da variedade Papaia foi apresentada e avaliada quanto à conformidade com as especificações do Edital. A variedade Formosa não foi apresentada na data prevista para avaliação. A avaliação das características sensoriais não foram realizados nesta etapa para a variedade Papaia, em razão de o produto não ter atingido o grau de maturação adequado para consumo imediato.	Aprovada com Ressalvas	A avaliação das características sensoriais da variedade Papaia serão realizados posteriormente, quando o produto apresentar condições adequadas de maturação para avaliação. A variedade Formosa será avaliada por ocasião do primeiro fornecimento em que houver disponibilidade do produto, observadas as especificações estabelecidas no Edital e no respectivo contrato.
07	Maracujá Azedo	Amostra não apresentada na data prevista para avaliação, em razão de restrição de disponibilidade/sazonalidade do produto.	Não avaliada – amostra não apresentada	A avaliação do produto será realizada no primeiro fornecimento, observadas as especificações estabelecidas no Edital e no respectivo contrato.
10	Pupunha	Amostra não apresentada na data prevista para avaliação, em razão de restrição de disponibilidade/sazonalidade do produto.	Não avaliada – amostra não apresentada	A avaliação do produto será realizada no primeiro fornecimento, observadas as especificações estabelecidas no Edital e no respectivo contrato.
11	Tangerina	Presença de granulação dos gomos observada na variedade Ponkan.	Aprovada com Ressalvas	Foram observadas não conformidades em aproximadamente 30% das amostras analisadas. Recomenda-se atenção às condições de cultivo, colheita, seleção e manejo pós-colheita, de modo a assegurar o atendimento às características especificadas para o produto.
12	Batata-doce	Tamanho inadequado dos tubérculos em relação às características especificadas para o produto.	Aprovada com Ressalvas	Observar o estágio adequado de desenvolvimento e o ponto de colheita do produto, de modo a assegurar o atendimento às características de tamanho especificadas.
14	Milho Verde (Espiga com Palha)	Amostra não apresentada na data prevista para avaliação, em razão de restrição de disponibilidade/sazonalidade do produto.	Não avaliada – amostra não apresentada	A avaliação do produto será realizada no primeiro fornecimento, observadas as especificações estabelecidas no Edital e no respectivo contrato.

ITEM	PRODUTO	CONFORMIDADE	RESULTADO	OBSERVAÇÃO
	Suco Natural Engarrafado – 200ml (Sabores apresentados: Goiaba, Abacaxi, Acerola)	Ausência de rotulagem contendo as informações exigidas pelas normas sanitárias e pelas especificações do Edital, incluindo, quando aplicáveis ao produto, denominação de venda, identificação do produtor, conteúdo líquido, lista de ingredientes, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e identificação do serviço de inspeção competente.	Aprovada com Ressalvas	Regularizar a rotulagem do produto antes do início das entregas, assegurando o atendimento às exigências sanitárias aplicáveis e às especificações estabelecidas no Edital de Chamada Pública nº 01/2026.
16	Biscoito de Amido de Milho ou Polvilho com Coco – 30 g	Ausência de rotulagem contendo as informações exigidas pelas normas sanitárias e pelas especificações do Edital, incluindo, quando aplicáveis ao produto, denominação de venda, identificação do produtor, conteúdo líquido, lista de ingredientes, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e identificação do serviço de inspeção competente.	Aprovada com Ressalvas	Regularizar a rotulagem do produto antes do início das entregas, assegurando o atendimento às exigências sanitárias aplicáveis e às especificações estabelecidas no Edital de Chamada Pública nº 01/2026.

4. OBSERVAÇÕES GERAIS DA COMISSÃO

A ausência de determinados itens na apresentação das amostras para avaliação decorre de restrições de disponibilidade/sazonalidade dos produtos. Esses itens, cujas amostras não foram apresentadas na data da avaliação, ficam classificados como “Não Avaliados – Amostra Não Apresentada”, não tendo sido realizada, nesta etapa, a verificação de suas características físicas e sensoriais. A avaliação deverá ocorrer por ocasião do primeiro fornecimento, observadas as especificações estabelecidas no Edital e no respectivo contrato, sem prejuízo das demais verificações de conformidade aplicáveis.

Para os produtos cujas amostras foram apresentadas, mas cuja avaliação das características sensoriais não pôde ser concluída em razão do estágio de maturação inadequado para consumo imediato, registra-se a aprovação com ressalvas quanto à avaliação sensorial, ficando a complementação da avaliação condicionada à apresentação do produto em condições adequadas de maturação.

Quanto aos itens aprovados com ressalvas, a classificação fundamenta-se na análise das características apresentadas nas amostras, na verificação de conformidade com as especificações do Edital e na avaliação das características sensoriais aplicáveis. As ressalvas registradas deverão ser sanadas antes do início do fornecimento, quando constituírem requisito previsto no Edital ou condição necessária à adequada execução contratual. A avaliação de aceitabilidade pelos estudantes, quando aplicável, deverá observar a metodologia estabelecida pelo FNDE.

5. RESULTADO FINAL

Após análise das amostras efetivamente apresentadas pelo fornecedor, considerando sua conformidade com as especificações do Edital de Chamada Pública nº 01/2026, os aspectos de qualidade e as características físicas e sensoriais aplicáveis, a Comissão registra o seguinte resultado:

() TODAS AS AMOSTRAS APROVADAS

(X) AMOSTRAS APROVADAS COM RESSALVAS, conforme observações registradas neste documento.

() UMA OU MAIS AMOSTRAS REPROVADAS, conforme não conformidades efetivamente constatadas durante a avaliação das amostras.

() FORNECEDOR NÃO APROVADO PARA O(S) ITEM(NS) INDICADO(S)

Itens aprovados com ressalvas: Abacaxi; Banana Prata ou Pacovan; Laranja Pera; Mamão Papaia ou Formosa; Tangerina; Batata-doce; Suco Natural Engarrafado; e Biscoito de Amido de Milho ou Polvilho com Coco.

Itens não avaliados em razão da não apresentação das respectivas amostras: Acerola, Coco Verde, Maracujá-Azedo, Pupunha e Milho Verde.

Justificativa: As respectivas amostras não foram apresentadas na data estabelecida para a avaliação, em razão das condições de disponibilidade/sazonalidade informadas para os produtos. A avaliação será realizada por ocasião do primeiro fornecimento, observadas as especificações do Edital e do contrato.

6. RESPONSÁVEIS PELA AVALIAÇÃO

Avaliador 1

Nome: Raissa D Rosevelt Correia Monteiro

Cargo/Função: Nutricionista – Responsável Técnica do PNAE

Assinatura: digital

Avaliador 2

Nome: Jhonatan Dias Gomes

Cargo/Função: Diretor Administrativo

Assinatura: digital

RESPONSÁVEL TÉCNICA – NUTRIÇÃO

Raissa D. Rosevelt Correia Monteiro

Nutricionista – CRN-7 nº 2097

Matrícula SUAP: 2224946

Assinatura: digital

Data: 21/08/2026

7. DECLARAÇÃO

A equipe responsável declara que a avaliação foi realizada com base nas características, especificações e requisitos estabelecidos para os produtos no Edital de Chamada Pública nº 01/2026 e seus anexos, registrando neste documento os resultados efetivamente observados durante a análise das amostras apresentadas. Os itens cujas amostras não foram apresentadas na data da avaliação permanecem sem avaliação nesta etapa, devendo sua conformidade ser verificada por ocasião do fornecimento, conforme as disposições do Edital e do contrato.

Porto Grande/AP, 21 de agosto de 2026.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Raissa D Rosevelt Correia Monteiro, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 21/08/2026 16:35:54.
- **Jhonatan Dias Gomes, DIRETOR DE DEPARTAMENTO - CD0004 - DEAP-PTG**, em 21/08/2026 16:51:00.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 21/08/2026. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifap.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 187964

Código de Autenticação: 8c2ac9d38b

