



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAISÓPOLIS

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Praça do Centenário, 74 – Centro – Tel.: (35) 3651 – 2428 Cel.: (35) 98409-4252

Cep.: 37.660-000 - Paraisópolis / MG



OFÍCIO – Nº 171/ 2026

Ao Senhor Diretor do Departamento de Licitação

Jean Pierre

Seguem os termos das análises das amostras apresentadas dos produtos vencedores, conforme solicitado no Termo de Referência do Processo Licitatório nº 046/2026 – Pregão Eletrônico nº 010/2026, referente à aquisição de gêneros alimentícios destinados à Alimentação Escolar da Rede Municipal.

Sara Machado de Lima Cabral
Nutricionista RT - Alimentação Escolar
CRN9-2211

Marlene Carvalho
Diretora do Departamento de Educação

Paraisópolis, 18 de Maio de 2026



Empresa: AZ Alimentos Saudáveis LTDA

Declaro que a fotografia da amostra (anexo) dos gêneros alimentícios ofertados no Processo Licitatório nº 046/2026 – Pregão Eletrônico nº 010/2026, referentes à proposta apresentada pela empresa **AZ Alimentos Saudáveis Ltda**, foram apresentadas e atendem às especificações constantes no Termo de Referência.

As imagens correspondem aos seguintes itens:

- Item 15 – Aveia em Flocos Finos – AZ ALIMENTOS
- Item 41 - Farinha de aveia - AZ ALIMENTOS

Sara Machado de Lima Cabral
Nutricionista – RT Alimentação Escolar
CRN9-2211



alimentos
saudáveis
de A a Z

AVEIA FLOCOS

FINOS

Peso Líquido

500 g



Produzido por:

Granvital Ind. Com

Alimentos Ltda

CNPJ 08 986 657/0001-

81

Estrada da Usina, s/n

KM 05 - Toledo/PR

Embalado por:

AZ Alimentos Saudáveis Ltda

CNPJ: 31.845.784/0001-82

Av. Elvira Gomeidl Cairrão, 124

Jardim Vitória - Cambé-PR

Indústria Brasileira

Produto Dispensado de Registro

Conforme RDC 240/2018

Conservar em local fresco

FAB - 23/03/2026

VAL - 23/11/2026

LOTE - 718



alimentos
saudáveis
de A a Z



FARINHA DE AVEIA

Peso Líquido
500 g

Embalado por:

AZ Alimentos Saudáveis Ltda
CNPJ: 31.845.784/0001-82
Av. Elvira Gomedí Cairrão, 124
Jardim Vitória - Cambé-PR

FAB - 23/03/2026
VAL - 23/11/2026
LOTE - 718

Produzido por
Granvital Ind. Com
Alimentos Ltda

CNPJ 08 986 657/0001-81
Estrada da Usina, s/n
KM 05 - Toledo/PR

Indústria Brasileira
Produto Dispensado de Registro
Conforme RDC 240/2018
Conservar em local fresco



Empresa: Cenira de Oliveira

Declaro que as fotografias das amostras (anexo) dos gêneros alimentícios ofertados no Processo Licitatório nº 046/2026 – Pregão Eletrônico nº 010/2026, referentes à proposta apresentada pela empresa **Cenira de Oliveira**, foram apresentadas e atendem às especificações constantes no Termo de Referência.

As imagens correspondem aos seguintes itens:

- Item 77 - Manteiga – RANCHO DE MINAS
- Item 103 - Polvilho azedo - PACHÁ
- Item 104 - Polvilho doce - PACHÁ

Sara Machado de Lima Cabral
Nutricionista – RT Alimentação Escolar
CRN9-2211

IMAGEM ILUSTRATIVA

Rancho de Minas

ALTO EM
GORDURA
SATURADA

MANTEIGA
COMUM
COM SAL

PESO LÍQUIDO
200g

INDÚSTRIA BRASILEIRA

ALTO EM
GORDURA
SATURADA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 20

Porção: 10 g (1 Colher de sopa)

	100 g	10 g	%VD*
Valor energético (kcal)	720	72	4
Gorduras totais (g)	80	8	12
Gorduras saturadas (g)	60	6	30
Sódio (mg)	350	35	2

Não contém quantidades significativas de Carboidratos, Açúcares totais, Açúcares adicionados, Proteínas, Gorduras trans e Fibras alimentares.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

200g

ALÉRGICOS
DERIVADOS
CONTIÉM

NÃO CONTÉM

MANTENHA SEUS

MANTENHA SEUS



Polvilho Azedo



g
ASILEIRA

Sugestão de consumo

POLVILHO AZEDO

PACHÁ

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 50
Porção: 20 g (2 Colheres de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	340	68	3
Carboidratos (g)	85	17	6
Fibras alimentares (g)	0,6	0,1	0
Sódio (mg)	19	3,8	0

*Não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.

Percentual do valor diário fornecido pela porção.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco e arejado. Após aberto, mantenha a embalagem bem fechada.

PRODUTO DISPENSADO DE REGISTRO.

PRODUZIDO POR:

ARCOS COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO LTDA
Rodovia Vereador Joaquim Costa, 4
Fazenda Barro Preto, Contagem/MG
Brasil - CEP: 32150-400
CNPJ: 04.467.255/0001-10
I.E.: 186.135.960-0097
INDÚSTRIA BRASILEIRA
www.pachaalimentos.com.br



(31) 3390.2071

sac@pachaalimentos.com.br



PÃO DE QUEIJO MINEIRO

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de POLVILHO AZEDO PACHÁ
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de manteiga
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 50 g de queijo meia-cura ralado

MODO DE PREPARO:



1. Preequeça o forno a 180 °C



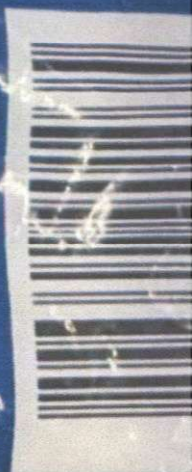
2. Aqueça o leite e a manteiga em uma panelinha até levantar fervura.



3. Jogue a mistura fervente no POLVILHO AZEDO PACHÁ e mexa para fazer uma pasta.



4. Junte o queijo ralado e misture. Coloque o ovo e misture novamente. Ajuste o sal.
5. Modele os pães (com as mãos untadas com óleo) e asse em fogo médio até ficarem dourados.



Lote e validade:

VAL: 28/02/27
LOT: 03-02



Polvilho Doce



Imagem Ilustrativa. Sugestão de consumo.

Peso Líq:
500 g

INDÚSTRIA BRASILEIRA.

POLVILHO DOCE

PACHÁ

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 25g
(1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Energia (kcal)	356	72	4
Carboidratos	89	18	6

*Valores percentuais baseados em dietas com níveis normais de açúcares adicionados, proteínas, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras e sódio.

*Valores fornecidos pela porção.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE CONSERVAÇÃO:

Conservar em local seco e arejado. Após aberto, mantenha a embalagem bem fechada.

PRODUTO DISPENSADO DE REGISTRO.

PRODUZIDO POR:

Arcos Comércio e Importação Ltda.
Rodovia Vereador Joaquim Costa, 425
Fazenda Barro Preto - Contagem/MG
Brasil - CEP: 32.150-400
CNPJ: 04.467.255/0001-10
I.E. 186.135.960-0097
INDÚSTRIA BRASILEIRA
www.pachaalimentos.com.br



(31) 3390.2071

pac@pachaalimentos.com.br

ROSCA DE POLVILHO FÁCIL

INGREDIENTES:

4 ovos
100 ml de óleo
100 ml de leite morno
1 kg de POLVILHO DOCE PACHÁ
1 colher (sopa) de sal
100 ml de leite
Leve ao forno por aproximadamente

MODO DE PREPARO:



1. Ferva o óleo e o leite.
2. Numa vasilha, coloque o polvilho.
3. Acrescente a mistura fervida anterior e uma pitada de sal.



4. Mexa com uma colher e espere esfriar.
5. Adicione os ovos e mexa até formar uma farofa. Acrescente o leite frio aos poucos e continue mexendo até chegar ao ponto de pingar.



6. Coloque em um saquinho plástico e faça as rosca, levando ao forno para assar.



7 896602 1903367