



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAPARI
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Avenida Santa Clara, nº13 – Loteamento Sol Nascente – Guarapari – ES – CEP: 29.210-520.
Telefone: (27) 3362-7788 / 3261-5685 – E-mail: merenda.somed@guarapari-edu.com.br

Guarapari / ES, 07 de maio de 2025.

Laudo do Núcleo de Controle de Qualidade do Município de Guarapari

Pregão Eletrônico nº 012/2025. Processo nº 5413/2025.

O gênero alimentício a seguir, fornecido como amostra, foi submetido a testes sensoriais, visuais e em relação às especificações do edital pela Comissão de análise das amostras, Portaria Semed nº 024/2025 de 26 de fevereiro de 2025.

Empresa: VAPT SERVIÇOS LTDA

Lote: 01 – AMPLA CONCORRÊNCIA / COTA RESERVADA

Item	Marca	Aprovado	Rejeitado	Observação nº
POLPA DE FRUTA SABOR CAJU	FRUTA RICA		X	
POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	FRUTA RICA		X	
POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO	FRUTA RICA		X	
POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	FRUTA RICA		X	
POLPA DE FRUTA SABOR UVA	FRUTA RICA		X	
POLPA DE FRUTA SABOR MANGA	FRUTA RICA		X	

Observação:



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAPARI
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Avenida Santa Clara, nº13 – Loteamento Sol Nascente – Guarapari – ES – CEP: 29.210-520.
Telefone: (27) 3362-7788 / 3261-5665 – E-mail: merenda.semed@guarapari-edu.com.br

Ata de reunião

Comissão de Análise das Amostras do Pregão Eletrônico nº 012/2025, Processo 5413/2025.

Aos 07 de maio de 2025, às 13h30, na Secretaria Municipal da Educação de Guarapari – SEMED, membros da Comissão de análise das amostras, Portaria Semed nº 024/2025 de 26 de fevereiro de 2025, do Pregão eletrônico nº 012/2025, processo 5413/2025 reuniram-se para avaliar os itens apresentados pelo fornecedor classificado no Pregão Eletrônico nº 012/2025, Processo 5413/2025, conforme disposto no Anexo I – Termo de Referência – Item 7: Apresentação e avaliação das amostras.

Concluiu-se que a amostra da empresa VAPT SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ (25.277.483/0001-05), conforme laudo de avaliação do núcleo, foi REPROVADA, considerando que a Ficha técnica (em anexo) dos produtos apresentados não estão de acordo com o Anexo I do Termo de Referência, "Polpa de fruta 100% natural, congelada, não alcoólica, não fermentada, sem glúten, sem conservantes e corantes," as quais apresentam em suas Fichas Técnicas Conservador Benzoato de sódio INS 211 nos sabores morango, goiaba, manga, acerola, uva e caju, bem como Antioxidante Metabissulfito de Sódio INS 233 nos sabores manga e caju, e ainda no sabor acerola apresenta Corante Natural Carmim de Cochonilha INS 120. Encerrou-se a reunião às 14h30. Após lida e aprovada, esta ata será assinada pelos presentes.

Representante da Secretaria Municipal de Educação – SEMED

Representante da Secretaria Municipal de Educação – SEMED

Representante da Secretaria Municipal de Educação – SEMED

Representante das Escolas Municipais de Guarapari

Representante do Conselho Alimentação Escolar - CAE

Representante do Conselho Municipal de Segurança Alimentar -COMSEA



POLPA DE ACEROLA CONGELADA

ETC nº 003A
Revisão nº 00
Data: 19.07.2020
Página 1

1. INGREDIENTES

Polpa de fruta de acerola

Conservador Benzoato de sódio (INS 211)

Corante Natural Carmim de Cochonilha (INS 120)

2. VALORES NUTRICIONAIS DO PRODUTO

Informação Nutricional - Porção de 70 g – (7 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor calórico	22kcal / 94 kj	1%
Carboidratos	5,3 g	2%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0,8 g	3%
Sódio	0 mg	0%
Vitamina A	53 ug	9%
Vitamina C	1174 mg	2609%
Vitamina K	102 ug	157%
(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kj.		
(**) Valor diário não estabelecido. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.		

3. ALERGÊNICOS

Não contém Glúten.

4. ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em temperatura de -15 °C ou mais frio.

5. EMBALAGEM

A Polpa de fruta possui embalagem primária de plástico atóxico timbrado com peso de 1 kg e uma embalagem secundária de plástico atóxico com peso líquido de 20 kg (Fardo).

6. FORMA DE UTILIZAÇÃO

Diluir um quilo de polpa em dois litros de água, totalizando três litros de suco com sabor forte.



POLPA DE ACEROLA CONGELADA

ETC nº 003A
Revisão nº 00
Data: 19.07.2020
Página 2

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Padrão
Cor	Variando de amarelo ao vermelho
Sabor	Ácido
Aroma	Próprio
Brix, a 20°C	Mín. 5,5
Sólidos Totais (g/100g)	Mín. 6
pH	Mín. 2,8
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g)	Mín. 0,80
Açúcares totais naturais (g/100g)	Mín. 4
Ácido ascórbico (mg/100g)	Mín. 800
Bolores e Leveduras	Máx. 2000 UFC/g
Coliformes a 45° C	<1 NMP/g
Salmonela	Ausente/ 25 g

8. VALIDADE

12 meses.

9. NÚMERO DE REGISTRO

Nº de Registro no Ministério da Agricultura: ES 000664-5.000003

10. CÓDIGO

Códigos	1 kg
Códigos Barras EAN	7 898263 874482

11. APROVAÇÃO

Naiara Sarmenghi Moura
Engenheira de Alimentos - CREA - nº ES-029882/D
Responsável Técnica



POLPA MORANGO CONGELADA

ETC n° 015A
Revisão nº 00
Data 28.07.2020
Página 1

1. INGREDIENTES

Polpa de fruta de Morango

Conservador Benzoato de sódio INS 211

2. VALORES NUTRICIONAIS DO PRODUTO

Informação Nutricional - Porção de 70 g - (7 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Calórico	21 kcal / 88 kJ	1%
Carboidratos	5 g	2%
Proteínas	0,4 g	1%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	1 g	4%
Sódio	0 mg	0%
Vitamina C	40 mg	89%
Vitamina K	116 µg	179%
(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ. (**) Valor diário não estabelecido. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.		

3. ALERGÊNICOS

Não contém Glúten.

4. ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em temperatura de -15 °C ou mais frio.

5. EMBALAGEM

A Polpa de fruta possui embalagem primária de plástico atóxico timbrado com peso de 1 kg e uma embalagem secundária de plástico atóxico com peso líquido de 20 kg (Fardo).

6. FORMA DE UTILIZAÇÃO

Diluir um quilo de polpa em dois litros de água, totalizando três litros de suco com sabor forte.



POLPA MORANGO CONGELADA

ETC n° 015A
Revisão nº 00
Data 28.07.2020
Página 2

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Padrão
Cor	Vermelho ao rosado
Sabor	Próprio
Aroma	Ácido
Acidez titulável em ácido cítrico (g/100g)	Mín. 0,8
pH	3,3
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	Mín. 6,5
Ácido ascórbico (mg/100mg)	Mín. 56
Bolores e Leveduras	Máx. 2000 UFC/g
Coliformes a 45° C	<1 NMP/g
Salmonela	Ausente/ 25 g

8. VALIDADE

12 meses.

9. NÚMERO DE REGISTRO

Nº de Registro no Ministério da Agricultura: ES 000664-5.000020

10. CÓDIGO

Códigos	1 Kg
Códigos Barras EAN	7 898263 874666

11. APROVAÇÃO

Nelara Sarmenghi Moura
Engenheira de Alimentos - CREA - nº ES-029882/D
Responsável Técnica



POLPA DE GOIABA CONGELADA

ETC n° 011A
Revisão nº 00
Data 28.07.2020
Página 1

1. INGREDIENTES

Polpa de fruta de goiaba

Conservador Benzoato de sódio INS 211

2. VALORES NUTRICIONAIS DO PRODUTO

Informação Nutricional -		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor calórico	36 kcal/ 151 kj	2 %
Carboidratos	8 g	3 %
Proteínas	0,6 g	1 %
Gorduras totais	0,4g	0 %
Gorduras saturadas	0 g	0 %
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	4 g	16 %
Sódio	0 mg	0 %
Vitamina A	55 ug	9 %
Vitamina C	129 mg	287 %
Vitamina K	199 ug	306 %
Niacina	0,8mg	5 %
Vitamina B6 (piridoxina)	0,1 mg	8%
(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kj. (**) Valor diário não estabelecido. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.		

3. ALERGÊNICOS

Não contém Glúten.

4. ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em temperatura de -15 °C ou mais frio.

5. EMBALAGEM

A Polpa de fruta possui embalagem primária de plástico atóxico timbrado com peso de 1 kg e uma embalagem secundária de plástico atóxico com peso líquido de 20 kg (Fardo).

6. FORMA DE UTILIZAÇÃO

Diluir um quilo de polpa em dois litros de água, totalizando três litros de suco com sabor forte.



POLPA DE GOIABA CONGELADA

ETC n° 011A
Revisão nº 00
Data 28.07.2020
Página 2

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Padrão
Cor	Variando do branco ao vermelho
Sabor	Levemente ácido
Aroma	Próprio
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	Mín. 7,00
pH	Mín. 3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	Mín. 0,4
Açúcares Totais (g/100g)	Máx. 15,0
Ácido ascórbico (mg/100g)	Mín. 24,0
Bolores e Leveduras	Máx. 2000 UFC/g
Coliformes a 45° C	<1 NMP/g
Salmonela	Ausente/ 25 g

8. VALIDADE

12 meses.

9. NÚMERO DE REGISTRO

Nº de Registro no Ministério da Agricultura: ES 000664-5.000011

10. CÓDIGO

Códigos	1 Kg
Códigos Barras EAN	7 898263 874475

11. APROVAÇÃO

Naiara Sarmenghi Moura
Engenheira de Alimentos - CREA - nº ES-029882/D
Responsável Técnica



POLPA DE CAJU CONGELADA

ETC nº 008A
Revisão nº 00
Data 27.07.2020
Página 1

1. INGREDIENTES

Polpa de fruta de caju

Conservador Benzoato de sódio INS 211

Antioxidante Metabissulfito de Sódio INS 223

2. VALORES NUTRICIONAIS DO PRODUTO

Informação Nutricional - Porção de 70 g – (7colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor calórico	46 kcal/ 193 kj	2%
Carboidratos	12 g	4%
Proteínas	0,8 g	1%
Gorduras totais	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,5 g	6%
Sódio	12 mg	1%
Vitamina A	40 µg	7%
Vitamina C	219 mg	487%
Ferro	1 mg	7%
(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kj. (**) Valor diário não estabelecido. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.		

3. ALERGÊNICOS

Não contém Glúten.

4. ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em temperatura de -15 °C ou mais frio.

5. EMBALAGEM

A Polpa de fruta possui embalagem primária de plástico atóxico timbrado com peso de 1 kg e uma embalagem secundária de plástico atóxico liso com peso líquido de 20 kg (Fardo).

6. FORMA DE UTILIZAÇÃO

Diluir um quilo de polpa em dois litros de água, totalizando três litros de suco com sabor forte.



POLPA DE CAJU CONGELADA

ETC nº 008A
Revisão nº 00
Data: 27.07.2020
Página 2

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Padrão
Cor	Variando do Branco ao amarelado
Sabor	Levemente ácido
Aroma	Próprio
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	Mín. 10,00
pH	Mín. 3,8
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	Mín. 0,18
Açúcares Totais (g/100g)	Max. 15,00
Ácido ascórbico (mg/100g)	Mín. 80,00
Bolores e Leveduras	Máx. 2000 UFC/g
Coliformes a 45° C	<1 NMP/g
Salmonela	Ausente/ 25 g

8. VALIDADE

12 meses.

9. NÚMERO DE REGISTRO

Nº de Registro no Ministério da Agricultura: ES 000664-5.000008

10. CÓDIGO

Códigos	1 kg
Códigos Barras EAN	7 898263 874499

11. APROVAÇÃO

Naiara Sarmenghi Moura
Engenheira de Alimentos - CREA - nº ES-029882/D
Responsável Técnica



POLPA MISTA DE UVA CONGELADA

ETC n° 021A
Revisão nº 00
Data 28.07.2020
Página 1

1. INGREDIENTES

Polpa de fruta de Uva

Conservador Benzoato de sódio INS 211

2. VALORES NUTRICIONAIS DO PRODUTO

Informação Nutricional - Porção de 70 g - (7 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	51 kcal / 91,5 kJ	3%
Carboidratos	12 g	4,20%
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras Totais	0 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 %
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	2,3 g	9%
Sódio	9,8 mg	0%
Vitamina C	36,4 µg	80,50%
Vitamina A	154 mg	26%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kJ. (**) Valor diário não estabelecido. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.

3. ALERGÊNICOS

Não contém Glúten.

4. ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em temperatura de -15 °C ou mais frio.

5. EMBALAGEM

A Polpa de fruta possui embalagem primária de plástico atóxico timbrado com peso de 1 kg e uma embalagem secundária de plástico atóxico com peso líquido de 20 kg (Fardo).

6. FORMA DE UTILIZAÇÃO

Diluir um quilo de polpa em dois litros de água, totalizando três litros de suco com sabor forte.



POLPA MISTA DE UVA CONGELADA

ETC n° 021A

Revisão nº 00

Data 28.07.2020

Página 2

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Padrão
Cor	Vinho, rosado
Sabor	Próprio
Aroma	Próprio
Sólidos solúveis em °Brix, a 20°	Mín. 14 Grau Brix
pH	Mín. 2,9
Acidez Total	Min. 55 mEq/kg
Sólidos Totais g/100 g	Min. 14,5 g/100 g
Bolores e Leveduras	Máx. 2000 UFC/g
Coliformes a 45° C	<1 NMP/g
Salmonela	Ausente/ 25 g

8. VALIDADE

12 meses.

9. NÚMERO DE REGISTRO

Nº de Registro no Ministério da Agricultura: ES 000664-5.000023

10. CÓDIGO

Códigos	1 Kg
Códigos Barras EAN	7 898263 874543

11. APROVAÇÃO

Naiara Sarmenghi Moura
Engenheira de Alimentos - CREA - nº ES-029882/D
Responsável Técnica



POLPA DE MANGA CONGELADA

ETC n° 016A
Revisão nº 00
Data 28.07.2020
Página 1

1. INGREDIENTES

Polpa de fruta de manga

Conservador Benzoato de sódio INS 211

Antioxidante Metabissulfito de Sódio INS 223

2. VALORES NUTRICIONAIS DO PRODUTO

Informação Nutricional - Porção de 70 g – (7colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor calórico	46 kcal/ 109 kj	2%
Carboidratos	12 g	4%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras totais	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	2 g	8%
Sódio	0 mg	0%
Vitamina A	272 ug	45%
Vitamina C	20 mg	44%
Vitamina K	109 ug	168%
Vitamina B6 (piridoxina)	0,09	7%
(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kj. (**) Valor diário não estabelecido. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.		

3. ALERGÊNICOS

Não contém Glúten.

4. ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em temperatura de -15 °C ou mais frio.

5. EMBALAGEM

A Polpa de fruta possui embalagem primária de plástico atóxico timbrado com peso de 1 kg e uma embalagem secundária de plástico atóxico com peso líquido de 20 kg (Fardo).

6. FORMA DE UTILIZAÇÃO

Diluir um quilo de polpa em dois litros de água, totalizando três litros de suco com sabor forte.



POLPA DE MANGA CONGELADA

ETC n° 016A
Revisão nº 00
Data 28.07.2020
Página 2

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Padrão
Cor	Variando do branco ao vermelho
Sabor	Levemente ácido
Aroma	Próprio
Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C	Mín. 11,00
pH	Mín. 3,5
Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g)	Mín. 0,3
Açúcares Totais (g/100g)	Máx. 16,0
Ácido ascórbico (mg/100g)	Mín. 6,1
Bolores e Leveduras	Máx. 2000 UFC/g
Coliformes a 45° C	<1 NMP/g
Salmonela	Ausente/ 25 g

8. VALIDADE

12 meses.

9. NÚMERO DE REGISTRO

Nº de Registro no Ministério da Agricultura: ES 000664-5.000016

10. CÓDIGO

Códigos	1 kg
Códigos Barras EAN	7 898263 874512

11. APROVAÇÃO

Naiara Sarmenghi Moura
Engenheira de Alimentos - CREA - nº ES-029882/D
Responsável Técnica