



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL¹ - SEGUNDA ETAPA

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 127/2022 – PREGÃO PRESENCIAL

Nº 040/2022 - REGISTRO DE PREÇOS Nº 15/2022

Município: PAINS

Estado: MG

Fornecedores participantes do processo: Comercial Pereira Pango LTDA - 38.532.529/0001-29

Três Irmãos supermercado LTDA - 04.053.660/0001-91

Data do teste: 26 de setembro de 2022

Local do teste: Prefeitura Municipal de Pains MG

¹Caso o produto seja reprovado na primeira fase das análises sensoriais, o mesmo não será submetido à banca de avaliação sensorial, em virtude disso o relatório não será assinado pelos integrantes da banca. Em caso de desaprovação na segunda etapa serão explicitados os motivos no texto do relatório, anexado à lista de presença dos participantes da banca e às fichas de votação. Também poderão ser disponibilizadas imagens do processo de análise, caso o(s) produto(s) analisados sejam reprovados.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

ERRATA

RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL - PRIMEIRA ETAPA

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 127/2022 – PREGÃO PRESENCIAL

Nº 040/2022 - REGISTRO DE PREÇOS Nº 15/2022

No primeiro relatório consta como desclassificado o item 105 e o item 91 como não atendido a especificação.

Reitero os dois itens como aptos para aquisição conforme revisão.

As demais condições permanecem inalteradas.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

Relação de fornecedores e produtos que não foram entregues:

Empresa	CNPJ	Item	Produto	Marca	Obs:
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00010	Água mineral fluoretada 1,5 L sem gás	Mineiro	
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00091	Macarrão parafuso sêmola 500g	Fusili	Errata

Relação de fornecedores e produtos que atenderam a especificação:

Empresa	CNPJ	Item	Produto	Marca	Análise**
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00087	Macarrão cortado massa sêmola 500g	Santa Terezinha	
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00159	Queijo tipo muçarela	Du Bom	X
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00035	Bicarbonato de sódio 150g	K- Delicia	
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00147	Filé de tilápia	Frigolemos	X

** Os itens que não foram marcados foram dispensados da análise sensorial.

Relação de fornecedores e produtos que foram submetidos à análise sensorial:

Empresa	CNPJ	Item	Produto	Marca	Análise (% dentro)
Três Irmãos supermercado LTDA	04.053.660/0001-91	00159	Queijo tipo muçarela	Du Bom	Dentro (100%)
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00147	Filé de tilápia	Frigolemos	Dentro (100%)

Produtos com percentual abaixo de 85% estão FORA do processo.

Por meio do teste de análise sensorial realizado no dia VINTE E SEIS de SETEMBRO de 2022, a nutricionista Karine Oliveira Noronha Ribeiro e a equipe de análise sensorial consideram:

- Os produtos: **Queijo muçarela – Du Bom®** e **Filé de tilápia – Frigolemos®** foram considerados aptos a serem adquiridos pela Prefeitura Municipal de Pains/MG. Os mesmos foram submetidos às duas fases da avaliação sensorial, sendo considerados aptos para aquisição por terem atingindo o percentual maior que 85% de aceitabilidade entre os integrantes da banca de avaliação sensorial.

As constatações supracitadas estão demonstradas nas fichas avaliativas da primeira fase que integra o **Apêndice A**, e nas fotos do **Apêndice D**.

Encontram-se no **Apêndice B** os protocolos utilizados para a análise sensorial dos produtos avaliados.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

Encontram-se no **Apêndice D** o registro fotográfico do processo de avaliação.

Encontra-se no **Apêndice C** a lista de presença do dia 26 de setembro de 2022 da análise sensorial.

Segue a listagem com as identificações dos integrantes da banca de avaliação sensorial representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE, colaboradores dos hospital e da administração:

	Nome	Profissão/cargo
1	Lorena Freitas da Silva	Integrante do CAE
2	Maria Madalena Rodrigues da Silveira	Diretora escolar EMJBR – CAE
3	Érica Cristina Silva Oliveira	Vice diretora escolar EMJMF – CAE
4	Giulane dos Santos Camargo	Representante da EMJMF – CAE
5	Ana Dalva da Silva	Servidora do hospital
6	Soraia do Carmo Silva Leal	Servidora do hospital
7	Thiago Silva Melo	Enfermeiro
8	Lorrayne Ramos Cravo	Servidora da administração
9	Neiva Alves Quirino	Integrante do CAE
10	Ivone Maria de Paiva Faria	Integrante do CAE
11	Juvênia Costa Ferreira Castro	Integrante do CAE
12	Nizan Alves Ferreira	Integrante do CAE
13	Patrícia Maria Rezende Dias	Integrante do CAE
14	Mayliane Andrade Alves de Melo	Integrante do CAE
15	Gilvane Maria de Oliveira Mendonça	Integrante do CAE
16	Márcia Maria Costa	Integrante do CAE
17	Marilene de Oliveira Silveira	Representante da secretaria de educação

Sendo a análise conduzida pela nutricionista Karine Noronha e a acadêmica de nutrição da UFMG Julia Dilácio.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

APÊNDICE A

Produto: **Macarrão cortado massa de sêmola (500g) (Item 87)**

Embalagem: 500g

Marca: Santa Terezinha

Beneficiado e empacotado por: Indústria e Comércio Castellani LTDA

Lote: 121

Data de fabricação: 25/07/2022

Data de validade: 25/07/2023

Data do recebimento: 22/09/2022

Data da análise: 26/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Produzido com farinha de trigo especial de sêmola ou semolina	X	
Massa sem ovos	X	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Data de validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega	X	
Número do lote	X	
Corantes naturais	X	
Isento de sujidades e parasitas	X	
Não fermentado ou rançoso	X	
Embalagem plástica transparente atóxica de 500g	X	

Karine Oliveira Noronha Ribeiro

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista
CRN9 - 9456

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

Produto: **Queijo tipo muçarela (Item 159)**

Embalagem: Barra com 3,572 Kg

Marca: Du Bom

Beneficiado e empacotado por: Usina de beneficiamento de leite e laticínios Du Bom LTDA

Lote: 382

Data de fabricação: 19/09/2022

Data de validade: 19/11/2022

Data do recebimento: 22/09/2022

Data da análise: 26/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Consistência firme	X	
Certificação do I.M.A ou S.I.F	X	
Cor homogênea de branca a creme claro	X	
Deve conter lista de ingredientes	X	
Tabela nutricional	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Data de validade	X	
Número do lote	X	
Odor característico	X	
Levemente salgado	-	
Sem adulterações na composição ou sensorial sem sinal de congelamento e descongelamento	X	
Embalagem tipo cayovac	X	

Karine O. Noronha Ribeiro

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista
CRNS - 9456

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

Produto: **Bicarbonato de sódio 150g (caixa ou sachê) (Item 35)**

Embalagem: 150g

Marca: K- Delícia

Beneficiado e empacotado por: Mauro Jeremias da Silva - EPP

Lote: 990

Data de fabricação: Não consta

Data de validade: 11/07/2024

Data do recebimento: 22/09/2022

Data da análise: 26/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Sem adulterações e contaminantes	X	
Deve conter lista de ingredientes	–	
Tabela nutricional	–	
Data de validade	X	
Número do lote	X	
Embalagem de 150g	X	

Karine Oliveira Noronha Ribeiro

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista
CRNS - 9456

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

Produto: **Filé de peixe (Item147)**

Embalagem: 400g (para amostra)

Marca: Frigolemos

Beneficiado e empacotado por: Frigolemos Distribuidora de Frios LTDA

Lote: 15062022

Data de fabricação: 03/06/2022

Data de validade: 03/06/2023

Data do recebimento: 22/09/2022

Data da análise: 26/09/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Tipo tilápia	X	
Limpo sem couro, escamas ou espinhos	X	
Carne firme, elástica	X	
Embalagem deve conter espécie do produto	X	
Embalagem deve conter peso	X	
Data de fabricação/manipulação	X	
Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega	X	
Isentos de aditivos os substâncias estranhas	X	
Odor característico	X	
Cor branca	X	
Fatiadas de 120g em média	X	
Registro do S.I.F ou I.M.A	X	
Embalagem plástica, atóxica	X	

Karine Oliveira Noronha Ribeiro

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista
CRN9 - 9456

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

APÊNDICE B

Protocolo Queijo muçarela:

1ª Fase – O produto, para ser considerado apto nessa fase deverá atender os seguintes requisitos que constam na especificação técnica disponibilizada no **Anexo I do PAL N°127/2022 PREGÃO PRESENCIAL N° 040/2022 – REGISTRO DE PREÇOS N°015/2022:**

Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;

- 1) Dentro do prazo de validade;
- 2) Sem adulterações e alterações sensoriais (cor, cheiro e consistência firme);
- 3) Possuir certificação do IMA e/ou SIF;
- 4) Lista de ingredientes, tabela nutricional, data de validade, data de fabricação/manipulação, número do lote;

O não atendimento a qualquer um dos requisitos supracitados acarretará em desclassificação sumária do produto.

2ª Fase – Será ofertado uma porção do produto para análise sensorial aos integrantes da banca avaliadora nomeada para o processo licitatório.

Serão avaliadas as seguintes características:

Características	Dentro	Fora
Consistência	Firme	Pouco firme
Cor	Homogênea de branco a creme claro	Heterogênea/não característica
Aroma	Característico	Pouco característico
Sabor	Levemente salgado	Com nenhum ou muito gosto salgado

Fonte: Adaptado de CECANE–UNIFESP, 2010.

Os membros participantes da banca receberão amostras devidamente codificadas.

Sob nenhuma circunstância serão informadas as marcas e identificação dos fornecedores.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

Para a avaliação será disponibilizada a ficha abaixo:

Nome do provador: _____		Data: _____	
Teste “Dentro-Fora”			
Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com os conceitos aprendidos durante o treinamento.			
Dentro		Fora	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Comentários: _____			

Fonte: Adaptado de CECANE–UNIFESP, 2010.

Aprovação

Para que o produto seja aprovado na análise sensorial, deverá atender a todos os quesitos da 1ª fase, que será realizada por técnico devidamente habilitado, e ter o mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) de aprovação na 2ª fase do teste.

A aprovação ou desaprovação dos produtos submetidos à análise sensorial será atestada através de um relatório baseado no apêndice I do Manual para Aplicação de Testes de Aceitabilidade no PNAE (CECANE-UNIFESP, 2010. p. 44), disponível nas referências.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

Protocolo Filé de peixe:

1ª Fase – O produto, para ser considerado apto nessa fase deverá atender os seguintes requisitos que constam na especificação técnica disponibilizada no **Anexo I do PAL N°127/2022 PREGÃO PRESENCIAL N° 040/2022 – REGISTRODEPREÇOSN°015/2022:**

Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem (todos legíveis);

- 1) A embalagem deve conter a espécie e o peso do produto;
- 2) Carne firme, elástica e de cor branca;
- 3) Sem sinais de violação da embalagem, que deve ser plástica e atóxica;
- 4) Produto inspecionado e com registro ativo junto ao órgão fiscalizador;
- 5) Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega;
- 6) Peso/volume do conteúdo confere com o especificado na embalagem;
- 7) Livre de contaminantes (físicos, químicos e biológicos);
- 8) Aroma característico;
- 9) Data de fabricação/manipulação;
- 10) Carne limpa, sem couro, escamas ou espinhos;

O não atendimento a qualquer um dos requisitos supracitados acarretará em desclassificação sumário do produto.

Caso o produto seja entregue congelado o mesmo será submetido ao descongelamento sobre refrigeração por no máximo 48 horas antes da análise.

2ª Fase – O produto será descongelado sob refrigeração por 12 horas e será assado por 40 minutos. Não haverá adição de temperos ou qualquer aditivo que poderia alterar as características sensoriais típicas.

Após o preparo, o produto será submetido à avaliação sensorial por uma banca avaliadora nomeada para o processo licitatório.

Serão avaliadas as seguintes características:



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

Características	Dentro	Fora
Aparência	Sem couro, escamas e espinhos	Com couro, escamas e espinhos
Aroma	Característico	Não característico
Textura	Firme e elástico	Pouco firme e pouco elástico
Suculência	Muita suculência	Pouca suculência

Fonte: Adaptado de CECANE–UNIFESP, 2010.

Os membros participantes da banca receberão amostras devidamente codificadas.

Sob nenhuma circunstância serão informadas as marcas e identificação dos fornecedores. Para a avaliação será disponibilizada a ficha abaixo:

Nome do provador: _____ Data: _____	
Teste “Dentro-Fora”	
Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente, se a amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com os conceitos aprendidos durante o treinamento.	
Dentro	Fora
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Comentários: _____	

Fonte: Adaptado de CECANE–UNIFESP, 2010.

Aprovação

Para que o produto seja aprovado na análise sensorial, deverá atender a todos os quesitos da 1ª fase, que será realizada por técnico devidamente habilitado, e ter o mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) de aprovação na 2ª fase do teste.

A aprovação ou desaprovação dos produtos submetidos à análise sensorial será atestada através de um relatório baseado no apêndice I do Manual para Aplicação de Testes de Aceitabilidade no PNAE (CECANE-UNIFESP, 2010. p. 44), disponível nas referências.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

APÊNDICE C



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Equipe de análise sensorial

Júnia Costa Ferreira de Castro

(Nome completo)

Maria Galia da Silva

(Nome completo)

Mercia do Carmo S Real

(Nome completo)

Mayliane Andrade Alves de Melo

(Nome completo)

Marcia Maria Costa Andrade

(Nome completo)

Maurício O. Silveira

(Nome completo)

Neiva dos Reis

(Nome completo)

Luciana Lamas Brax

(Nome completo)

Shirley M. M. M.

(Nome completo)

Liliane M. de O. Mendonça

(Nome completo)

Leona Furtado da Silva

(Nome completo)

Patrícia M. Rezende Dias

(Nome completo)

(Nome completo)

(Nome completo)

(Nome completo)

J. Castro

(Assinatura)

M. Galia

(Assinatura)

M. Real

(Assinatura)

M. Alves

(Assinatura)

M. Andrade

(Assinatura)

M. Silveira

(Assinatura)

N. Reis

(Assinatura)

L. Brax

(Assinatura)

S. M. M.

(Assinatura)

L. Mendonça

(Assinatura)

L. Silva

(Assinatura)

Patrícia M. Rezende Dias

(Assinatura)

(Assinatura)

(Assinatura)

(Assinatura)

Pains, 26 de setembro de 2022.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS ESTADODEMINASGERAIS

APÊNDICE D



Queijo Muçarela



Porção para análise do queijo muçarela



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS



Peixe tipo tilápia



Peixe tipo tilápia



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS



Peixe tipo tilápia





PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS





PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

REFERÊNCIAS

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de São Paulo – CECANE-UNIFESP. **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. São Paulo: CECANE-UNIFESP, 2010. 56 p.

Resolução-RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002

Manual de classificação do feijão : Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008 / Clóvis Costa Knabben, José Souza Costa. - Brasília, DF: Embrapa, 2012.

RESOLUÇÃO-RDC Nº 14, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2000

RESOLUÇÃO - RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000