



#### RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 112/2023 – PREGÃO PRESENCIALNº 029/2023 - REGISTRO DE PREÇOS Nº 017/2023

Município: PAINS Estado: MG

Fornecedores participantes do processo:

Comercial Pereira Pango LTDA -38.532.529/0001-29

Sabor Real LTDA-32.875.756/0001-70

Data do teste: 12 de junho de 2023

Local do teste: E. M. Prof. João Batista Rodarte

<sup>1</sup>Caso 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.





Relação de fornecedores e produtos que foram entregues:

Empresa	CNPJ	Item	Produto	Marca
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00008	Pão de queijo	Diviníssimo
Sabor Real LTDA	32.875.756/0001-70	00016	Salgado	Própria

## Relação de fornecedores e produtos que atenderam a especificação:

Empresa	CNPJ	Item	Produto	Marca
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	80000	Pão de queijo	Diviníssimo
Sabor Real LTDA	32.875.756/0001-70	00016	Salgado	Própria





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

Empresa	CNPJ	Item	Produto	Marca	Análise (% dentro)
Comercial Pereira Pango LTDA	38.532.529/0001-29	00008	Pão de queijo	Diviníssi	Dentro (100%)
				mo	
Sabor Real LTDA	32.875.756/0001-70	00016	Salgado	Própria	Dentro (100%)

Produtos com percentual abaixo de 80% estão FORA do processo.

Por meio deste teste de análise sensorial realizado no dia doze de junho de 2023, as nutricionistas Niesa Aparecida, Karine Noronha e a equipe de análise sensorial consideram:

Os produtos: Pão de Queijo(item 8), Salgados(item 16), foram considerados aptos a serem adquiridos pela Prefeitura Municipal de Pains/MG. Os mesmos foram submetidos a avaliação sensorial, sendo considerados aptos para aquisição atingindo percentual (100%) de aceitabilidade entre os integrantes da banca avaliação.





Encontram-se no **Apêndice A** o protocolo utilizado para a análise sensorial dos produtos avaliados.

Encontra-se no **Apêndice B** a lista de presença.

Encontram-se no **Apêndice C** o registro fotográfico.





Segue a listagem com as identificações dos integrantes da banca de avaliação sensorial nomeada pelo Prefeito Marco Aurelio Rabelo:

	Nome	Profissão/cargo		
1	Ione Martins Figueiredo	Servidora da prefeitura/administração		
2	Cátia Coutinho	Servidora da EM João Batista Rodarte		
3	Maria Lúcia	Servidora do CEMEI Sinhá Natico		
4	Ana Maria de Sousa Macedo	Servidora do CEMEI Sinhá Natico		
5	Ana Dalva da Silva	Servidora do hospital		
6	Soraia do Carmo Silva Leal	Servidora do hospital		
7	Michely de Oliveira Murari Rabelo	Servidora da EM João Batista Rodarte		
8	Adriana Silva dos Reis	Servidora da EM João Batista Rodarte		
9	Karine O. Noronha Ribeiro	Nutricionista - Saúde		
10	Niesa Aparecida dos Santos	Nutricionista - Educação		





### APÊNDICE A

#### **Protocolo:**

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 Nº112/22023 PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2023 − REGISTRO DE PREÇOS Nº017/2023:

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

2ª Fase – O produto será submetido à avaliação sensorial por uma banca avaliadora nomeada para o processo licitatório.





Os membros participantes da banca receberão amostras dos produtos.

Sob nenhuma circunstância serão informadas as marcas e a 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 correspondente, se a amostra está dentro ou fo aprendidos durante o treinamento.	1 1 ,
Dentro	Fora
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 80% (oitenta 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.





### APÊNDICE B Lista de presença

PREFEITURA I	MUNICIPAL DE PAINS DE MINAS GERAIS
Equipe d	e análise sensorial
V and reducing	S. Propi
Ina MARIA DE SOUSA	MACEDO (Addiosture) & Kouse offe do -
(Nome completo)	( & UEIGEPO VE one matein Liquoires
(Nome completo)	(Assinstura)
Adrian Silva dos Tres	Askus.
V (Nome completo)	(Assinatura)
(Nome completo)	(Assinature)
Arraile do lamos si	hakal sistial
(Name completo)	Silva (Assingture)
(Mame completo)	(Assinatura)
Tritia Enidentro	Ceruly
(Nome completo)	(Assinatura)
(Nome complete)	OVED (Assinatura)
January Corners	Down Same
(Nome completo)	(Assinatura)
(Nome completo)	(Assinatura)
(Nome completo)	V down
(Nome completo)	(Assinatura)
(Name completo)	(Assinatura)
	(A - 1 - 1 - c)
(Nome completa)	(Assinatura)
(Name completo)	(Assinatura)
(Nome completo)	(Assinatura)





## APÊNDICE C

### **Fotos**













### 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.