



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL – SEGUNDA ETAPA

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 212/2022

PREGÃO PRESENCIAL Nº 056/2022

Aquisição de cestas básicas para distribuição aos servidores municipais de Pains/MG, de acordo com as leis municipais nº1134/210 e 1212/2013.

Município: PAINS

Estado: MG

Fornecedor participante do processo: Três Irmãos Supermercado LTDA

CNPJ: 04.053.660/0001-91

Data do teste: 24 de outubro de 2022

Local do teste: Prefeitura Municipal de Pains MG

Item	Produto Testados	Marca	Percentual de avaliações “dentro” dos padrões
2	Arroz agulhinha polido	Sepé	DENTRO (100%)
9	Farinha de milho em flocos	Fazendinha	FORA (70%)

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

A análise foi conduzida pelas nutricionistas Karine Noronha e Niesa Aparecida dos Santos, os acadêmicos de nutrição da UFMG Luiz Felipe de Oliveira Fernandes e Enya Vitoria de Oliveira e Silva.

Por meio do teste de análise sensorial realizado no dia VINTE E QUATRO de OUTUBRO de 2022 a equipe de análise sensorial considera:

Os produtos: **Arroz agulhinha polido - Sepé®** considerado apto a ser adquirido pela Prefeitura Municipal de Pains/MG. Porém, a **Farinha de milho em flocos – Fazendinha®** foi reprovada na análise sensorial com **30% de reprovação**. Ressaltamos que a reprovação de um item exclui toda a cesta.

As constatações supracitadas estão demonstradas nas fichas avaliativas da primeira fase que integra o **Apêndice A**, nas fotos do **Apêndice B**, no **Apêndice C** os protocolos utilizados para a análise sensorial dos produtos avaliados, no **Apêndice D** a lista de presença dos participantes e no **Apêndice E** encontra-se as fichas do item reprovado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Resultado da análise na Primeira fase:

Item	Produto	Marca	Resultado
2	Arroz agulhinha polido	Sepé	APROVADO
9	Farinha de milho em flocos	Fazendinha	APROVADO

A primeira fase consta em avaliar se o produto atende a especificação do edital.

Resultado da análise na Segunda fase:

Item	Produto Testados	Marca	Percentual de avaliações "dentro" dos padrões
2	Arroz agulhinha polido	Sepé	DENTRO (100%)
9	Farinha de milho em flocos	Fazendinha	FORA (70%)

A segunda fase consiste na avaliação sensorial pela banca de avaliação.

Segue a listagem com as identificações dos integrantes da banca de avaliação sensorial

	Nome	Cargo
1	Lorena Freitas da Silva	Servidor público
2	Lorrayne Ramos Cravo	Servidor público
3	Mayliane Andrade Alves de Melo	Servidor público
4	Míthia Araújo Pinheiro	Servidor público
5	Solange M Valadão de Sá	Servidor público
6	Gilmar da Silva	Servidor público
7	Guilherme Rodrigues Pereira	Servidor público
8	Marcia Cristina Rabelo Gomes	Servidor público
9	Elesiana Rosália da Silveira	Servidor público
10	Mayra Cristina Ferreira	Servidor público

O fornecedor Três Irmãos Supermercado LTDA enviou o representante Paulo Alencar da Silveira para presenciar a avaliação sensorial.

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista
CRN9 - 9456

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456

Niessa Aparecida dos Santos
Nutricionista
CRN 8205

Niessa Aparecida dos Santos
Nutricionista – CRN9 – 8205



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

APÊNDICE A

Produto: **Arroz agulhinha polido - Item 2**

Embalagem: 5 Kg

Marca: Sepé

Beneficiado e empacotado por: Cortisel

Lote: 1122

Data de fabricação: -

Data de validade: 27/06/23

Data do recebimento: 24/10/22

Data da análise: 24/10/22

Requisitos	Confere	Não confere
Ouro, premium ou gold, reserva especial	X	
Classe logo fino, tipo 1	X	
Sem necessidade de ser catado ou lavado	X	
Embalagem plástica transparente atóxica	x	
Limpo sem sujidades	x	
Sem cheiro desagradável	x	
Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	x	
Tabela nutricional	x	
Data de fabricação/manipulação	-	
Data de validade	x	
Lote	x	

Karine Oliveira Noronha Ribeiro

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista
CRN9 - 9456

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456

Niessa
Niessa Aparecida dos Santos
Nutricionista
CRN 8205

Niessa Aparecida dos Santos
Nutricionista – CRN9 – 8205



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Produto: **Farinha de milho em flocos - Item 9**

Embalagem: 500g

Marca: Fazendinha

Beneficiado e empacotado por: Duas Fazendas Ind. e Com. Prod. Alim. LTDA

Lote:02/09/22

Data de fabricação: idem lote

Data de validade: 02/08/23

Data do recebimento: 24/10/22

Data da análise: 24/10/2022

Requisitos	Confere	Não confere
Torrada com flocos crocantes	x	
1º qualidade	x	
Sãos, limpas, sem contaminantes	x	
Não pode estar úmida ou rançosa	x	
Embalagem plástica, atóxica, transparente	x	
500g	x	
Lista de ingredientes	x	
Informação nutricional	x	
Data de validade	x	
Lote	x	
Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	x	

Karine Oliveira Noronha Ribeiro

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista
CRN9 - 9456

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 – 9456

Niessa Aparecida dos Santos
Niessa Aparecida dos Santos
Nutricionista
CRN 8205

Niessa Aparecida dos Santos
Nutricionista – CRN9 – 8205



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

APÊNDICE B





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

APÊNCICE C

Protocolo Arroz agulhinha polido:

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°212/2022 PREGÃO PRESENCIAL N° 040/2022 – REGISTRO DE PREÇOS N° 056/2022:**

Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;

- 1) Dentro do prazo de validade;
- 2) Peso/volume do conteúdo confere como especificado na embalagem;
- 3) Ouro, premium, gold ou reserva especial;
- 4) Classe longo fino, tipo 1;
- 5) Sem necessidade de ser catado ou lavado;
- 6) Limpo, sem sujidades;
- 7) Não deve apresentar odores desagradáveis;
- 8) Embalagem plástica atóxica;
- 9) Tabela nutricional, data de validade e lote.

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

2ª Fase – O produto será submetido ao cozimento adicionando-se apenas água e óleo de soja nas proporções indicadas na embalagem conforme receita do produto. Não haverá adição de temperos ou qualquer aditivo que poderia alterar as características sensoriais típicas.

Após a cocção o produto será submetido à avaliação sensorial por uma banca avaliadora.

Serão avaliadas as seguintes características:

Características	Dentro	Fora
Cor	Branco	Amarelo
Sabor	Sem sabor estranho	Com sabor estranho
Textura/coesividade	Grãos bem separados	Grãos pastosos/empapados
Dureza	Grãos bem cozido com centro macio	Grãos com centro duro

Fonte: Adaptado de CECANE–UNIFESP, 2010.

Os membros participantes da banca receberão amostras devidamente codificadas.

Sob nenhuma circunstância serão informadas as marcas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Protocolo Farinha de milho em flocos:

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°212/2022 PREGÃO PRESENCIAL N° 040/2022 – REGISTRO DE PREÇOS N° 056/2022:**

Presença dos dizeres obrigatórios na embalagem;

- 1) Dentro do prazo de validade;
- 2) Peso/volume do conteúdo confere como especificado na embalagem;
- 3) Torrada com flocos crocantes;
- 4) 1ª qualidade, sãs, limpas e sem contaminantes;
- 5) Não pode estar úmida ou rançosa;
- 6) 500g;
- 7) Limpo, sem sujidades;
- 8) Não deve apresentar odores desagradáveis;
- 9) Embalagem plástica atóxica;
- 10) Tabela nutricional, lista de ingredientes, data de validade e lote;
- 11) Validade mínima de 6 meses após a entrega .

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

2ª Fase – O produto será submetido a avaliação sensorial, de forma íntegra e não haverá adição de temperos ou qualquer aditivo que poderia alterar as características sensoriais típicas. Serão avaliadas as seguintes características:

Características	Dentro	Fora
Consistência	Crocante	Pouco crocante
Cor	Amarelo	Outra coloração que não seja a característica
Aroma/Sabor	Característico	Pouco característico

Fonte: Adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010.

Os membros participantes da banca receberão amostras devidamente codificadas.

Sob nenhuma circunstância serão informadas as marcas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

APÊNDICE D



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Equipe de análise sensorial

Mitina Prázip Pankin
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

Lolanda m^{te} Calodan de Sá
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

Alvario Perceis de Oliveira
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

Josna Freitas da Silva
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

Loisayne Ramos Leão
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

Marysa Cristina Ferreira
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

Gilmar da Silva
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

Guilherme Rodrigues Pereira
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

Maylaine Andrade Alves de Melo
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

Márcia Cristina Roberto Gomes
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

[Assinatura]
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

[Assinatura]
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

[Assinatura]
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

[Assinatura]
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

[Assinatura]
(Nome completo)

[Assinatura]
(Assinatura)

Pains, 24 de outubro de 2022.



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS

APÊNDICE E



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Farinha de milho em flocos

Nº da amostra: item 9

Características	Dentro	Fora
Consistência	Crocante	Pouco crocante
Cor	Amarelo	Outra coloração que não seja a característica
Aroma/Sabor	Característico	Pouco característico

Nome do provador: Alvario Rosário de Jesus Data: 24/10/2022
Produto: farinha de milho em flocos

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
 []

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Farinha de milho em flocos

Nº da amostra: item 9

Características	Dentro	Fora
Consistência	Crocante	Pouco crocante
Cor	Amarelo	Outra coloração que não seja a característica
Aroma/Sabor	Característico	Pouco característico

Nome do provador: Guilherme Rodrigo Loure Data: 24/10/22
Produto: farinha de milho em flocos

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
 []

Comentários: bastante crocante

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Farinha de milho em flocos

Nº da amostra: item 9

Características	Dentro	Fora
Consistência	Crocante	Pouco crocante
Cor	Amarelo	Outra coloração que não seja a característica
Aroma/Sabor	Característico	Pouco característico

Nome do provador: Leandro Freitas da Silva Data: 24/10/2022
Produto: Farinha de milho em flocos

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
[] [X]

Comentários: Amarga, muito cheia de óleo

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Farinha de milho em flocos

Nº da amostra: item 9

Características	Dentro	Fora
Consistência	Crocante	Pouco crocante
Cor	Amarelo	Outra coloração que não seja a característica
Aroma/Sabor	Característico	Pouco característico

Nome do provador: Leandro Freitas da Silva Data: 24/10/2022
Produto: farinha de milho em flocos

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
[X] []

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Farinha de milho em flocos

Nº da amostra: item 9

Características	Dentro	Fora
Consistência	Crocante	Pouco crocante
Cor	Amarelo	Outra coloração que não seja a característica
Aroma/Sabor	Característico	Pouco característico

Nome do provador: Mayra Cristina Ferreira Data: 24/10/2022
Produto: Farinha de milho em flocos

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
 []

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Farinha de milho em flocos

Nº da amostra: item 9

Características	Dentro	Fora
Consistência	Crocante	Pouco crocante
Cor	Amarelo	Outra coloração que não seja a característica
Aroma/Sabor	Característico	Pouco característico

Nome do provador: Maírcia Cristina Rabelo Gomes Data: 24/10/22
Produto: Farinha de milho em flocos

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
 []

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Farinha de milho em flocos
Nº da amostra: item 9

Características	Dentro	Fora
Consistência	Crocante	Pouco crocante
Cor	Amarelo	Outra coloração que não seja a característica
Aroma/Sabor	Característico	Pouco característico

Nome do provador: Mylliene Andrade A.M. Data: 24-10-2022
Produto: Farinha de milho em flocos

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

Comentários: _____

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Farinha de milho em flocos
Nº da amostra: item 9

Características	Dentro	Fora
Consistência	Crocante	Pouco crocante
Cor	Amarelo	Outra coloração que não seja a característica
Aroma/Sabor	Característico	Pouco característico

Nome do provador: Mônica (Daisy) Pinheiro Data: 24/10/22
Produto: farinha de milho em flocos

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

Comentários: sem gosto e com mistura

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURAMUNICIPAL DEPAINS

ESTADODEMINASGERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Farinha de milho em flocos

Nº da amostra: item 9

Características	Dentro	Fora
Consistência	Crocante	Pouco crocante
Cor	Amarelo	Outra coloração que não seja a característica
Aroma/Sabor	Característico	Pouco característico

Nome do provador: *Juliana M. Baladas* Data: *24/10/2022*

Produto: *farinha de milho em flocos*

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

Comentários: *pouco crocante*

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Ficha para análise sensorial (2ª Fase)

Ficha para 2ª fase do Farinha de milho em flocos

Nº da amostra: item 9

Características	Dentro	Fora
Consistência	Crocante	Pouco crocante
Cor	Amarelo	Outra coloração que não seja a característica
Aroma/Sabor	Característico	Pouco característico

Nome do provador: *Gilmar do Rio* Data: *24/10/22*

Produto: *Farinha de milho de flocos*

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

Comentários: *ótima*

Fonte: adaptado de CECANE – UNIFESP, 2010