

14ª COMPANHIA DE ENGENHARIA DE COMBATE
ANEXO ____ AO TERMO DE REFERÊNCIA
FICHA DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS – SALGADOS E DOCES

Processo/Contratação:	_____ _____	Data da avaliação:	____/____/____
Licitante:	_____ _____	CNPJ:	_____ _
Categoria:	[] Salgado [] Doce	Variedade/Sabor:	_____ _____
Responsável pela entrega:	_____ _____	Horário do recebimento:	_____ _____

1. INSTRUÇÕES DE APLICAÇÃO

1.1. Esta ficha deverá ser preenchida pela equipe técnica designada para avaliação das amostras e será utilizada uma ficha para cada variedade/sabor apresentado.

1.2. A amostra deverá conter 10 (dez) unidades da variedade avaliada. A equipe deverá registrar C = Conforme, NC = Não Conforme ou N/A = Não Aplicável.

1.3. Para critérios sensoriais (sabor, odor e textura), a avaliação deverá ser realizada por, no mínimo, 3 (três) integrantes da equipe. O critério será considerado NC quando pelo menos 2 (dois) avaliadores identificarem a mesma não conformidade, a qual deverá ser descrita.

1.4. Para inspeção interna, deverão ser selecionadas aleatoriamente, no mínimo, 3 (três) unidades da amostra, mediante corte ou abertura, quando aplicável.

1.5. A amostra será APROVADA somente quando todos os critérios obrigatórios aplicáveis estiverem conformes. Qualquer não conformidade crítica prevista nesta ficha implicará reprovação imediata da variedade avaliada.

1.6. As faixas de gramatura deverão coincidir com o Termo de Referência. Nesta ficha, considera-se como referência: salgados de 20 g a 30 g e doces de 15 g a 20 g, salvo especificação diversa do item.

2. VERIFICAÇÃO PRELIMINAR E GRAMATURA

Nº	Critério	Método de verificação	Parâmetro objetivo de aceitação	C	NC	N/A / Observações
2.1	Quantidade da amostra	Contagem das unidades recebidas	10 (dez) unidades da variedade avaliada. Quantidade inferior: NC.			
2.2	Identificação da amostra	Conferência visual/documental	Identificação do licitante e da variedade/sabor de forma inequívoca.			
2.3	Correspondência com o objeto	Conferência com a descrição do TR	Produto apresentado corresponde à variedade/sabor e ao tipo exigido no TR.			
2.4	Acondicionamento	Inspeção da embalagem/recipiente	Embalagem/recipiente limpo, íntegro, apropriado para alimento e sem sinais de contaminação.			

Nº	Critério	Método de verificação	Parâmetro objetivo de aceitação	C	NC	N/A / Observações
2.5	Gramatura das 10 unidades	Pesagem individual em balança adequada	Todas as 10 unidades devem estar dentro da faixa de gramatura prevista no TR para a categoria/variedad e. Qualquer unidade fora da faixa: NC.			
2.6	Padronização física	Comparação visual das 10 unidades	Pelo menos 9 das 10 unidades com formato e dimensão visualmente compatíveis entre si; sem deformação grave.			

Registro das pesagens (g): 1) _____ 2) _____ 3) _____ 4) _____ 5) _____ 6) _____ 7) _____ 8) _____ 9) _____ 10) _____ Média: _____ g

FICHA DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS – CRITÉRIOS TÉCNICOS

Nº	Critério	Método de verificação	Parâmetro objetivo de aceitação	C	NC	N/A / Observações
3.1	Integridade/aparência	Inspeção das 10 unidades	Ausência de mofo, deterioração, queimadura excessiva, massa rompida de modo relevante ou recheio exposto indevidamente. Admite-se no máximo 1 irregularidade estética leve, sem prejuízo do produto.			
3.2	Cor característica	Inspeção visual	Coloração compatível com o tipo de produto, sem manchas ou alteração indicativa de deterioração, queima excessiva ou preparo inadequado.			

Nº	Critério	Método de verificação	Parâmetro objetivo de aceitação	C	NC	N/A / Observações
3.3	Cocção do recheio	Corte/abertura de 3 unidades, quando aplicável	Recheio completamente cozido quando sua natureza exigir cocção; ausência de partes cruas ou aspecto incompatível com o preparo.			
3.4	Distribuição do recheio	Corte/abertura de 3 unidades, quando aplicável	Recheio presente e distribuído de forma compatível com o produto, não se admitindo unidade declarada como recheada sem recheio ou com quantidade meramente residual.			
3.5	Excesso de óleo – salgados fritos	Inspeção visual e tátil do produto/embalagem	Ausência de gotejamento, acúmulo de óleo livre ou encharcamento evidente. Para produtos não fritos: N/A.			

Nº	Critério	Método de verificação	Parâmetro objetivo de aceitação	C	NC	N/A / Observações
3.6	Textura	Degustação por 3 avaliadores	Textura compatível com o tipo de produto; NC somente quando ao menos 2 avaliadores apontarem a mesma falha relevante (ex.: massa crua, excessivamente dura, excessivamente ressecada ou encharcada).			
3.7	Sabor	Degustação por 3 avaliadores	Sabor característico do produto e ingredientes declarados, sem gosto de queimado, ranço, azedo/fermentado anormal ou sabor estranho. NC conforme regra de maioria prevista no item 1.3.			

Nº	Critério	Método de verificação	Parâmetro objetivo de aceitação	C	NC	N/A / Observações
3.8	Odor	Avaliação olfativa por 3 avaliadores	Odor característico, sem cheiro de ranço, azedo/fermentação anormal, queimado excessivo ou qualquer odor estranho. NC conforme regra de maioria do item 1.3.			
3.9	Frescor/conservação	Inspeção e degustação	Ausência de sinais de deterioração, ressecamento acentuado, umidade anormal, alteração de consistência ou conservação inadequada.			

Nº	Critério	Método de verificação	Parâmetro objetivo de aceitação	C	NC	N/A / Observações
3.10	Higiene/segurança alimentar	Inspeção visual das 10 unidades e do recipiente	Ausência total de corpo estranho, inseto, cabelo, sujidade, mofo ou qualquer evidência de contaminação. Qualquer ocorrência: NC CRÍTICA.			

3. AVALIAÇÃO TÉCNICA DA AMOSTRA

4. NÃO CONFORMIDADES CRÍTICAS – REPROVAÇÃO IMEDIATA

Constituem não conformidades críticas: (a) corpo estranho, inseto, cabelo, sujidade, mofo ou sinais de contaminação; (b) odor ou sabor indicativo de deterioração; (c) alimento cru quando o preparo exigir cocção; (d) apresentação de variedade/sabor diverso do exigido; (e) quantidade da amostra inferior a 10 unidades; (f) acondicionamento em condição incompatível com a segurança do alimento; e (g) qualquer situação que evidencie risco higiênico-sanitário.

5. REGISTRO DAS NÃO CONFORMIDADES / JUSTIFICATIVA TÉCNICA

FICHA DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS – RESULTADO E ASSINATURAS

6. REGISTRO INDIVIDUAL DOS CRITÉRIOS SENSORIAIS

Avaliador	Sabor – C/NC	Odor – C/NC	Textura – C/NC	Não conformidade identificada (se houver)	Assinatura/rubrica
Avaliador 1					
Avaliador 2					
Avaliador 3					

7. RESULTADO DA VARIEDADE AVALIADA

Resultado final:	☐ APROVADA ☐ REPROVADA	Há NC crítica?	☐ NÃO ☐ SIM
Variedade/Sabor:	_____	Categoria:	☐ Salgado ☐ Doce
Fundamento da reprovação (item(ns) da ficha):	_____	Data:	____/____/____
Observação complementar:	_____	Horário:	_____

Regra de decisão: a variedade somente será APROVADA se todos os critérios obrigatórios aplicáveis estiverem marcados como C. Havendo qualquer NC, a equipe deverá indicar o item correspondente e descrever objetivamente a ocorrência. A existência de NC crítica implica reprovação imediata da variedade.

8. CONCLUSÃO DA EQUIPE TÉCNICA

Após a avaliação da amostra acima identificada, conforme os parâmetros estabelecidos no Termo de Referência e nesta Ficha de Avaliação de Amostras, a equipe técnica conclui que a variedade foi:

☐ APROVADA PARA FINS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA ☐ REPROVADA

9. ASSINATURAS DA EQUIPE TÉCNICA

Nome: _____ Função: _____	Nome: _____ Função: _____	Nome: _____ Função: _____
Assinatura: _____	Assinatura: _____	Assinatura: _____