



BARREIRINHAS
Nosso destino é crescer

SEMED
Secretaria Municipal de Educação

 **Processo Administrativo nº.** 06.01.2025.15 – PMB

 **Pregão Eletrônico SRP nº.** 01.2025.15 – PMB

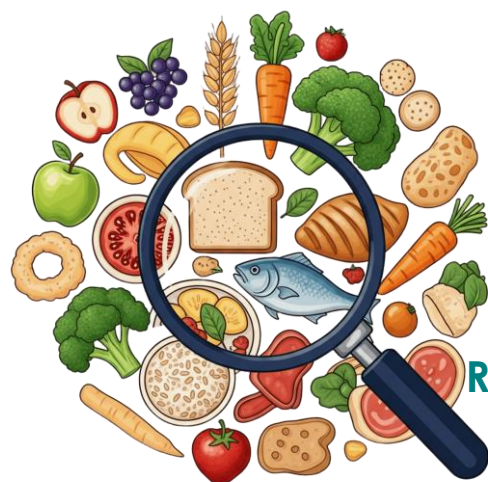
 **OBJETO:** Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Barreirinhas (MA), em conformidade com as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar – PNAE (Lei nº 11.947/2009) e as condições, quantidades e exigências estabelecidas no termo de referência e seus anexos.

 **Feito:** Análise de amostras de itens do Pregão Eletrônico SRP nº 01.2025.15 – PMB

 **Prazo para entrega da amostra:** Iniciando dia 08/08/2025 e finalizando dia 14/08/2025.

 **Interessado:** Comissão Permanente de Licitação

 **Responsável pela Avaliação:** Jennefer Lorhane Nunes Leal Parente



Relatório de Avaliação da Amostra dos Gêneros Alimentícios Destinados à Composição da Alimentação Escolar



I – INTRODUÇÃO

Este relatório tem por finalidade apresentar os resultados da avaliação das amostras dos gêneros alimentícios encaminhadas pelos licitantes, conforme exigido nos itens 3.11 a 3.21 do Estudo Técnico Preliminar apêndice do ANEXO I – Termo de Referência, do Edital do processo em epígrafe, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente à Resolução FNDE nº 06/2020 (com alterações posteriores), às normas da ANVISA, e à legislação pertinente à identidade e qualidade dos produtos alimentícios.

A **avaliação objetiva verificar a compatibilidade das amostras com as especificações técnicas exigidas** no instrumento convocatório, assegurando que os gêneros alimentícios a serem fornecidos aos estudantes da rede pública municipal estejam em conformidade com os padrões de qualidade, segurança sanitária e valor nutricional preconizados pelo PNAE.

Foram **convocadas as empresas licitantes classificadas para apresentação de amostras dos lotes para os quais apresentaram proposta**, a saber:

 DISTRIBUIDORA MONTE SINAI – CNPJ: 46.294.208/0001-61

- Lote 5 - BISCOITO DOCE TIPO/SIMILAR MARIA
- Lote 7 - BISCOITO SALGADO TIPO/SIMILAR CREAM CRAKER
- Lote 23 - MARGARINA VEGETAL COM SAL

Ressalva-se que os produtos a serem entregues **devem ser idênticos às amostras aprovadas**, incluindo a **marca apresentada**, garantindo total conformidade com as especificações exigidas no Termo de Referência. Qualquer alteração posterior sem justificativa técnica e aprovação da Administração poderá ser considerada descumprimento contratual.

II – RESPONSÁVEL PELA AVALIAÇÃO

A análise das amostras entregues foi realizada no período de **12 de agosto de 2025**, nas dependências da Divisão de Alimentação e Nutrição Escolar, situada à Rua Projetada, s/nº, bairro Murici, CEP: 65.590-000 – Barreirinhas (MA), local onde as amostras foram devidamente recebidas e armazenadas.

A análise das amostras foi conduzida pela **Nutricionista JENNEFER LORHANNE NUNES LEAL PARENTE**, inscrita no **CRN nº 20599**, na qualidade de **Responsável Técnica pela Alimentação Escolar no âmbito do PNAE**, designada por meio da **Portaria nº 139/2025-EDU**.

A profissional realizou a avaliação com base nos critérios técnicos e legais vigentes, observando os padrões de qualidade, identidade e conformidade dos gêneros alimentícios exigidos no Termo de Referência e na legislação aplicável, assegurando o atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

III – DOS ASPECTOS AVALIADOS

III. a) Critérios de Avaliação

A análise das amostras dos gêneros alimentícios foi realizada conforme os seguintes critérios técnicos e sensoriais:

- 🍎 **Condições da embalagem:** integridade física, fechamento, rotulagem clara e completa;
- 🍎 **Identificação do produto:** nome comercial, marca, peso líquido, lote, validade, data de fabricação e rotulagem nutricional;
- 🍎 **Conformidade com as especificações técnicas do edital;**
- 🍎 **Características organolépticas:** aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência, quando aplicável;
- 🍎 **Condições sanitárias e segurança alimentar:** ausência de contaminações visíveis;
- 🍎 **Validade e adequação ao consumo:** atendimento ao prazo mínimo de validade exigido.

III. b) Metodologia de Avaliação

A análise técnica seguiu os seguintes procedimentos, em conformidade com os critérios descritos no item anterior:

- 🍎 **Condições da Embalagem:** verificação visual e tátil da integridade física da embalagem, observando possíveis avarias, lacres danificados ou rompidos. Avaliou-se ainda a clareza e completude da rotulagem, conforme exigências da ANVISA, incluindo data de validade, lote, peso líquido, entre outras informações obrigatórias;
- 🍎 **Identificação do Produto:** conferência dos dados constantes no rótulo (nome comercial, marca, peso líquido, número do lote, data de fabricação, validade e composição nutricional), com verificação cruzada entre os dados apresentados na amostra e os descritos na proposta comercial e Termo de Referência;

🍎 **Conformidade com as Especificações Técnicas do Edital:** comparação direta entre a descrição do item apresentado (tipo, grupo, classe, qualidade e marca) e os requisitos estabelecidos no edital. A divergência entre o especificado e o apresentado resultou na reprovação da amostra;

🍎 **Características Organolépticas:** avaliadas segundo os princípios do Método Sensorial Descritivo e da Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), observando os seguintes atributos: aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência. As amostras foram dispostas em recipientes neutros, sendo examinadas visual, olfativa e gustativamente. Cada atributo foi pontuado em escala de intensidade previamente definida e padronizada;

🍎 **Condições Sanitárias e Segurança Alimentar:** inspeção visual minuciosa das amostras para verificação da presença de sujidades, corpos estranhos, sinais de deterioração ou qualquer outro indicativo de comprometimento sanitário do produto;

🍎 **Validade e Adequação ao Consumo:** conferência da data de validade declarada na embalagem, comparando-a com a data de avaliação e com o prazo mínimo exigido no edital. Produtos fora do prazo ou com data ilegível foram reprovados.

IV – DA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Item	Especificações	Unidade de medida	Empresa CNPJ	Marca	Situação Final		Observações
					Aprovada	Reprovada	
Lote 5	BISCOITO DOCE TIPO/SIMILAR MARIA composição básica: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Informação nutricional: porção de 30 g: valor energético 119 kcal, carboidrato 21 g, proteína 2,0 g, gorduras totais 3,0 g, sódio 121 mg. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 350 3 pacotes individuais com dupla proteção e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal-cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unidade	DISTRIBUIDORA MONTE SINAI 6.294.208/0001-61	GALLO	✓		-----

Lote 7	BISCOITO SALGADO TIPO/SIMILAR CREAM CRAKER Produzido a partir de matérias-primas são e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar invertido, margarina, amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de sódio. Informação Nutricional: porção 30 g: valor energético 120 kcal, carboidrato 19 g, proteína 2,4 g, gorduras totais 3,6 g, gorduras trans 1,0 g, sódio 299 g. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 350 g e embalados pacotes individuais com dupla proteção. Acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unidade	DISTRIBUIDORA MONTE SINAI 6.294.208/0001-61	RENATA	✓		
Lote 23	MARGARINA VEGETAL COM SAL: Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Informação Nutricional: porção 10 g: valor energético 64 kcal, carboidrato 0 g, proteína 0 g, gorduras totais 6,0 g, sódio 64 mg. INGREDIENTES: Óleos vegetais líquidos e Inter esterificados (contém óleo de soja*), água, sal, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja* e ésteres de poli glicerol de ácidos graxos, aromatizantes, conservador benzoato de sódio, corante natural de urucum e cúrcuma, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico e acidulante ácido láctico.*(geneticamente modificado a partir de Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODECONTER LEITE, com no mínimo 60 % de lipídios em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima	Unidade	DISTRIBUIDORA MONTE SINAI 6.294.208/0001-61	Primor	✓		

	de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.						
--	--	--	--	--	--	--	--

V – CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base na análise técnica e sensorial das amostras apresentadas, a Nutricionista Responsável Técnica **CONCLUI** que os produtos identificados como "**aprovados**" estão em conformidade com os critérios estabelecidos no processo licitatório e, portanto, **são aptos a compor o cardápio da alimentação escolar da rede pública municipal.**

A presente **avaliação foi conduzida** com base em **conhecimento técnico especializado**, respaldado por **normas legais, sanitárias e nutricionais**, assegurando o **compromisso com a qualidade da alimentação escolar, o interesse público e a segurança alimentar dos estudantes.**

Barreirinhas (MA), 13 de agosto de 2025.

Nutricionista Responsável Técnica
JENNEFER LORHANNE NUNES LEAL PARENTE
CRN nº 20599
Portaria nº 139/2025-EDU