CONTROLE DE QUALIDADE NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ANÁLISE DE AMOSTRA FÍSICA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

8.4 Imediatamente após a fase de seleção dos projetos de venda, ocorrerá a apresentação das amostras dos alimentos que passaram por algum tipo de processamento, de fornecedores(as) classificados provisoriamente em primeiro lugar (e assim sucessivamente até a classificação final). Estas servirão para a avaliação e seleção dos alimentos (itens) a serem adquiridos para o PNAE, conforme disposto na Resolução CD/FNDE Nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

OBJETO: Registro de Preço Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Portalegre/RN, no ano letivo de 2026, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os gêneros alimentícios serão utilizados nas etapas de ensino de Creche I e II, Pré- Escola I e II, Educação Escolar Quilombola, Ensino Fundamental I e II, Educação em Tempo Integral, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e Atendimento Educacional Especializado (AEE), conforme previsto nas Leis nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, bem como nas Resoluções CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020, nº 20, de 2 de dezembro de 2020, e nº 03, de 4 de fevereiro de 2025.

PROCESSO LICITATÓRIO: Registro de Preços Eletrônico – 004/2026 – PE/PMP
FORNECEDOR: G FONSECA DA SILVA
CNPJ: 26.690.106/0001-58
DATA DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA FÍSICA: 08/04/2026
TIPO: Amostra Física
DATA DE ANÁLISE: 09/04/2026 **LOCAL:** Sede da SEMECEL – Portalegre/RN

ITEM	UND	DESCRITIVO SOLICITADO	MARCA PROPOSTA	MARCA APRESENTADA
06	KG	Arroz Beneficiado (CATMAT 458910): Tipo: Parboilizado Subgrupo: Integral Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 **Arroz parboilizado integral,** beneficiado tipo 1, longo, fino, de cor branca, grãos longos e finos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O item deverá, na ocasião da entrega, apresentar prazo de validade restante igual ou superior à metade do período compreendido entre a data de fabricação e a data final de validade, conforme previsto na Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	**URBANO**	**URBANO**

1. CRITÉRIO AVALIADOS

1.1 Atende ao descritivo solicitado: (X) SIM ( ) NÃO ( ) NÃO SE APLICA

1.2 Atende aos ingredientes (composição) de cada produto: (X) SIM ( ) NÃO ( ) NÃO SE APLICA

1.3 Atende a marca proposta: (X) SIM ( ) NÃO ( ) NÃO SE APLICA

1.4 Produto possui registros necessários (carimbos e selos): ( ) SIM ( ) NÃO (X) NÃO SE APLICA

1.5 Atende aos atributos: (X) SIM ( ) NÃO ( ) NÃO SE APLICA

1.6 Atende as condições higiênicos sanitárias: (X) SIM ( ) NÃO ( ) NÃO SE APLICA

1.7 Apresentou a amostra solicitado no prazo definido pela CPL**:** (X) SIM ( ) NÃO ( ) NÃO SE APLICA

2. ATRIBUTOS INERENTES A GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- Integridade da embalagem, devendo estar lacrada, sem sinais de violação, perfurações, amassados, estufamento ou qualquer dano que comprometa a qualidade do produto;
- Rotulagem conforme legislação vigente, contendo informações claras e legíveis: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação do lote, data de fabricação e validade, CNPJ, endereço do fabricante e/ou distribuidor, instruções de armazenamento e quantidade líquida;
- Presença de registros e selos obrigatórios, quando aplicável;
- Prazo de validade vigente no momento do recebimento, compatível com o estabelecido no Termo de Referência e adequado ao período de utilização;
- Conformidade da marca e do produto com o especificado no edital, possibilitando a rastreabilidade e verificação das características técnicas;
- Características sensoriais preservadas, quando aplicável (cor, odor, textura e aparência), sem indícios de deterioração;
- Condições higiênico-sanitárias adequadas, sem presença de sujidades, corpos estranhos ou contaminação aparente;
- Adequação do acondicionamento e transporte, especialmente para produtos perecíveis, observando-se temperatura e conservação;
- Compatibilidade com o descritivo técnico do edital, incluindo composição e padrão de qualidade exigido;
- Atendimento às normas de segurança alimentar e às diretrizes do PNAE.

3. RESULTADO DA ANÁLISE

Por meio da análise técnica realizada pela equipe de análise de amostras de gêneros alimentícios, considera-se que o produto está:

(X) APTO, a amostra física analisada encontra-se APTA para aquisição destinada à alimentação escolar do município de Portalegre, Rio Grande do Norte. Durante a avaliação, foram observados os critérios de qualidade, integridade da embalagem, rotulagem, prazo de validade, condições higiênico-sanitárias e conformidade com as especificações do edital. Adicionalmente, quanto à análise sensorial e tecnológica, o produto apresentou características adequadas de cor, odor, sabor e textura, sem indícios de alteração ou deterioração, bem como rendimento satisfatório, compatível com o esperado para sua utilização no preparo das refeições escolares.

Dessa forma, conclui-se que o produto atende integralmente aos requisitos exigidos, garantindo a qualidade e a segurança alimentar, sendo apto a assegurar a eficácia da contratação.

( ) INAPTO, a amostra física analisada encontra-se INAPTA para aquisição destinada à alimentação escolar do município de Portalegre, Rio Grande do Norte. Durante a avaliação, foram identificadas não conformidades em relação aos critérios de qualidade, integridade da embalagem, rotulagem, prazo de validade, condições higiênico-sanitárias e/ou incompatibilidade com as especificações do edital. Adicionalmente, quanto à análise sensorial e tecnológica, o produto apresentou alterações e/ou inadequações de cor, odor, sabor e textura, podendo indicar comprometimento da qualidade, bem como rendimento insatisfatório, inferior ao esperado para sua aplicação no preparo das refeições escolares.
Dessa forma, conclui-se que o produto não atende aos requisitos exigidos, comprometendo a qualidade e/ou a segurança alimentar, não sendo apto a garantir a eficácia da contratação.

Portalegre, Rio Grande do Norte, 09 de abril de 2026.

gov.br Documento assinado digitalmente
PALOMA EMANUELLE DO NASCIMENTO QUEIRC
Data: 09/04/2026 13:18:27-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Emitido por: Paloma Emanuelle do Nascimento Queirós
Nutricionista RT PNAE – CRN-6 21103