

ANEXO III DO TR

ROTEIRO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

1. A avaliação das amostras envolve duas técnicas, sendo: avaliação de rotulagem dos itens e avaliação sensorial, a avaliação neste procedimento será realizada da seguinte forma:

- A avaliação de rotulagem será realizada em todos os itens.
- A avaliação sensorial, será realizada somente para os seguintes itens: *açafrão em pó, arroz branco tipo I, arroz parboilizado, corante, extrato de tomate, farinha de milho flocada (tipo flocão), fécula de mandioca (goma), feijão carioca, feijão fradinho, feijão preto, leite em pó integral, macarrão tipo parafuso, macarrão tipo espaguete, milho branco para canjica, carne bovina tipo músculo moído, carne bovina tipo paleta (em cubos), charque tipo dianteiro, coxa e sobrecoxa de frango.*

2. Da forma de avaliação dos itens:

2.1 A análise da rotulagem do produto será realizada conforme a legislação vigente, sendo conduzida pelas nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar (DAE). Dessa forma, os rótulos deverão apresentar as seguintes informações:

- a) registro órgão competente;
- b) data de fabricação e validade;
- c) rendimento e diluição;
- d) modo de preparo;
- e) valor nutricional;
- f) critérios para o armazenamento;
- g) SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor);
- h) dados do produtor;
- i) peso líquido legível;
- j) orientações sobre armazenamento, de acordo com a legislação vigente.

2.3 As amostras que não apresentarem qualquer uma das informações listadas no tópico serão reprovadas. Já aquelas que contiverem todas as informações exigidas serão classificadas.

2.4 A avaliação sensorial, aplicada somente aos itens predefinidos, serão avaliados os seguintes requisitos:

- a) Aparência/Cor
- b) Aroma/Odor
- c) Consistência/Textura/Dureza
- d) Sabor

2.5 Para cada um desses requisitos será aplicado nota de 1 a 9 exceto para o requisito Consistência ou textura e dureza, que poderá ser aplicado nota até 10, conforme demonstra a tabelas abaixo.

Aparência / Cor	Consistência ou Textura e Dureza
------------------------	---

Avaliação	Nota
Insatisfatório	1 a 3
Regular	4 a 6
Bom	7 a 9

Avaliação	Nota
Inadequado	1 a 3
Moderadamente Adequado	4 a 6
Adequado	7 a 10

Sabor	
Avaliação	Nota
Insatisfatório	1 a 3
Regular	4 a 6
Bom	7 a 9

Aroma ou Odor	
Avaliação	Nota
Não característico	1 a 3
Característico pouco acentuado	4 a 6
Característico	7 a 9

2.6 Ressalta-se que esta avaliação é feita às cegas, ou seja, sem que os avaliadores saibam a marca, e/ou fornecedor do produto. As amostras que obtiveram nota final inferior a 7 (sete), ficam reprovadas, e as que tiverem nota final igual ou superior a 7 (sete) ficam aprovadas.

2.6 Para chegar a nota final, primeiramente é feita uma média das notas dadas por cada avaliador em cada requisito.

EX: Requisito: Aparência/Cor

Avaliador 1	Avaliador 2	Avaliador 3	Avaliador 4	Avaliador 5	TOTAL
9	7	8	6	5	35

$$\frac{\text{TOTAL}}{\text{Nº de Avaliadores}} = \frac{35}{5} = 7$$

Nota final Aparência/Cor

2.8 No exemplo acima, foi demonstrado como chegar a nota de um dos requisitos (Aparência/Cor), essa fórmula será aplicada para todos os quatros requisitos (aparência/cor; Sabor; Aroma ou Odor e Consistência ou textura e dureza), onde cada requisito terá sua nota.

2.9 Por fim, após obter a nota de cada requisito, será realizado a média entre as quatro notas obtendo assim a nota final.

Requisitos	Aparência/Cor	Aroma/Odor	Consistência /Textura/Dureza	Sabor	Total
Notas	7	9	5	8	29

$$\frac{\text{TOTAL}}{\text{Nº de Avaliadores}} = \frac{29}{4} = 7,25$$

Nota Final

Nº de Requisitos = 4

2.10 A Comissão de Avaliação das amostras é composta por uma Equipe de Avaliação Sensorial com participação de 10 à 15 pessoas dentre elas Nutricionistas, membros de Conselhos relacionados a alimentação, manipuladoras de alimentos e pessoas maiores de 21 anos que participem da comunidade escolar (diretores, professores e pais de alunos), desde que sejam devidamente registradas na portaria como membro da equipe de avaliação sensorial em processo licitatório, conforme recomendação do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no **PNAE** (2 edição/2017).

2.11 Caso as amostras apresentadas pelos primeiros colocados não sejam aprovadas, serão convocados para apresentar as amostras os próximos colocados, e assim sucessivamente até que alguma amostra seja aprovada.

2.12 Após a análise das amostras será emitido um relatório técnico com a tabulação dos resultados informando se a licitante apresentou os produtos de acordo as especificações descritas nesse Termo de Referência, relatando as especificações dos produtos apresentados e se eles foram aceitos ou rejeitados.

2.13 O Resultado de análise das amostras será enviado a Central de Licitações e Contratos, para conhecimento e andamento ao procedimento.