



## **ATA DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA**

**Pregão Eletrônico nº 003/2026**

**Processo 004/2026**

**Processo 006/2026**

**Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS, PARA ATENDER AS UNIDADES E SECRETARIAS MUNICIPAIS, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.**

Ao decimo sexto dia do mês de março de 2026, às 09:00 horas, o Setor de Merenda da Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Pinhal se reuniu para testar e provar as polpas de frutas para Merenda Escolar e proceder à **avaliação sensorial das amostras apresentadas** pela licitante **Eder C. Gomes de Oliveira - ME** que nos foram entregues congeladas em embalagens plásticas de 01 kg com saches de 100ml e acondicionadas em caixas de papelão.

A empresa anexou às amostras as especificações técnicas de todas as polpas com descrição do produto, especificações como cor, odor, sabor, aspecto, composição, características sensoriais, físico químicas e microbiológicas, informação nutricional, modo de preparo, validade, embalagem, condição de armazenamento, métodos de distribuição da empresa, registro do produto no MS, identificação do fabricante, identificação do responsável técnico.

### **Metodologia:**

A avaliação sensorial foi realizada pela Equipe da Merenda e foram observadas as características organolépticas do produto, conforme especificações técnicas do edital, que prevê:

“ 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta congelada, sem adição de açúcar, conservantes, corantes ou edulcorantes, com aspectos, sabor, cor, e odor próprios, ausentes de substâncias estranhas. Acondicionados em embalagem plástica, transparente, com peso de um kg, contendo 10 saches de 100g cada. Prazo de validade de no mínimo 04 meses a contar da data de entrega” .

Descrição das polpas em questão: laranja, tangerina e acerola com laranja.

### **Resultado da análise:**



## *Município de Santo Antônio do Pinhal – SP*

Após preparo de acordo com a embalagem (200ml de água potável para cada 100ml de polpa batidas no liquidificador foram provadas e após adoçadas e provadas novamente), as polpas dos seguintes sabores foram degustadas, com e sem açúcar.

**As polpas de laranja, laranja com acerola e de tangerina apresentaram um sabor suave com pouco sabor residual amargo o que as torna saborosas, principalmente para os alunos.**

### **Conclusão**

Considerando que as polpas de laranja, tangerina e laranja com acerola atenderam ao requisito de **sabor das características sensoriais**. A Comissão decide **pela aprovação dessas amostras** de polpa **laranja, laranja com acerola e tangerina**.

