



**PREFEITURA DE RIO DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS

Município: Rio do Sul

Estado: Santa Catarina

Processo Licitatório: Pregão eletrônico nº75/2024

Data da abertura: 18/04/2024

Empresa: PILÃO CENTRAL DE COMPRAS LTDA

Data de entrega das amostras: 19/04/2024

Esta análise compreende a avaliação do alimento/produto licitado pela equipe técnica da alimentação escolar (nutricionistas, cozinheiras e auxiliares de serviços gerais). Os critérios básicos utilizados para avaliar a qualidade dos alimentos/produtos por esta equipe estão listados abaixo. Ainda, outras observações não destacadas inicialmente nestes critérios deverão ser consideradas pela equipe, conforme a apresentação e durante o preparo das amostras. Qualquer irregularidade considerada pela equipe que possa prejudicar a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, comprometer a qualidade durante o período de armazenamento e segurança dos manipuladores de alimentos, o alimento/produto licitado será considerado Reprovado.

CRITÉRIOS BÁSICOS PARA A ANÁLISE

01) Análise sensorial:

- Aparência, textura, cor, odor e sabor. Alguns destes aspectos já serão considerados e avaliados no ato do recebimento das amostras, além de serem observadas durante o preparo das amostras.

02) Análise de rotulagem:

- Descrição do edital: (embalagem íntegra, rotulagem conforme legislação, peso conforme edital, lote, descrição do modo de preparo, fabricação e validade conforme edital, data de fabricação e validade visível).

03) Análise de rendimento e facilidade no preparo:

- O produto deve apresentar rendimento final de preparo excelente, assim haverá aproveitamento máximo de seu conteúdo, com a menor geração ou isenção de desperdício. As características da qualidade sensorial acima serão avaliadas em conjunto

com o preparo, além da praticidade e da facilidade de se preparar a amostra, conforme a descrição do modo de preparo indicadas na rotulagem e embalagem. Alterações de coloração, produção de odores, sabores não característicos e textura em desconformidade também serão considerados reprovados para a alimentação escolar.

→ **ITEM 1: ARROZ PARBOILIZADO**

MARCA DA AMOSTRA: OLIVO

DESCRIÇÃO: tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, sem manchas escuras e excelente rendimento. Embalagem de 5kg em sacos plásticos transparentes, atóxicos, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. Preferencialmente orgânico. Isentos de mofo, bolores, carunchos, sujidades e materiais estranhos. Conter na embalagem a identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso do produto. Deve apresentar o registro no Ministério da Agricultura. A data de validade não deve estar no local de lacre ou vedação da embalagem. A data de validade deve estar expressa em dia, mês e ano, e proibido a descrição da expressão da validade em dias após a data de fabricação. Não poderá apresentar etiquetas e rotulagem coladas. Validade mínima de 6 meses na data de entrega, conforme programação da Secretaria Municipal de Educação.

01) Análise sensorial: O produto não atendeu as expectativas para a sua finalidade, pois segundo a equipe da cozinha, foram encontrados sujeira e insetos, o que está em desacordo com o edital de licitação.

02) Análise de rotulagem: Produto condiz com as especificações do edital.

03) Análise de rendimento e facilidade no preparo: O produto não atendeu as expectativas para a sua finalidade, pois foram encontrados sujeira e insetos.

LISTAGEM DE PRODUTOS

ITEM	PRODUTO	MARCA	RESULTADO
01	ARROZ PARBOILIZADO	OLIVO	REPROVADA

Rio do Sul, 26 de abril de 2024.


Nutricionista RT – Alimentação Escolar
Secretaria Municipal de Educação de Rio do Sul
CRN-10 2843