



Ofício N° 177 / 2026

Ao senhor diretor do Departamento de Licitação

Jean Pierre,

Assuto: Relatório de Análise das Amostras

Seguem os relatórios das análises das amostras apresentadas conforme solicitação do Termo de Referência do Processo Licitatório n° 046 /226 – Pregão Eletrônico n° 010/ 2026.

Item	Especidificação	Marca	Fornecedor
94	Patinho em cubos	TOP CARNES	Maria Clarice Villas Boas
95	Patinho moído	TOP CARNES	Maria Clarice Villas Boas
96	Peito de Frango	AVIVAR	Cenira de Oliveira
97	Peito de Frango (sassami)	AVIVAR	Cenira de Oliveira
98	Filé de Tilápia	AVIVAR	Maria Clarice Villas Boas
113	Sobrecoxa	Ppif paf	Maria Clarie Villas Boas

Marene Carvalho
Diretora do Departamento de Educação

Paraisópolis, 25 de maio de 2026.



RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRA – PATINHO EM CUBOS

A qualidade dos alimentos se refere às suas propriedades ou aos atributos capazes de distingui-los e que permitem a sua aceitação, aprovação ou recusa e estão ligados a suas características físicas, químicas/nutricionais, sensoriais, apresentação, facilidade de manuseio, consumo e embalagem. Para garantir a oferta de alimentos seguros e de qualidade na alimentação escolar é essencial a análise e aprovação das amostras dos alimentos a serem ofertados.

Para a análise do item foram avaliadas as seguintes características:

1. Acordo com as especificações exigidas no edital do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 010/2026 e PROCESSO LICITATÓRIO N.º 046/ 2026**;
2. Apresentação da amostra;
3. Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura).

FORNECEDOR: Maria Clarice Villas Boas		
Item	Especificação	Marca
94	PATINHO EM CUBOS Lote: 003163 Produção: 05.05.2026 Validade: 05.05.2027	TOP CARNE

A amostra do item acima foi entregue no dia 08 de maio de 2026 no Departamento de Educação, pelo entregador da empresa Maria Clarice Vilas Boas. No dia 20 de maio, realizou-se o preparo do produto, posteriormente, realizou-se a análise sensorial do produto. Estiveram presentes para a análise a diretora da E. M. Conceição Adair, Maria Cristina dos Santos, a auxiliar da Alimentação Escolar Fátima Maria Santos de Oliveira, as serventes escolares Jéssica R. Pereira e Rosemeire P. Caetano de Paula, o agente administrativo Carlos Alexandre de Faria e a AGF Ana Cristina AP Cerqueira. A carne foi avaliada por meio do teste "Dentro-Fora do Padrão", proposto pelo FNDE no "Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no âmbito do PNAE", o qual avalia se os alimentos a serem adquiridos pela alimentação escolar estão dentro ou fora dos padrões propostos em relação aos atributos sensoriais, como aparência, aroma, sabor e textura. Além da análise sensorial, também foram avaliados critérios relacionados à apresentação do produto, integridade da embalagem, presença de excesso de gelo, padronização dos cortes e conformidade com as especificações exigidas no edital.

CRITÉRIOS	Dentro do Padrão	Fora do Padrão
Cubos soltos	<input checked="" type="checkbox"/> Adequado	<input type="checkbox"/> Inadequado
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Característico	<input type="checkbox"/> Não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (dureza)	<input type="checkbox"/> Macia	<input checked="" type="checkbox"/> Endurecida
Suculência	<input checked="" type="checkbox"/> Adequada	<input type="checkbox"/> Insuficiente
Embalagem	<input checked="" type="checkbox"/> Adequado	<input type="checkbox"/> Inadequado
Integridade da embalagem	<input checked="" type="checkbox"/> Íntegra	<input type="checkbox"/> Violada
Excesso de gelo	<input checked="" type="checkbox"/> Adequado	<input type="checkbox"/> Inadequado
Avaliação Geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado

Observação: A carne, após o preparo, apresentou-se levemente mais firme e com aspecto discretamente ressecado, necessitando maior tempo de cocção e preparo com maior umidade para melhor resultado sensorial. Ainda assim, manteve características adequadas para utilização na alimentação escolar.



Assinatura dos provadores:

1. Jessica Romualda Pereira
2. Maria Cristina dos Santos
3. Carlos Alexandre de Faria
4. Pereneira P. de Gule
5. Leticia da S. Nunes e Silva
6. Fátima Maria Santos de Oliveira

Parecer final

Após análise das características sensoriais e verificação do atendimento às especificações previstas no Termo de Referência do edital, a amostra do item **Patinho em Cubos – Marca TOP CARNES** foi considerada **APROVADA**, por apresentar condições adequadas quanto aos aspectos de aparência, aroma, sabor, textura, embalagem e ausência de excesso de gelo, estando dentro dos padrões exigidos para utilização na Alimentação Escolar.

Sara Machado de Lima Cabral
Nutricionista Responsável Técnica – Alimentação Escolar

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO

Congelamento Rápido Individual (IQF)
CUBO DE PATINHO

Data de produção
 05/05/2026

Peso liq.:

2kg

Validade:
 05/05/2027

Lote: 003163
 Peso da embalagem: 13g
 MANTENHA CONGELADO a -12°C

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

* Porção: 100g (4 unidades)

Por 100 g (100 g, %VD*): Valor energético 111 kcal (111 kcal, 6%)
 * Carboidratos 00g (00g, 0%), dos quais Açúcares totais 00g (00g,)
 Açúcares adicionados 00 g (00 g, 0%) • Proteínas 22 g (22 g, 44%)
 * Gorduras totais 2,5 g (2,5 g, 4%), das quais Gorduras saturadas 1g
 (1 g, 5%), Gorduras trans 00 g (00g, 0%) • Fibras alimentares 00 g
 (00 g, 0%) • Sódio 70 mg (70 mg, 4%)

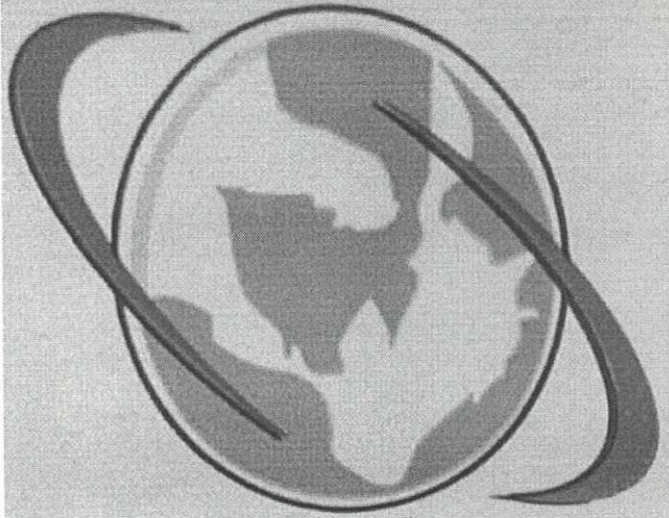
* Percentual de valores diários forreídos pela porção.

**INGREDIENTES: CARNE BOVINA
 NÃO CONTEH GLUTEN.**

Registro no Ministério da Agricultura
 SIF/DIPOA SOB. N.º304/2594

INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR		CONSERVAÇÃO	
Apartir da data de			
fabricação consumir até:		Embalagem fechada	
FREZER (-12°C)		1 ANO	
CONGELADOR (-8°C)		6 MESES	
REFRIGERADOR (+4°C)		1 DIA	

Este produto terá sua validade garantida mantendo-se a
 temperatura e a embalagem original.
 "Uma vez descongelado, este produto não
 deverá ser novamente congelado"



TOP
CARNES
 BH FOODS COMÉRCIO
 E INDÚSTRIA LTDA

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

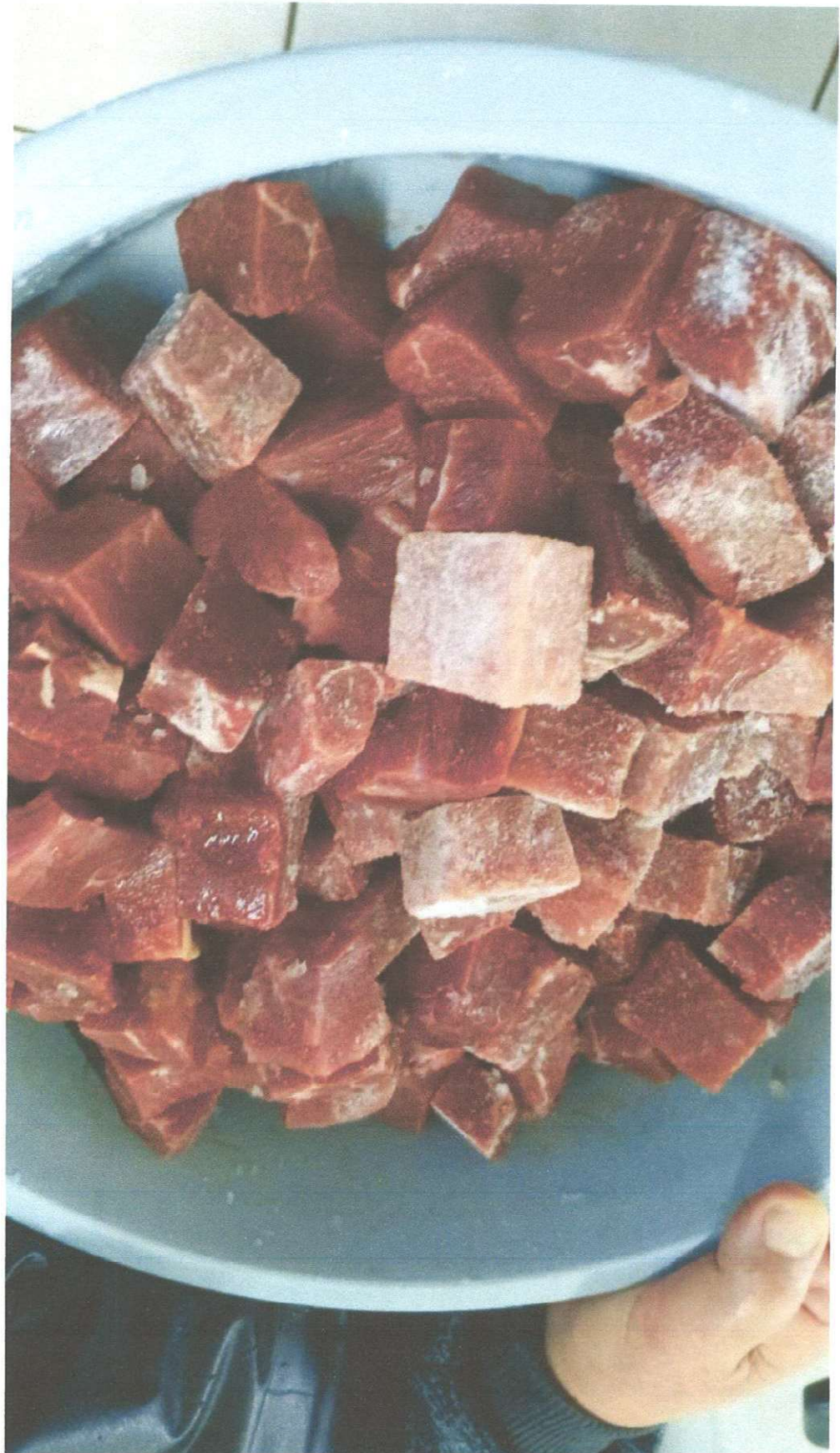
Rua do Soldado, n.º730, Galpão 05,
 B. Perobas, Contagem/MG.
 CNPJ: 02.973.358/0001-26

INDÚSTRIA
 BRASILEIRA

SERVIÇO DE ATENDIMENTO
 AO CONSUMIDOR
 (0XX31) 2129.8500











RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRA – PATINHO MOÍDO

A qualidade dos alimentos se refere às suas propriedades ou aos atributos capazes de distingui-los e que permitem a sua aceitação, aprovação ou recusa e estão ligados a suas características físicas, químicas/nutricionais, sensoriais, apresentação, facilidade de manuseio, consumo e embalagem. Para garantir a oferta de alimentos seguros e de qualidade na alimentação escolar é essencial a análise e aprovação das amostras dos alimentos a serem ofertados.

Para a análise do item foram avaliadas as seguintes características:

1. Acordo com as especificações exigidas no edital do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 010/2026 e PROCESSO LICITATÓRIO N.º 046/ 2026**;
2. Apresentação da amostra;
3. Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura).

FORNECEDOR: Maria Clarice Villas Boas		
Item	Especificação	Marca
95	PATINHO MOÍDO Lote: 003163 Produção: 05.05.2026 Validade: 05.05.2027	TOP CARNES

A amostra do item acima foi entregue no dia 08 de maio de 2026 no Departamento de Educação, pelo entregador da empresa Maria Clarice Vilas Boas. No dia 19 de maio, realizou-se o preparo do produto, posteriormente, realizou-se a análise sensorial do produto. Estiveram presentes para a análise a nutricionista responsável técnica da Alimentação Escolar Sara Machado de Lima Cabral, a diretora da Creche Municipal Erestina de Carvalho Almeida, Alessandra Nunes de Sousa, vice diretora Águeda Couto Mendes e Silva, a agente administrativa e membro do CAE Luana Regina Barbosa, as serventes escolares: Amélia, Ap. Serpa Nogueira, Fernanda L. Beraldo da Silva, Jéssica T. Da Cruz Sales, Maria R. Anchieta Silva, Maria H. Cardoso, Paola F Dantas, Vilma P. Sandoval e pelas AGFs: Débora Ap. Lemes Faria e Júlia F. Silva Souza. A carne foi avaliada por meio do teste “Dentro-Fora do Padrão”, proposto pelo FNDE no “Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no âmbito do PNAE”, o qual avalia se os alimentos a serem adquiridos pela alimentação escolar estão dentro ou fora dos padrões propostos em relação aos atributos sensoriais, como aparência, aroma, sabor e textura. Além da análise sensorial, também foram avaliados critérios relacionados à apresentação do produto, integridade da embalagem, presença de excesso de gelo, padronização dos cortes e conformidade com as especificações exigidas no edital.

CRITÉRIOS	Dentro do Padrão	Fora do Padrão
Grânulos soltos	(X) Adequado	() Inadequado
Aparência	(X) Pouca gordura aparente	() Muita gordura aparente
Aroma	(X) Aroma característico	() Aroma não característico
Sabor	(X) Sabor característico	() Sabor não característico
Textura (dureza)	(X) Pouca dureza	() Muita dureza
Textura (suculência)	(X) Muita suculência	() Pouca suculência
Embalagem	(X) Adequado	() Inadequado
Excesso de gelo	(X) Adequado	() Inadequado
Avaliação Geral	(X) Aprovado	() Reprovado



Assinatura dos provedores:

1. Alessandra Nunes de Souza
2. Luana Regina Barbosa
3. Marcos
4. Julia Fernanda de Souza
5. Juliana Cristina Ferreira
6. Regina Leito Mendes e Silva
7. [Signature]
8. [Signature]
9. [Signature]
10. Fernanda Luiza B. da Silva
11. Jessica Thais da Cruz Sales
12. Deborah Aparecida Gomes
13. Janice Jokin A. de S.

Parecer final

Após análise das características sensoriais e verificação do atendimento às especificações previstas no Termo de Referência do edital, a amostra do item **Patinho Moído - Marca TOP CARNES** foi considerada **APROVADA**, por apresentar condições adequadas quanto aos aspectos de aparência, aroma, sabor, textura, embalagem e ausência de excesso de gelo, estando dentro dos padrões exigidos para utilização na Alimentação Escolar.

Sara Machado de Lima Cabral
Nutricionista Responsável Técnica – Alimentação Escolar

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
 Congelamento Rápido Individual (IQF)
PATINHO

Porcentagem Máxima de Gordura 3%

Peso liq.: **2kg**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

* Porção: 100g (4 colheres de sopa)

Por 100 g (100 g, %VD*): Valor energético 111 Kcal (111 Kcal, 6%)
 Carboidratos 00g (00g, 0%), dos quais Açúcares totais 00g (00g,)
 Açúcares adicionados 00 g (00 g, 0%) • Proteínas 22 g (22 g, 44%)
 Gorduras totais 2,5 g (2,5 g, 3%), das quais Gorduras saturadas 1g
 (1 g, 5%), Gorduras trans 00 g (00g, 0%) • Fibras alimentares 00 g
 (00g, 0%) • Sódio 70 mg (70 mg, 4%)
 * Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Este produto terá sua validade garantida mantendo - se a temperatura e a embalagem original.
 "Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado"

INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR:	
CONSERVAÇÃO:	
Apartir da data de	Embalagem fechada
Identificação consumir até:	
FREEZER (-18°C)	1 ANO
CONGELADOR (-9°C)	6 MESES
REFRIGERADOR (+4°C)	1 DIA

INGREDIENTES: CARNE BOVINA
NÃO CONTÉM GLÚTEN.
 PROIBIDO O FRACIONAMENTO
 PROIBIDO A VENDA A VAREJO
 Registro no Ministério da Agricultura
 SIF/DIPOA SOB. N.º 03052594



TOP
CARNES
 BH FOODS COMÉRCIO
 E INDÚSTRIA LTDA

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

Rua do Soldado, n.º 730, Galpão 05,
 B. Perobas, Contagem/MG.
 CNPJ: 02.973.358/0001-26

INDÚSTRIA
 BRASILEIRA
 SERVIÇO DE ATENDIMENTO
 AO CONSUMIDOR
 (0XX31) 2129.8500







RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRA – FILÉ DE PEITO (PEÇA)

A qualidade dos alimentos se refere às suas propriedades ou aos atributos capazes de distingui-los e que permitem a sua aceitação, aprovação ou recusa e estão ligados a suas características físicas, químicas/nutricionais, sensoriais, apresentação, facilidade de manuseio, consumo e embalagem. Para garantir a oferta de alimentos seguros e de qualidade na alimentação escolar é essencial a análise e aprovação das amostras dos alimentos a serem ofertados.

Para a análise do item foram avaliadas as seguintes características:

1. Acordo com as especificações exigidas no edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 010/2026** e **PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 046/ 2026**;
2. Apresentação da amostra;
3. Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura).

FORNECEDOR: CENIRA DE OLIVEIRA		
Item	Especificação	Marca
96	FILE DE PEITO Lote: 7011 1 Fabricação: 13.05.2026 Validade: 13.05.2027	AVIVAR

A amostra do item acima foi entregue no dia 19 de maio de 2026 no Departamento de Educação, pelo entregador da empresa Maria Clarice Vilas Boas. No dia 21 de maio, realizou-se o preparo do produto, posteriormente, realizou-se a análise sensorial do produto. Estiveram presentes para a análise a nutricionista Sara Machado de Lima Cabral, o diretor da E M Maria Emília Gomes de Carvalho, Eduardo Caetano da Rosa, as serventes escolares: Eliete Benedita Rodrigues, Jaqueline A. Ferreira da Silva Amaral e Yolanda S. Pereira Caetano. O peito de frango (sassami) foi avaliado por meio do teste "Dentro-Fora do Padrão", proposto pelo FNDE no "Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no âmbito do PNAE", o qual avalia se os alimentos a serem adquiridos pela alimentação escolar estão dentro ou fora dos padrões propostos em relação aos atributos sensoriais, como aparência, aroma, sabor e textura. Além da análise sensorial, também foram avaliados critérios relacionados à apresentação do produto, integridade da embalagem, presença de excesso de gelo, padronização dos cortes e conformidade com as especificações exigidas no edital.

CRITÉRIOS	Dentro do Padrão	Fora do Padrão
Peças Soltas	(X) Adequado	() Inadequado
Aparência	(X) Pouca gordura aparente	() Muita gordura aparente
Cor	(X) Característico	() Não característico
Presença de hematomas/ manchas	(X) Ausente	() Presente
Presença de cartilagens	(X) Pouca dureza	() Muita dureza
Aroma	(X) Muita suculência	() Pouca suculência
Sabor	(X) Característico	() Não característico
Embalagem	(X) Adequado	() Inadequado
Excesso de gelo	(X) Adequado	() Inadequado
Avaliação Geral	(X) Aprovado	() Reprovado



Assinatura dos provadores:

1. Yolanda Silva Pires Postano
2. Jaqueline P.S. Amaral
3. Cléo Benedito Rodrigues
4. Eduardo Caetano da Rosa
5. Sara Machado de Lima Cabral

Parecer final

Após análise das características sensoriais e verificação do atendimento às especificações previstas no Termo de Referência do edital, a amostra do item **PEITO DE FRANGO – Marca AVIVAR** foi considerada **APROVADA**, por apresentar condições adequadas quanto aos aspectos de aparência, aroma, sabor, textura, embalagem e ausência de excesso de gelo, estando dentro dos padrões exigidos para utilização na Alimentação Escolar.

Sara Machado de Lima Cabral
Nutricionista Responsável Técnica – Alimentação Escolar



PEÇAS SOLTAS
PARA
**PORÇÃO
PERFEITA**

IQF
Congeladas
um a um

COMERTE
SABOR!

FILE DE PEITO

CARNE CONGELADA DE FRANGO
SEM OSSO E SEM PELE - FILE DE PEITO

Fonte de
proteína

Serve 4
pessoas

Faça no
air fryer

ALTA
MANTENÇÃO A
-12 °C
OU MAIS BAIXO

reciclo

PESO LÍQUIDO
1 kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porções por embalagem: 02 de 3
Porção: 114 g (1/3 unidade)

Valor energético (kcal)	160 g	114 g	100 g
Carboidratos (g)	1,10	1,00	0,90
Açúcares totais (g)	0,00	0,00	0,00
Açúcares adicionados (g)	0,00	0,00	0,00
Proteínas (g)	0,00	0,00	0,00
Gorduras totais (g)	2,74	2,50	2,20
Gorduras saturadas (g)	0,00	0,00	0,00
Gorduras trans (g)	0,00	0,00	0,00
Fibras alimentares (g)	0,00	0,00	0,00
Sódio (mg)	0,00	0,00	0,00

* Percentual de valores diários baseados em uma dieta com 2000 kcal.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

CONSERVAÇÃO EM SALGADO CONSERVA EM SALGADO	EMBALAGEM ORIGINAL	EMBALAGEM ORIGINAL
REFRIGERAR DE 0°C A 5°C	EM 1 DIA	EM 1 DIA
CONGELAR DE -18°C A -20°C	EM 1 DIA	EM 1 DIA
PREPARAR A 72°C/30MINUTOS	VER INSTRUÇÕES	VER INSTRUÇÕES

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

"SEM USO DE HORMÔNIO, COMO ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA"

IMPORTANTE: UMA VEZ DESCONGELADO, NUNCA RECONGELAR.



REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA Nº 0416460



FILE DE PEITO

Este alimento, ao consumir incorretamente ou comendo cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

Molho congelado: Descongele somente na geladeira ou no micro-ondas. Mantenha o produto fora da refrigeração até consumir. Não use o produto cru antes de consumi-lo. Não use água e sal na superfície de trabalho (evitando as toalhas de papel). Lave as mãos e não toque no alimento a produto cru. Consuma somente após cozido. Frite até ficar completamente dourado.

COMO RECONGELAR

DELICADA: Retire o número de peças que for utilizar e coloque no micro-ondas com tampa. Mantenha no porta-tampa do geladeira por até 12 horas.

MICRO-ONDAS: Retire o produto do congelador e coloque em uma travessa refratária. Siga as recomendações do fabricante do seu aparelho para a qualidade e a segurança de descongelamento do alimento.

INDÚSTRIA: AVIVAR ALIMENTOS S/A - MATÉRIAS PRIMAS
CNPJ: 27.898.988/0001-05 - FONE: 048 3371 336-3007
PÁVULO TITELBAUM, S/N, FERRA BRANCA - SAN SEBASTIÃO DO SUL - SC
CEP: 89.137-900 - TEL: 51 3467-8888 - INDÚSTRIA PRODUTORA

DATA DE VALIDADE / VALOR / LOTE

FAB13 MAI26
VAL 13 MAI27
LOTE7011 1

avivar.com.br









RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRA – PEITO DE FRANGO (SASSAMI)

A qualidade dos alimentos se refere às suas propriedades ou aos atributos capazes de distingui-los e que permitem a sua aceitação, aprovação ou recusa e estão ligados a suas características físicas, químicas/nutricionais, sensoriais, apresentação, facilidade de manuseio, consumo e embalagem. Para garantir a oferta de alimentos seguros e de qualidade na alimentação escolar é essencial a análise e aprovação das amostras dos alimentos a serem ofertados.

Para a análise do item foram avaliadas as seguintes características:

1. Acordo com as especificações exigidas no edital do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º. 010/2026 e PROCESSO LICITATÓRIO N.º. 046/ 2026;**
2. Apresentação da amostra;
3. Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura).

FORNECEDOR: CENIRA DE OLIVEIRA		
Item	Especificação	Marca
97	PEITO DE FRANGO (SASSAMI) Lote: 7010 1 Fabricação: 12.05.2026 Validade: 12.05.2027	AVIVAR

A amostra do item acima foi entregue no dia 19 de maio de 2026 no Departamento de Educação, pelo entregador da empresa Maria Clarice Vilas Boas. No dia 21 de maio, realizou-se o preparo do produto, posteriormente, realizou-se a análise sensorial do produto. Estiveram presentes para a análise a nutricionista Sara Machado de Lima Cabral, a diretora do Departamento de Educação Marlene Carvalho, a supervisora pedagógica Tatiana Ap Rosa Murad e as agentes administrativas Wanessa F. Faria Donozeti e Lídia S. Maciel de Paula. O peito de frango (sassami) foi avaliado por meio do teste “Dentro-Fora do Padrão”, proposto pelo FNDE no “Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no âmbito do PNAE”, o qual avalia se os alimentos a serem adquiridos pela alimentação escolar estão dentro ou fora dos padrões propostos em relação aos atributos sensoriais, como aparência, aroma, sabor e textura. Além da análise sensorial, também foram avaliados critérios relacionados à apresentação do produto, integridade da embalagem, presença de excesso de gelo, padronização dos cortes e conformidade com as especificações exigidas no edital.

CRITÉRIOS	Dentro do Padrão	Fora do Padrão
Peças Soltas	<input checked="" type="checkbox"/> Adequado	<input type="checkbox"/> Inadequado
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Cor	<input checked="" type="checkbox"/> Característico	<input type="checkbox"/> Não característico
Presença de hematomas/ manchas	<input checked="" type="checkbox"/> Ausente	<input type="checkbox"/> Presente
Presença de cartilagens	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Característico	<input type="checkbox"/> Não característico
Embalagem	<input checked="" type="checkbox"/> Adequado	<input type="checkbox"/> Inadequado
Excesso de gelo	<input checked="" type="checkbox"/> Adequado	<input type="checkbox"/> Inadequado
Avaliação Geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado



Assinatura dos provadores:

1. Marlene Carvalho
2. Sara Machado de Lima Cabral
3. Lidia Santana Maciel de Paula
4. Wanessa Francine Faria Donizetti
5. Gatiana Ap. Rosa Munach

Parecer final

Após análise das características sensoriais e verificação do atendimento às especificações previstas no Termo de Referência do edital, a amostra do item **Peito de Frango (Sassami) – Marca AVIVAR** foi considerada **APROVADA**, por apresentar condições adequadas quanto aos aspectos de aparência, aroma, sabor, textura, embalagem e ausência de excesso de gelo, estando dentro dos padrões exigidos para utilização na Alimentação Escolar.

Sara Machado de Lima Cabral
Nutricionista Responsável Técnica – Alimentação Escolar

avivar

MENU SOLTINHO
CONGELADOS 1 A 1

FRANGULHO
MINETRO

FAÇA NA
AIR FRYER

4 PORÇÕES
DE AFETO

27g
DE PROTEÍNA
POR PORÇÃO

FILEZINHO
SASSAMI

CARNE CONGELADA DE
FRANGO SEM OSSO E SEM
PELE (FILEZINHO SASSAMI)

Peso Líquido

1kg





RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRA – FILÉ DE TILÁPIA

A qualidade dos alimentos se refere às suas propriedades ou aos atributos capazes de distingui-los e que permitem a sua aceitação, aprovação ou recusa e estão ligados a suas características físicas, químicas/nutricionais, sensoriais, apresentação, facilidade de manuseio, consumo e embalagem. Para garantir a oferta de alimentos seguros e de qualidade na alimentação escolar é essencial a análise e aprovação das amostras dos alimentos a serem ofertados.

Para a análise do item foram avaliadas as seguintes características:

1. Acordo com as especificações exigidas no edital do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º. 010/2026 e PROCESSO LICITATÓRIO N.º. 046/ 2026;**
2. Apresentação da amostra;
3. Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura).

FORNECEDOR: Maria Clarice Villas Boas		
Item	Especificação	Marca
98	FILE DE TILÁPIA Lote: 0238 Fabricação: 09.04.2026 Validade: 09.04.2027	AVIVAR

A amostra do item acima foi entregue no dia 08 de maio de 2026 no Departamento de Educação, pelo entregador da empresa Maria Clarice Vilas Boas. No dia 20 de maio, realizou-se o preparo do produto, posteriormente, realizou-se a análise sensorial do produto. Estiveram presentes para a análise a nutricionista responsável técnica da Alimentação Escolar Sara Machado de Lima Cabral, a diretora do Departamento de Educação Marlene Carvalho, a auxiliar da Alimentação Escolar Fátima Maria Santos de Olivera, a agente administrativa Wanessa F. Faria Donozeti, supervisora pedagógica Tatiana Ap Rosa Murad. O filé de tilápia foi avaliado por meio do teste "Dentro-Fora do Padrão", proposto pelo FNDE no "Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no âmbito do PNAE", o qual avalia se os alimentos a serem adquiridos pela alimentação escolar estão dentro ou fora dos padrões propostos em relação aos atributos sensoriais, como aparência, aroma, sabor e textura. Além da análise sensorial, também foram avaliados critérios relacionados à apresentação do produto, integridade da embalagem, presença de excesso de gelo, padronização dos cortes e conformidade com as especificações exigidas no edital.

CRITÉRIOS	Dentro do Padrão	Fora do Padrão
Filés soltos	(X) Adequado	() Inadequado
Aparência	(X) Pouca gordura aparente	() Muita gordura aparente
Presença de espinhas	(X) Ausente	() Presente
Aroma	(X) Característico	() Não característico
Sabor	(X) Sabor característico	() Sabor não característico
Textura (dureza)	(X) Macia	() Endurecida
Suculência	(X) Adequada	() Insuficiente
Liberação de água no preparo	(X) Baixa	() Excessiva
Embalagem	(X) Adequado	() Inadequado
Integridade da embalagem	(X) Integral	() Violada
Excesso de gelo	(X) Adequado	() Inadequado
Avaliação Geral	(X) Aprovado	() Reprovado



Assinatura dos provedores:

1. Marlene Carvalho
2. Sara Machado de Lima Cabral
3. Fátima Maria Santos de Oliveira
4. Vanessa Francine Faria Donizetti
5. Tatiana Ap. Rosa Munad

Parecer final

Após análise das características sensoriais e verificação do atendimento às especificações previstas no Termo de Referência do edital, a amostra do item **Peixe, Filé de Tilápia – Marca AVIVAR** foi considerada **APROVADA**, por apresentar condições adequadas quanto aos aspectos de aparência, aroma, sabor, textura, embalagem e ausência de excesso de gelo, estando dentro dos padrões exigidos para utilização na Alimentação Escolar.

Sara Machado de Lima Cabral
Nutricionista Responsável Técnica – Alimentação Escolar



RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRA - SOBRECOXA

A qualidade dos alimentos se refere às suas propriedades ou aos atributos capazes de distingui-los e que permitem a sua aceitação, aprovação ou recusa e estão ligados a suas características físicas, químicas/nutricionais, sensoriais, apresentação, facilidade de manuseio, consumo e embalagem. Para garantir a oferta de alimentos seguros e de qualidade na alimentação escolar é essencial a análise e aprovação das amostras dos alimentos a serem ofertados.

Para a análise do item foram avaliadas as seguintes características:

1. Acordo com as especificações exigidas no edital do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 010/2026 e PROCESSO LICITATÓRIO N.º 046/ 2026;**
2. Apresentação da amostra;
3. Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura).

FORNECEDOR: Maria Clarice Villas Boas		
Item	Especificação	Marca
113	SOBRECOXA Lote: 02 Fabricação: 18.04.2026 Vaidade: 18.04.2027	PIF PAF

A amostra do item acima foi entregue no dia 08 de maio de 2026 no Departamento de Educação, pelo entregador da empresa Maria Clarice Vilas Boas. No dia 19 de maio, realizou-se o preparo do produto, posteriormente, realizou-se a análise sensorial do produto. Estiveram presentes para a análise a nutricionista responsável técnica da Alimentação Escolar Sara Machado de Lima Cabral., a diretora da E M Monsenhor Sebastião Vieira Maria José da Silva, a vice-diretora e presidente do CAE, servente escolar e membro do CAE Mércia S. Lucas Maciel Torres, a agente administrativa Sílvia M Braga Cruz e a servente escolar Maria Ap. Ferreira da Silva Costa. A sobrecoxa foi avaliada por meio do teste "Dentro-Fora do Padrão", proposto pelo FNDE no "Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no âmbito do PNAE", o qual avalia se os alimentos a serem adquiridos pela alimentação escolar estão dentro ou fora dos padrões propostos em relação aos atributos sensoriais, como aparência, aroma, sabor e textura. Além da análise sensorial, também foram avaliados critérios relacionados à apresentação do produto, integridade da embalagem, presença de excesso de gelo, padronização dos cortes e conformidade com as especificações exigidas no edital.

CRITÉRIOS	Dentro do Padrão	Fora do Padrão
Peças soltas	<input checked="" type="checkbox"/> Adequado	<input type="checkbox"/> Inadequado
Aparência	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca gordura aparente	<input type="checkbox"/> Muita gordura aparente
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aroma característico	<input type="checkbox"/> Aroma não característico
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Sabor característico	<input type="checkbox"/> Sabor não característico
Textura (dureza)	<input checked="" type="checkbox"/> Pouca dureza	<input type="checkbox"/> Muita dureza
Textura (suculência)	<input checked="" type="checkbox"/> Muita suculência	<input type="checkbox"/> Pouca suculência
Embalagem	<input checked="" type="checkbox"/> Adequado	<input type="checkbox"/> Inadequado
Excesso de gelo	<input checked="" type="checkbox"/> Adequado	<input type="checkbox"/> Inadequado
Avaliação Geral	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovado	<input type="checkbox"/> Reprovado



Provedores:

1. Maria José da Silva
2. Eliana de Cássia Mendes
3. Silvia Maria Braga da Cruz
4. Melício Stefanne Lucas Maciel Torres
5. Mona Aparecida Ferreira da Silva Costa
6. Sara Machado de Lima Cabral

Parecer final

Após análise das características sensoriais e verificação do atendimento às especificações previstas no Termo de Referência do edital, a amostra do item **Sobrecoxa de Frango – Marca Pif Paf** foi considerada **APROVADA**, por apresentar condições adequadas quanto aos aspectos de aparência, aroma, sabor, textura, embalagem e ausência de excesso de gelo, estando dentro dos padrões exigidos para utilização na Alimentação Escolar.

Sara Machado de Lima Cabral
Nutricionista Responsável Técnica – Alimentação Escolar

Pif Pat



SOBRECOXAS



CONGELADOS
1 A 1



SERVE 4
PESSOAS



MANTENHA CONG
A -12 °C OU MAIS

INDÚSTRIA BRASILEIRA

CARNE CONGELADA DE FRANGO
COM OSSO - SOBRECOXA

PESO
LÍQUIDO

CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:

Mantenha congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Não lave o produto cru antes do manuseio. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.



Registro no Ministério da Agricultura
SR/DIP-04 sob nº 0368/928



UMA VEZ DESCONGELADO ESSE PRODUTO NÃO DEVE SER
NOVAMENTE CONGELADO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 10
Porção: 100 g (1/2 unidade)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	221	11
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	17	34
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	4,7	24
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	114	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ATENDIMENTO PIF PAF
0800 283 0872
sac@pifpaf.com.br



CURTA PIF PAF



/pifpafalimentos

www.pifpaf.com.br

FABRICADO EM: RIO BRANCO ALIMENTOS S/A - Abatedouro Frigorífico
Rodovia MG 22, km 105, Bairro Barra dos Coutos, Visconde do Rio
Branco/MG, Brasil - CEP: 38.520-000 - CNPJ: 05.017.780/0002-87

LOTE: 02

LOTE / FABRICAÇÃO AB: 18.04.26

VAL: 18.04.27





