

UBIRATÃ

PREFEITURA



RELATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 109/2023
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 6183/2023

MUNICÍPIO: Ubatuba

ESTADO: Paraná

CNPJ DO FORNECEDOR: 50.225.542/0001-30

DATA DO TESTE: 14/08/2023

LOCAL DO TESTE: Secretaria de Educação

LOTE	ITEM	PRODUTO TESTADO	PRODUTOR	PERCENTUAL DE AVALIAÇÕES "DENTRO" DOS PADRÕES
1	1	Carne bovina crua, acém sem osso cortada em cubos, congelada e mantida em temperatura não superior a -12°C, contendo 2kg de carne em cada pacote. A carne bovina em cubo congelada no corte acém deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deverá ser macia e suculenta, não pegajosa, sem manchas esverdeadas com aspecto e odor próprio. O produto não poderá apresentar mais que 4% de líquido após descongelamento. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de processamento. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem a vácuo ou saco plástico rígido de alta resistência à tração, livre de odores estranhos. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados. Código do compras governamentais: 476495.	IMPERATRIZ	Produto atende as especificações editalícias e recebeu 100% de aprovação na avaliação sensorial
1	2	Carne bovina moída crua de 2ª, corte acém, congelada e mantida em temperatura não superior a -12°C, contendo 2kg de carne em cada pacote não podendo ser mecanicamente separada. As carnes bovinas moídas deverão apresentar no máximo 20% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deverá ser macia e suculenta, não pegajosa, sem manchas esverdeadas com aspecto e odor próprio. O produto não poderá apresentar mais que 5% de líquido após descongelamento. Prazo de	IMPERATRIZ	Produto atende as especificações editalícias e recebeu 100% de aprovação na avaliação sensorial

bela, amada e gentil

Av. Nilza de Oliveira Pipino - 1852
CEP 85.440-000 | Fone (44) 3543-8000
www.ubirata.pr.gov.br



		validade mínimo de 3 meses a partir da data de processamento. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem a vácuo ou saco plástico rígido de alta resistência à tração, livre de odores estranhos. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados. Código do compras governamentais: 451059.		
1	3	Carne de ave (gênero Gallus) limpa, no corte filé de peito de frango (sassami), congelada pelo sistema IQF, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens, com adição de água de no máximo 4%. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados. Código do compras governamentais: 447618.	COOPAVEL	Produto atende as especificações editais e recebeu 100% de aprovação na avaliação sensorial
1	4	Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária manipulada em condições higiênicas adequadas, embalagem adequada, com adição de água de no máximo 6%. A carne deve ter aspecto próprio, não amolecida, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de processamento. Mantida em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou	LAR	Produto atende as especificações editais e recebeu 100% de aprovação na avaliação sensorial

bela, amada e gentil



		SIP/POA ou SIM/POA), impressa na embalagem. Conter procedência da carne, prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados. Código do compras governamentais: 447636.		
1	5	Carne suína sem pele e sem osso, contendo 2 kg de carne em cada pacote. Congelada, aparada e mantida em temperatura não superior a -12°C. Deverá ser apresentada em cubos, corte pernil com gordura total de no máximo 5%. A carne deve ser livre de parasitos, sujidade e larva de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deverá ser macia e succulenta, não pegajosa, sem manchas esverdeadas com aspecto e odor próprio. O produto não poderá apresentar mais que 4% de líquido após descongelamento. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de processamento. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem a vácuo ou saco plástico rígido de alta resistência à tração, livre de odores estranhos. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados. Código do compras governamentais: 451064.	IMPERATRIZ	Produto atende as especificações editalícias e recebeu 100% de aprovação na avaliação sensorial
1	6	Filé de tilápia. Produto obtido a partir de peixe de água doce, produzido em cativeiro, tratado com ração balanceada. Deve ser filetado, sem presença de espinho e água, embalagem pesando em média 1 quilo. O produto deverá ser transportado congelado. Deverá apresentar em sua embalagem o Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP ou SIM/POA), procedência, peso e prazo de validade impressos na embalagem ou em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Código do compras governamentais: 448953.	SMARTFISH	Produto atende as especificações editalícias e recebeu 100% de aprovação na avaliação sensorial
1	8	Linguiça de carne suína, congelada, sem glúten. Devidamente rotulada e embalada a vácuo em pacotes. Temperatura da Carne: - 12° C à - 18°C. Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF ou SIP), conter procedência da carne, peso e prazo de	Rezende	Produto reprovado pois não condiz com edital. A amostra apresentou a descrição linguiça mista, sendo sua composição

bela, amada e gentil



	validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequados. Código do compras governamentais: 450651.		principal carne suína e carne de frango. O item apresentou odor e sabor forte.
--	--	--	--

Por meio do teste de análise sensorial realizado no dia 14 de agosto de 2023 a equipe de análise sensorial considera que o item 8 não está apto a ser adquirido pela alimentação escolar do município de Ubatuba por este fornecedor pois não atende as características básicas determinadas pela equipe de análise sensorial. Os demais itens estão aptos a serem adquiridos pela alimentação escolar.

Equipe de análise sensorial

Andressa F. J. de Lima

Andressa Fernanda Tomaz de Lima – Professora

Carla Baena

Carla Baena Aguilar Melo – Assistente de Administração

Claudine Leffer Esquianti

Claudine Leffer Esquianti – Nutricionista RT

Clayton Correia de Almeida – Membro do CAE (Conselho de Alimentação Escolar)

Daniela Demtiski Sader

Daniela Demtiski Sader – Assistente de Administração

Daniela Sgarioni dos Santos – Merendeira

Débora A. de Lara Oliveira

Débora A. de Lara Oliveira – Merendeira

Edicléia Aparecida Duarte Felizardi

Edicléia Aparecida Duarte Felizardi – Assessora IV

Eliana Selis Arantes – Diretora

bela, amada e gentil

UBIRATÃ

PREFEITURA



Elizete Guimarães Damasceno

Elizete Guimarães Damasceno Oliveira – Diretora

Janete Ciciliato

Janete Ciciliato - Merendeira

Maria Isabel de Paiva

Maria Isabel de Paiva – Auxiliar Administrativo

Naiana Paula Silva Ribeiro – Membro do CAE (Conselho de Alimentação Escolar)

Paloma Fabiana de Souza Santos

Paloma Fabiana de Souza Santos – Chefe de Divisão de Administração Escolar

Rosa Rodrigues de Carvalho

Rosa Rodrigues de Carvalho - Professora

bela, amada e gentil

Av. Nilza de Oliveira Pipino - 1852
CEP 85.440-000 | Fone (44) 3543-8000
www.ubirata.pr.gov.br