

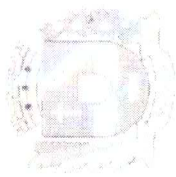
À CPL:

RELATÓRIO DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE PEIXES DA LICITAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 2022

TERMO DE REFERÊNCIA LOTE 7

TERMO DE REFERÊNCIA LOTE 7						
PESCADOS						
Nº	UNID	MARCA	EM		APRESENTOU FT?	RESULTADO DA ANÁLISE SENSORIAL
			SIM	NÃO		
33	kg	FLIPER	X		SIM	APROVADA
<p>PEIXE (File de Pescada) File de peixe Pescada branca, filetado, sem espinha de qualquer tamanho, cortado em pedaços e pele congelado, cortado em fatias longitudinais, em ausência de blocos de gelo entre as peças (glaciamento conforme legislação vigente), com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, apresentando cor própria e sem manchas esverdeadas, com odor fresco e sabor característico, ausência de sujidades, para-afas e larvas, acondicionado em embalagem plástica com no máximo 2 kg, contendo na embalagem a descrição das características do produto, a temperatura ideal de conservação e transporte informada pelo fabricante, o registro do Serviço de Inspeção Federal – SIF e a data de validade a partir da data de fabricação, com, no mínimo, 80% do prazo de validade a partir da data de entrega.</p>						
34	kg	FLIPER	X		SIM	APROVADA
<p>PEIXE (File de Merluza) File de peixe Merluza, filetado, sem espinha de qualquer tamanho, cortado em pedaços e pele congelado, cortado em fatias longitudinais, em ausência de blocos de gelo entre as peças (glaciamento conforme legislação vigente), com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, apresentando cor própria e sem manchas esverdeadas, com odor fresco e sabor característico, ausência de sujidades, para-afas e larvas, acondicionado em embalagem plástica com no máximo 2 kg, contendo na embalagem a descrição das características do produto, a temperatura ideal de conservação e transporte informada pelo fabricante, o registro do Serviço de Inspeção Federal – SIF e a data de validade a partir da data de fabricação, com, no mínimo, 80% do prazo de validade a partir da data de entrega.</p>						
35	kg	FLIPER	X		SIM	APROVADA
<p>PEIXE (File de Cação) File de peixe Cação, sem espinha, cortado em pedaços e pele congelado, cortado em fatias, em ausência de blocos de gelo entre as peças (glaciamento conforme legislação vigente), com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, apresentando cor própria e sem manchas esverdeadas, com odor fresco e sabor característico, ausência de sujidades, para-afas e larvas, acondicionado em embalagem plástica com no máximo 2 kg, contendo na embalagem a descrição das características do produto, a temperatura ideal de conservação e transporte informada pelo fabricante, o registro do Serviço de Inspeção Federal – SIF e a data de validade a partir da data de fabricação, com, no mínimo, 80% do prazo de validade a partir da data de entrega.</p>						





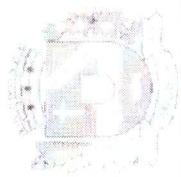
Em conformidade ao item 11.19 do Termo de Referência referente ao PP Nº 009/2022, o qual solicitava amostra de cada espécie de peixe presente no Lote 7 – Pescados, a empresa COMERCIAL MILANO, vencedora para o referido lote, encaminhou as amostras congeladas, devidamente lacradas, rotuladas e acondicionadas em caixa de isopor, para a Gerência de Nutrição da Alimentação Escolar, para a devida análise técnica e sensorial pelo corpo técnico de nutricionistas. As respectivas Fichas Técnicas já haviam sido enviadas e avaliadas na fase de classificação.

As amostras foram preparadas na sede da Secretaria de Educação do município, com ingredientes usuais da alimentação escolar do município, a fim de reproduzir características semelhantes as que seriam encontradas nas refeições escolares pelos estudantes. Os ingredientes utilizados no tempero das amostras incluíram sal refinado, limão taiti, alho e coentro.

Resultados

O resumo da análise encontra-se no quadro abaixo.

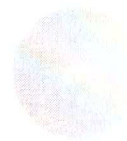




Características Físicas e Sensoriais do <u>File de Pescada Branca</u>	COR Referência: clara sem manchas	ODOR Referência: característico de pescado fresco	GOSTO Referência: característico de pescado de mar	TEXTURA Referência: firme e macia ao corte, não amolecida e não pegajosa	PRESENÇA DE ESPINHAS/CARTILA GEM Referência: ausência	CORTE Referência: fatias longitudinais
Avaliador 1	Adequada	Adequado	Adequado	Adequada	Adequado	Adequado
Avaliador 2	Adequada	Adequado	Adequado	Adequada	Adequado	Adequado

Características Físicas e Sensoriais do <u>File de Merluza</u>	COR Referência: clara sem manchas	ODOR Referência: característico de pescado fresco	GOSTO Referência: característico de pescado de mar	TEXTURA Referência: firme e macia ao corte, não amolecida e não pegajosa	PRESENÇA DE ESPINHAS/CARTILA GEM Referência: ausência	CORTE Referência: fatias longitudinais
Avaliador 1	Adequada	Adequado	Adequado	Adequada	Adequado	Adequado
Avaliador 2	Adequada	Adequado	Adequado	Adequada	Adequado	Adequado

Características Físicas e Sensoriais do <u>File de Cação</u>	COR Referência: clara sem manchas	ODOR Referência: característico de pescado fresco	GOSTO Referência: característico de pescado de mar	TEXTURA Referência: firme e macia ao corte, não amolecida e não pegajosa	PRESENÇA DE ESPINHAS/CARTILA GEM Referência: ausência	CORTE Referência: fatias longitudinais
Avaliador 1	Adequada	Adequado	Adequado	Adequada	Adequado	Adequado
Avaliador 2	Adequada	Adequado	Adequado	Adequada	Adequado	Adequado



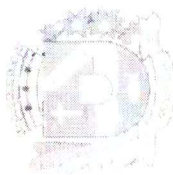


Handwritten text, possibly a date or a name, located in the upper left quadrant of the page.



Handwritten text, possibly a date or a name, located in the middle left quadrant of the page.





Conclusão

Todas as amostras de Filé de Pescada Branca, Filé de Merluza e Filé de Cação da marca Fliper estão em conformidade com o TR e por consequência APTOS ao fornecimento objeto desta licitação.

Maricá, 30 de Maio de 2022.



EQUIPE DE NUTRICIONISTAS:

Lourici S. S. Bittencourt

Nutricionista

CRN 2001100281

Lourici S. S. Bittencourt

Lourici Soares da Silva Bittencourt

CRN 2001100281

Responsável Técnica

Aline Soares de Souza

Aline Soares de Souza

CRN 05100856

