PREFEITURA MUNICIPAL DE ALFREDO WAGNER
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DESPORTO

À COMISSÃO DE LICITAÇÃO.

No dia 27 de fevereiro de 2026 foi avaliada a qualidade das amostras, considerando as características organolépticas e qualidade sensorial dos produtos enviados pelas empresas licitantes de itens referente ao pregão virtual realizado no dia 22 de janeiro de 2026.

A amostra de farinha de trigo da marca Gardênia foi reprovada por já ter sido utilizada anteriormente na produção de alimentos e ter resultado no escurecimento da coloração final dos produtos bem como enrijecimento da textura. Na foto abaixo é possível observer a diferença entre a marca da amostra e uma marca já pré aprovada.

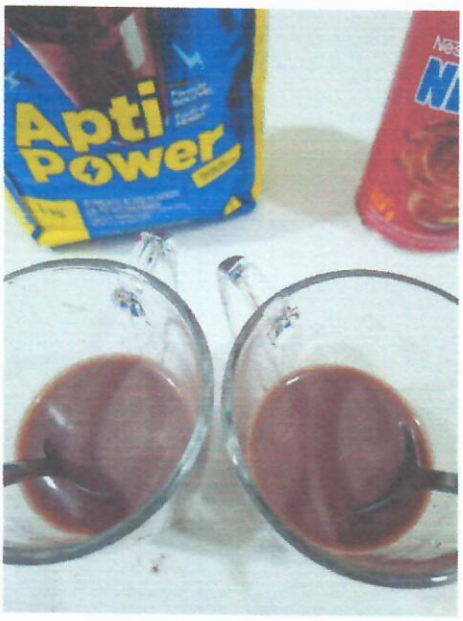


A composição do achocolatado da marca Apti tem como base açúcar, cacau e ingredientes para aromatização. A marca pré-aprovada comparada utiliza, além desses ingredientes, leite em pó, que adiciona perfil nutricional, sabor mais lácteo e encorpado no resultado final.

A amostra de achocolatado da marca Apti apresentou sabor predominantemente adocicado, sem características sensoriais típicas de chocolate.

Nas fotos abaixo é possível verificar diferenças de concentração nas cores e resíduos entre o achocolatado pré-aprovado e a amostra enviada.





A amostra de café da marca Ouro foi reprovada por características organolépticas. Não há informação pública da composição exata do café Ouro. Foi consenso entre todos que experimentaram o café da amostra e o café com marca pré-aprovada, que o café da marca Ouro não possui cheiro agradável nem sabor característico de café.





A amostra de doce de soro de leite Aurea foi reprovada por sua definição e também por características organolépticas como sabor e textura.

O item licitado é especificamente doce de leite, um produto lácteo doce obtido pela concentração e aquecimento do leite (ou leite reconstituído) com sacarose até atingir textura espessa e coloração característica, resultantes de reações de caramelização. Em contraste, o doce de soro do leite tem como base o soro de leite, que é o líquido residual da fabricação de queijos após a coagulação e separação da coalhada. O soro do leite possui menos componentes lipídicos e proteicos do que o leite original.

O doce de leite, segundo regulamento técnico brasileiro (MAPA nº354, de 4 de setembro de 1997), deve obedecer a critérios específicos de composição e denominação, garantindo que sua formulação contenha leite como ingrediente e que não haja substituição significativa por outros derivados que alterem sua identidade tradicional.



A amostra da margarina da marca Claybom foi reprovada por sabor, textura e composição. Segundo descrição da própria marca a margarina Claybom é feita com óleos e gorduras vegetais totalmente hidrogenadas e interesterificadas, o que pode alterar o textura e perfil de gordura do produto (como pode ser visualizado na foto abaixo). Enquanto a margarina da marca pré-aprovada utiliza óleos e vegetais emulsificados, o que garante melhor textura e estabilidade, mantendo uma consistência cremosa.



As amostras de bolachas variadas da marca Piccini foi reprovada por características de sabor. As bolachas doces da marca Orquídea, utilizada na comparação, possui adição de amido de milho e leite em pó em sua composição, o que pode influenciar na textura, sabor e leveza do produto. Mesmo com listas de ingredientes similares, as marcas utilizam diferentes proporções e processos de fabricação distintos, o que pode resultar em diferentes padrões de crocância, sabor e textura.



A amostra de polvilho da marca Caldão foi reprovada por características no resultado final de produção como sabor e textura. Apesar de ter a mesma composição das marcas pré-aprovadas, os polvilhos podem apresentar granulometria diferentes, controles de fermentação e secagem distintos e umidade residual diferentes, processos de fabricação que influenciam diretamente no desempenho final do produto.



Ressaltamos que todas as amostras enviadas foram utilizadas igualmente, em condições e quantidades para elaboração dos produtos finais e submetidos a avaliações sensoriais por múltiplos avaliadores, a fim de subsidiary a decisão de aprovação ou reprovação das amostras.

Alfredo Wagner, 30 de janeiro de 2026.

Marquid Cristin Maurer
Nutricionista
CRN 10/3607

Marquid Cristin Maurer

Juliana Berger

Kelem C. S. Jochem

Prefeitura Mun. de Alfredo Wagner
Kelem C. Schlemper Jochem
Secretária de Educação
e Desporto