



RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

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. A qualidade dos alimentos in natura (fresco), processados utilizado na alimentação escolar diz respeito às suas características físicas, químicas/nutricionais, sensoriais, apresentação, facilidade de manuseio, consumo e embalagem. A dimensão da qualidade está ligada à saúde e segurança no consumo.

Para a análise dos produtos foram avaliadas as seguintes características:

- 1- Acordo com as especificações exigidas no Edital do PREGÃO PRESENCIAL Nº 101/2019, PPROCESSO Nº 396/2019 e 397/2019, modalidade REGISTRO DE PREÇOS;
- 2- Apresentação da amostra;
- 3- Rotulagem;
- 4- Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura) através da análise sensorial do produto.

Foram avaliados e **aprovados** os seguintes produtos:

Fornecedor: Ideal Alimentos		
Item 1	Abacaxi	CEAGESP
Item 3	Abobrinha	CEAGESP
Item 4	Acelga	CEAGESP
Item 7	Banana Prata	CEAGESP
Item 8	Batata doce	CEAGESP
Item 10	Berinjela	CEAGESP
Item 11	Beterraba	CEAGESP
Item 13	Cebola	CEAGESP
Item 14	Cenoura	CEAGESP
Item 15	Chuchu	CEAGESP
Item 18	Gengibre	CEAGESP
Item 21	Mamão formosa	CEAGESP
Item 22	Mandioquinha salsa	CEAGESP
Item 23	Mandioca	CEAGESP
Item 24	Manga	CEAGESP
Item 25	Melancia	CEAGESP
Item 26	Ovos	CEAGESP
Item 27	Pepino	CEAGESP
Item 28	Pimentão verde	CEAGESP
Item 29	Repolho	CEAGESP
Item 31	Tomate	CEAGESP

Fornecedor: W & C		
Item 9	Batata inglesa	CEAGESP
Item 19	Laranja	CEAGESP
Item 20	Maça	CEAGESP



Equipe de análise sensorial:

Nome Completo	Cargo	Assinatura
Deiana Cristina Batista G. Pereira	Coordenadora	
Toni Rose Ribeiro	Secretária de Educação e Cultura	

Alexandra Vieira Gonçalves
CRN9 - 21828
CPF: 110.535.626-40
Nutricionista da Alimentação
Escolar - Alfenas/MG

Alexandra Vieira Gonçalves
Nutricionista da Alimentação Escolar
Prefeitura Municipal de Alfenas

Alfenas, 02 de março de 2020