



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 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 dos alimentos foram avaliadas as seguintes características:

1. Acordo com as especificações exigidas no edital do PREGÃO PRESENCIAL nº 396/2020, modalidade REGISTRO DE PREÇOS;
2. Apresentação da amostra;
3. Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura) através da análise sensorial do alimento.

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

FORNECEDOR: Carlos Roberto Maciel		
Item	Especificação	Marca
10	Lagarto bovino	Friboi
24	Lagarto bovino	Friboi


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