



## RELATÓRIO DE ANÁLISE AMOSTRAS

PROCESSO Nº 0408/2021  
OFERTA DE COMPRA Nº: 892000801002021OC00046  
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 042/CPB/2021.

### DENOMINAÇÃO DO OBJETO

Prestação de serviços de produção e entrega de refeições, conforme especificações constantes no termo de referência, anexo i.

Aos 27 de julho de 2021, este departamento responsável pelo Residencial do Comitê Paralímpico Brasileiro, analisou as amostras, contendo descritivo técnico do produto ofertado, tendo como parâmetro o Anexo I, Termo de Referência.

### LICITANTE AVALIADA

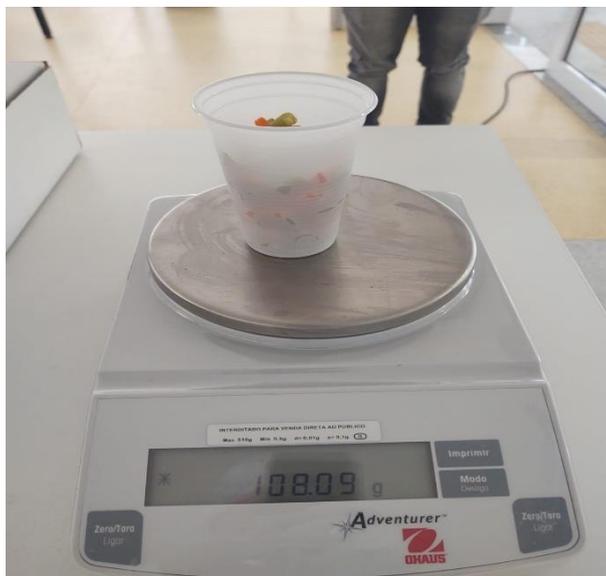
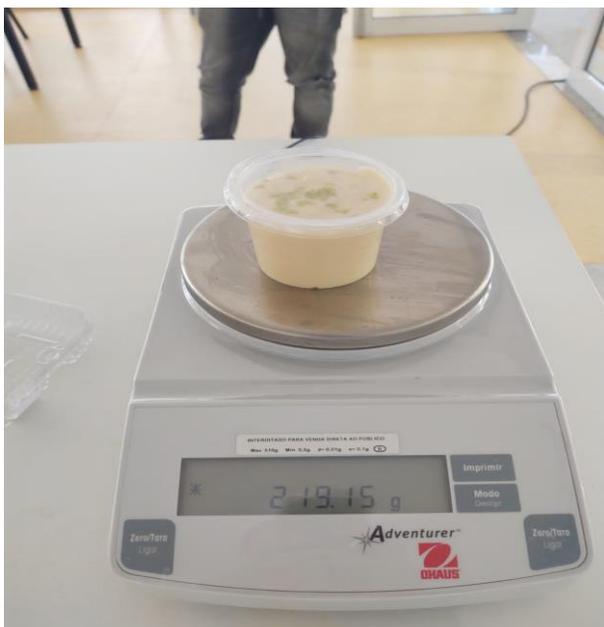
Licitante:	ALDO ALBERTO DE OLIVEIRA SOBRINHO
CNPJ	
Lotes:	único

ITEM	DESCRIÇÃO LOTE ÚNICO	RESULTADO	
1	<b>COMPOSIÇÃO</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b> <b><u>CARDAPIO CAFÉ DA MANHÃ</u></b>	<b>Reprovado</b>	
	<b>01 fruta ou salada de frutas</b>		Quando fruta ao menos 03 opções ofertadas de maneira intercalada: Maçã, Banana, Pera
	<b>200 ml de suco natural</b>		Suco 100% natural de laranja
	<b>01 sanduíche ou ovos mexidos</b>		03 opções obrigatórias: 02 opções de sanduíches; sendo uma composta com frios magros e outra com vegetais, caracterizando opção vegetariana; além de 01 opção proteica, que deverá estar disponível para atletas que necessitem de maior demanda de proteína na dieta.
	<b>200 ml de café</b>		Café preto feito por infusão ou filtração, servido em copo de isopor ou plástico resistente biodegradável.
	<b>150 ml de leite</b>		Leite integral, desnatado e extrato de soja como opção vegetariana.
	<b>Acompanhamentos</b>		Saches de adoçante sucralose, açúcar mascavo ou demerara, mexedor para café em material reciclável
	<b><u>CARDAPIO ALMOÇO/JANTAR</u></b>		
	<b>200 ml de suco natural</b>		Ao menos 04 opções de sabores de suco 100% natural, ofertados de maneira intercalada. Ex: laranja, melancia, abacaxi e maracujá.
	<b>120g de salada vegetal</b>		Salada de folhas e verduras acompanhadas de legumes, leguminosas e frutos secos.



<b>200g de carboidrato</b>	Arroz branco e suas variações; massas grano duro e tubérculos. *Obs.: Sempre que a massa acompanhar molho, este deverá ser servido separadamente.
<b>100g de feijão</b>	Variações entre os tipos de feijão. *Obs.: Feijão carioca. É vedada a preparação e oferta do feijão com carne suína.
<b>Molho para a salada</b>	Molho caseiro
<b>200g de proteína</b>	Obrigatória oferta diária de 03 opções: carne vermelha, carne branca e proteína vegetal. *Obs.: Ovos podem ser utilizados na preparação para vegetarianos. É vedado o uso de ovo em caso de cliente vegano. É vedada oferta de carnes com osso ou peixes com espinhas. É vedada preparações com vísceras.

### Relatorio Fotografico





**Informações Complementares:**

Assim sendo, este departamento responsável pelo Residencial do Comitê Paralímpico Brasileiro, enfatiza que ficam reprovadas os itens deste relatório.

São Paulo, 27 de julho de 2021

horário: 11:43 - chegada a atraso.

1.1. CARDÁPIO DE CAFÉ DA MANHÃ

COMPOSIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	AVALIAÇÃO
01 fruta ou salada de frutas	Quando fruta ao menos 03 opções ofertadas de maneira intercalada: Maçã, Banana, Pera	
200 ml de suco natural	Suco 100% natural de laranja	
01 sanduíche ou ovos mexidos	03 opções obrigatórias: 02 opções de sanduíches; sendo uma composta com frios magros e outra com vegetais, caracterizando opção vegetariana; além de 01 opção proteica, que deverá estar disponível para atletas que necessitem de maior demanda de proteína na dieta.	ovos mexidos 0,079 kg → abaixo correto → 0,150 kg (± 3 ovos)
200 ml de café	Café preto feito por infusão ou filtração, servido em copo de isopor ou plástico resistente biodegradável.	
150 ml de leite	Leite integral, desnatado e extrato de soja como opção vegetariana	
Acompanhamentos	Saches de adoçante sucralose, açúcar mascavo ou demerara, mexedor para café em material reciclável	

1.2. CARDÁPIO DE ALMOÇO/JANTAR

COMPOSIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	AVALIAÇÃO
200 ml de suco natural	Ao menos 04 opções de sabores de suco 100% natural, ofertados de maneira intercalada. Ex: laranja, melancia, abacaxi e maracujá	297 ml → maracujá 320 ml → laranja.
120g de salada vegetal	Salada de folhas e verduras acompanhadas de legumes, leguminosas e frutos secos.	278g
200g de carboidrato	Arroz branco e suas variações; massas grano duro e tubérculos. *Obs.: Sempre que a massa acompanhar molho, este deverá ser servido separadamente.	190g
100g de feijão	Variações entre os tipos de feijão. *Obs.: Feijão carioca. É vedada a preparação e oferta do feijão com carne suína.	122g
Molho para a salada	Molho caseiro → industrializados	INCORRETO.
200g de proteína	Obrigatória oferta diária de 03 opções: carne vermelha, carne branca e proteína vegetal. *Obs.: Ovos podem ser utilizados na preparação para vegetarianos. É vedado o uso de ovo em caso de cliente vegano. É vedada oferta de carnes com osso ou peixes com espinhas. É vedada preparações com vísceras.	Parmegiana = 299g filet de frango = 144g
100g de guarnição	Legumes ou tubérculos assados, grelhados, ou cozidos a vapor. *Obs.: Alimentos com cheiro característico forte devem ser evitados.	couve flor = 140g batata = 108g
100g de sobremesa	Frutas e doces caseiros. *Obs.: É vedado o uso de pré-misturas.	230g
Acompanhamentos (descartáveis e condimentos)	Sal refinado/pimenta/talheres de plástico resistente e guardanapos.	

Obs:

- Nenhuma preparação identificação (obrigatória - prevista em legislação vigente).
- contato da empresa não tinha ciência dos processos de produção.
- Proteínas sem processamento (cortes)
- Preparação por futura de imersão.

Empresa: DML - Service

27/07/2021

início: 11:43h.

final: 13:02h.



## ENTREGA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE SENSORIAL

### CAFÉ DA MANHÃ

COMPOSIÇÃO	TEMPERATURA INFRAVERMELHO	TEMPERATURA ESPETO
01 fruta ou salada de frutas		
200 ml de suco natural		
01 sanduíche ou 150h de ovos mexidos	ovo 23,5°C	23,6°C
200 ml de café		
150 ml de leite		
Acompanhamentos		

### ALMOÇO / JANTAR

COMPOSIÇÃO	TEMPERATURA INFRAVERMELHO	TEMPERATURA ESPETO
200 ml de suco natural		
120g de salada vegetal		
arroz branco 200g de carboidrato	44,3°C	45,5°C
100g de feijão <i>carisco</i>	45,4°C	41,6°C
Molho para a salada		
200g de proteína	filé frango 47,2°C	43,5°C
	parmeijana 38,3°C	42,6°C
100g de guarnição	delato 50,4°C	45°C
	brócolis e couve flor 45,3°C	46,1°C
100g de sobremesa		
Acompanhamentos		

Todas as amostras estavam abaixo da temperatura adequada para recebimento.

Considerações: • Embalagem incorreta! Edital exige material que possibilite melhor vedação.

• Atraso de 43 minutos na entrega



Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro

Rodovia dos Imigrantes Km 11,5, Vila Guarani | São Paulo | SP | Brasil | CEP: 04329-000

Adriana do Carmo dos Santos  
Nutricionista  
CRN 42.082

# ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 27/07/2004
HORA:
NOME DA EMPRESA: <del>FADZ</del> DML - Service
CÓDIGO DA AMOSTRA: <i>lixos</i>
NOME DA PREPARAÇÃO: <i>lixos cozida</i>
NOME DO AVALIADOR: <i>Adriana</i>



Para cada parâmetro / característica atribua uma nota seguindo as opções correspondentes abaixo

## APARÊNCIA

Conceito: 7 - 9 Boa 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	AVALIAÇÃO: <u>    4    </u>	Observações:
---	-----------------------------	--------------

## ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	AVALIAÇÃO: <u>    4    </u>	Observações:
--	-----------------------------	--------------

## SABOR

Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	AVALIAÇÃO: <u>    1    </u>	Observações: <i>sem sal</i>
---	-----------------------------	--------------------------------

## TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <u>    4    </u>	Observações:
---	-----------------------------	--------------

## NOTA COMPOSTA

- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.
- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado
- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

AVALIAÇÃO:     Regular    

Observações:	Assinatura:
--------------	-------------

Adriana do Carmo dos Santos  
 Nutricionista  
 CRN 42.082

# ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 27/07/2021	 <p>COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO</p>
HORA:	
NOME DA EMPRESA: <del>ADL</del> DML - Service	
CÓDIGO DA AMOSTRA: <i>guarnições</i>	
NOME DA PREPARAÇÃO: <i>Come flor + moradris</i>	
NOME DO AVALIADOR: <i>Adriana</i>	

Para cada parâmetro / característica atribua uma nota seguindo as opções correspondentes abaixo

## APARÊNCIA

Conceito: 7 - 9 Boa 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>    2    </u>	Observações: <i>pedaços inteiros e outros quibrodicos</i>
---	------------------------------------	--

## ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>    5    </u>	Observações: <i>característico</i>
--	------------------------------------	---------------------------------------

## SABOR

Conceito: 7 - 9 Bom, 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>    2    </u>	Observações: <i>sem sal</i>
--	------------------------------------	------------------------------------

## TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>    8    </u>	Observações:
---	------------------------------------	--------------

## NOTA COMPOSTA

- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.
- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado
- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

**AVALIAÇÃO:**        *Regular*    

Observações:

Assinatura:

  
 Adriana do Carmo dos Santo  
 Nutricionista  
 CRN 42.082

# ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 27/04/2024

HORA:

NOME DA EMPRESA: ~~ABE~~ DML - Service

CÓDIGO DA AMOSTRA: *avulga*

NOME DA PREPARAÇÃO: *avulga bronze*

NOME DO AVALIADOR: *Adriana*



Para cada parâmetro / característica atribua uma nota seguindo as opções correspondentes abaixo

## APARÊNCIA

Conceito:

7 - 9 Boa

4 - 6 Regular

1 - 3 Insatisfatório

AVALIAÇÃO: 8

Observações:

## ODOR

Conceito:

7 - 9 Característico

4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado

1 - 3 Não Característico

AVALIAÇÃO: 8

Observações:

## SABOR

Conceito:

7 - 9 Bom

4 - 6 Regular

1 - 3 Insatisfatório

AVALIAÇÃO: 8

Observações:

## TEXTURA

Conceito:

7 - 9 Adequada

4 - 6 Moderadamente Adequada

1 - 3 Inadequada

AVALIAÇÃO: 8

Observações:

## NOTA COMPOSTA

- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.

- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado

- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

AVALIAÇÃO: Bom

Observações: *gramagem abaixo: 0,190kg*

*total: 0,200kg*

Assinatura:

*Adriana do Carmo dos Santos*  
Nutricionista  
CRN 42.082

# ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 27/07/2021  
 HORA:  
 NOME DA EMPRESA: ~~M&L~~ DML - Juices  
 CÓDIGO DA AMOSTRA: *metina*  
 NOME DA PREPARAÇÃO: *Bife Parmeziana*  
 NOME DO AVALIADOR: *Adriana*



Para cada parâmetro / característica atribua uma nota seguindo as opções correspondentes abaixo

## APARÊNCIA

Conceito: 7 - 9 Boa 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	AVALIAÇÃO: <u>  4  </u> - não está picado (cortado) - bife grosso, ponto de cocção para menos	Observações: <i>fora do edital</i>
---	---	---------------------------------------

## ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	AVALIAÇÃO: <u>  6  </u>	Observações: <i>característico</i>
--	-------------------------	---------------------------------------

## SABOR

Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	AVALIAÇÃO: <u>  5  </u>	Observações: <i>fora do edital.</i> - oleoso - frito por futuro de imersão
---	-------------------------	--

## TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <u>  4  </u> - dificuldade para cortar.	Observações: <i>fora do edital</i>
---	---	---------------------------------------

## NOTA COMPOSTA

- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.
- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado
- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

**AVALIAÇÃO:** *Insatisfatório - Fora do edital*

Observações: \_\_\_\_\_ Assinatura: \_\_\_\_\_

Adriana do Carmo dos Santos  
 Nutricionista  
 CRN 42.082

# ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 27/07/2023	 <p>COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO</p>
HORA:	
NOME DA EMPRESA: DML - Source	
CÓDIGO DA AMOSTRA: gulamical	
NOME DA PREPARAÇÃO: Sólita (vogem e açúcar).	
NOME DO AVALIADOR: Adriana	

Para cada parâmetro / característica atribua uma nota seguindo as opções correspondentes abaixo

## APARÊNCIA

Conceito: 7 - 9 Boa 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>8</u>	Observações:
---	----------------------------	--------------

## ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>8</u>	Observações:
--	----------------------------	--------------

## SABOR

Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>5</u>	Observações: falta tempero.
---	----------------------------	--------------------------------

## TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>8</u>	Observações:
---	----------------------------	--------------

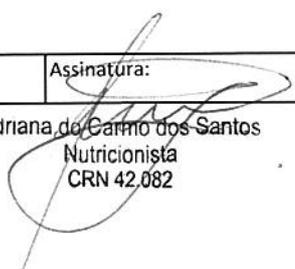
## NOTA COMPOSTA

- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.
- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado
- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

**AVALIAÇÃO:**    Bom

Observações:

Assinatura:

  
 Adriana do Carmo dos Santos  
 Nutricionista  
 CRN 42.082

# ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 27/07/2021	 <b>COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO</b>
HORA:	
NOME DA EMPRESA: DML - Service	
CÓDIGO DA AMOSTRA: proteína	
NOME DA PREPARAÇÃO: file de frango grelhado	
NOME DO AVALIADOR: Adriana	

Para cada parâmetro / característica atribua uma nota seguindo as opções correspondentes abaixo

## APARÊNCIA

Conceito: 7 - 9 Boa 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>   7   </u>	Observações:
---	----------------------------------	--------------

## ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>   6   </u>	Observações:
--	----------------------------------	--------------

## SABOR

Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>   5   </u>	Observações:
---	----------------------------------	--------------

## TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>   1   </u>	Observações: inadequada e processamento
→ fora do Edital.		

## NOTA COMPOSTA

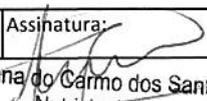
- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.
- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado
- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

**AVALIAÇÃO:**        Regular   

Observações: gramagem abaixo = 0,174kg

edital = 0,20kg.

Assinatura:

  
 Adriana do Carmo dos Santos  
 Nutricionista  
 CRN 42.082

# ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 27/07/2021  
 HORA:  
 NOME DA EMPRESA: DML - Service  
 CÓDIGO DA AMOSTRA: cofe da manha  
 NOME DA PREPARAÇÃO: ovos mexidos  
 NOME DO AVALIADOR: Adriana



Para cada parâmetro / característica atribua uma nota seguindo as opções correspondentes abaixo

## APARÊNCIA

Conceito: 7 - 9 Boa 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>    6    </u>	Observações:
---	------------------------------------	--------------

## ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>    6    </u>	Observações:
--	------------------------------------	--------------

## SABOR

Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>    8    </u>	Observações: feito com azeite * já temperado.
---	------------------------------------	---

## TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>    6    </u>	Observações:
---	------------------------------------	--------------

## NOTA COMPOSTA

- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.
- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado
- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

**AVALIAÇÃO:**     \_\_\_\_\_

Observações: *gramagem abaixo. 0,079Kg*  
*total = 0,150 Kg*

Assinatura: *[Handwritten Signature]*  
 Adriana do Carmo dos Santos  
 Nutricionista  
 CRN 42.082

# ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 27/10/2021  
 HORA:  
 NOME DA EMPRESA: DML - Service  
 CÓDIGO DA AMOSTRA: Salada.  
 NOME DA PREPARAÇÃO: Salada alface/cenoura/milho  
 NOME DO AVALIADOR: Maysa Elvi Magalhães



Para cada parâmetro / característica atribua uma nota seguindo as opções correspondentes abaixo

## APARÊNCIA

Conceito: 7 - 9 Boa 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>  9  </u>	Observações:
---	--------------------------------	--------------

## ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>  6  </u>	Observações:
--	--------------------------------	--------------

## SABOR

Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>  6  </u>	Observações:
---	--------------------------------	--------------

## TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>  2  </u>	Observações: sem crocância
---	--------------------------------	----------------------------------

*deveriam estar minimamente crocantes*

## NOTA COMPOSTA

- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.
- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado
- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

**AVALIAÇÃO:**      Bom  

Observações: *- Obtive apenas 1 tipo de polido.*

Assinatura:   
 Mariana do Carmo dos Santos  
 Nutricionista  
 CRN 42.082

*- acompanhamento - milho - p1  
 polido industrializado. Fora do edital.*

# ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 27/07/2024  
 HORA:  
 NOME DA EMPRESA: DML - Luvica.  
 CÓDIGO DA AMOSTRA: Colf do morão  
 NOME DA PREPARAÇÃO: pão de queijo branco e peito de peru  
 NOME DO AVALIADOR: Juliana.



Para cada parâmetro / característica atribua uma nota seguindo as opções correspondentes abaixo

## APARÊNCIA

Conceito: 7 - 9 Boa 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>   3   </u>	Observações: <i>podria ser mais elaborada.</i>
---	----------------------------------	---

## ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>   6   </u>	Observações:
--	----------------------------------	--------------

## SABOR

Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>   4   </u>	Observações: <i>característico</i>
---	----------------------------------	---------------------------------------

## TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>   4   </u>	Observações: <i>boa</i>
---	----------------------------------	----------------------------

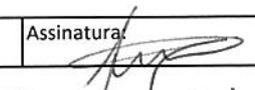
## NOTA COMPOSTA

- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.
- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado
- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

**AVALIAÇÃO:**       Regular.   

Observações:

Assinatura:

  
 Mariana do Carmo dos Santos  
 Nutricionista  
 CRN 42.082

# ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 27/07/2021  
 HORA:  
 NOME DA EMPRESA: DML - Leveice  
 CÓDIGO DA AMOSTRA: Leveice  
 NOME DA PREPARAÇÃO: mousse de limão  
 NOME DO AVALIADOR: Adriana



Para cada parâmetro / característica atribua uma nota seguindo as opções correspondentes abaixo

## APARÊNCIA

Conceito: 7 - 9 Boa 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>8</u>	Observações:
---	----------------------------	--------------

## ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>8</u>	Observações:
--	----------------------------	--------------

## SABOR

Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>5</u> <i>muito doce apenas raspos de limão dos contrastes</i>	Observações: <i>não tem sabor característico da fruta.</i>
---	---	---

## TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>8</u>	Observações:
---	----------------------------	--------------

## NOTA COMPOSTA

- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.
- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado
- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

**AVALIAÇÃO:**    Bom

Observações:	Assinatura:
--------------	-------------

Adriana do Carmo dos Santo:  
 Nutricionista  
 CRN 42.082

# ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 27/07/2021  
 HORA:  
 NOME DA EMPRESA: DM - Source  
 CÓDIGO DA AMOSTRA: Luca  
 NOME DA PREPARAÇÃO: Lavonja e maracujá  
 NOME DO AVALIADOR: Adilson



Para cada parâmetro / característica atribua uma nota seguindo as opções correspondentes abaixo

## APARÊNCIA

Conceito: 7 - 9 Boa 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>8</u>	Observações:
---	----------------------------	--------------

## ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>8</u>	Observações:
--	----------------------------	--------------

## SABOR

Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>8</u>	Observações:
---	----------------------------	--------------

## TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	<b>AVALIAÇÃO:</b> <u>8</u>	Observações:
---	----------------------------	--------------

## NOTA COMPOSTA

- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.
- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado
- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

**AVALIAÇÃO:** Bom - Característico

Observações:

Assinatura:

Mariana do Carmo dos Santos  
 Nutricionista  
 CRN 42.082

# ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 27/07/2021	 COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO
HORA:	
NOME DA EMPRESA: DML - Service	
CÓDIGO DA AMOSTRA: Café do manhã	
NOME DA PREPARAÇÃO: Café e Leite	
NOME DO AVALIADOR:	

Para cada parâmetro / característica atribua uma nota seguindo as opções correspondentes abaixo

## APARÊNCIA

Conceito: 7 - 9 Boa 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> 8	Observações:
---	---------------------	--------------

## ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	<b>AVALIAÇÃO:</b> 8	Observações:
--	---------------------	--------------

## SABOR

Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	<b>AVALIAÇÃO:</b> 8	Observações:
---	---------------------	--------------

## TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	<b>AVALIAÇÃO:</b> 8	Observações:
---	---------------------	--------------

## NOTA COMPOSTA

- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.
- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado
- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

**AVALIAÇÃO:** Bom - Característico

Observações:

Assinatura:

  
Adriana do Carmo dos Santos  
Nutricionista  
CRN 42.082