



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 02 de agosto 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:	MARCELO PEREIRA BEZERRA RESTAURANTE
CNPJ	
Lotes:	único

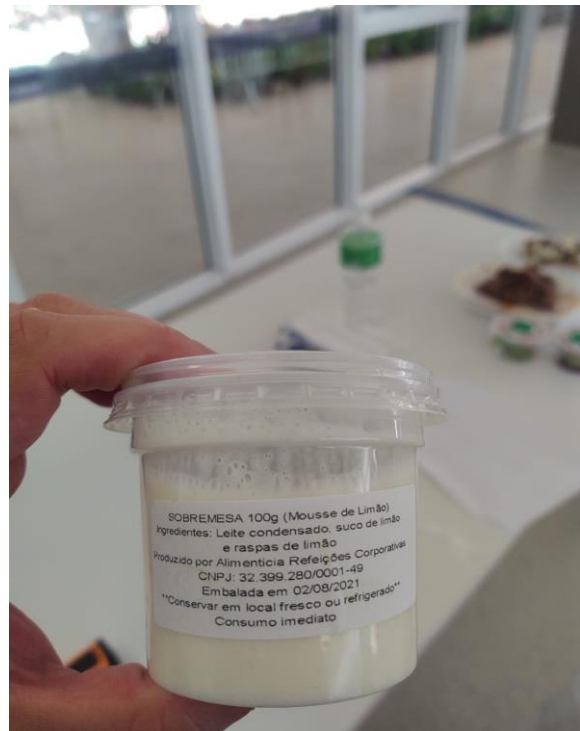
ITEM	DESCRIÇÃO LOTE ÚNICO	RESULTADO	
1	COMPOSIÇÃO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA CARDAPIO CAFÉ DA MANHÃ	Reprovado	
	01 fruta ou salada de frutas		Quando fruta ao menos 03 opções ofertadas de maneira intercalada: Maçã, Banana, Pera
	200 ml de suco natural		Suco 100% natural de laranja
	01 sanduíche ou ovos mexidos		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.
	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
	CARDAPIO ALMOÇO/JANTAR		
	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.
	120g de salada vegetal		Salada de folhas e verduras acompanhadas de legumes, leguminosas e frutos secos.



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.
100g de feijão	Variações entre os tipos de feijão. *Obs.: Feijão carioca. É vedada a preparação e oferta do feijão com carne suína.
Molho para a salada	Molho caseiro
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.

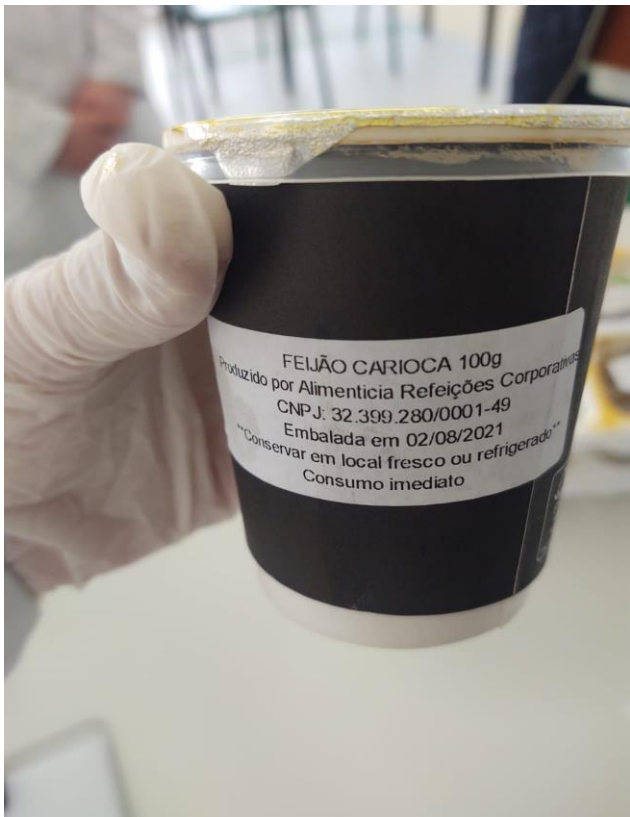
Relatorio Fotografico















Informações Complementares:

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

São Paulo, 02 de agosto de 2021

Empresa: Alimentícia

início: 11:08h

término: 12:43h.



02/08/2021

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	55,4°C	56,3°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		
200g de carboidrato	52,2°C	52,5°C
100g de feijão carioca	40,4°C	44,4°C
Molho para a salada		
200g de proteína	frango 49,4°C	57,3°C
	patinho 54,1°C	62,4°C
100g de guarnição	mandioquinha 40,5°C	46,5°C
	abóbora 45,4°C	46,8°C
100g de sobremesa		
Acompanhamentos		

Apenas um alimento atingiu temperatura mínima adequada para recebimento

Considerações: atraso de 8 minutos na entrega.

apresentação: embalagens quentes envoltas em papel alumínio.



Centro de Treinamento Paraolímpico 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

Empresa: Alimentícia

02/08/2021

Início: 11:08h → com 08 minutos de atraso

Término 12:43

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: 0,205 Kg
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	

marca: *Camocão* ←

marcas: *Integral* →

Parmalat

vegetal:

Ades

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	0,207 melancia 0,225 laranja
120g de salada vegetal	Salada de folhas e verduras acompanhadas de legumes, leguminosas e frutos secos.	0,140 amendoim 0,114 grão de bico
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.	0,314 Kg
100g de feijão <i>carisco</i>	Variações entre os tipos de feijão. *Obs.: Feijão carioca. É vedada a preparação e oferta do feijão com carne suína.	0,164 Kg
Molho para a salada	Molho caseiro	
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.	0,313 Kg patinho 0,318 Kg frango
100g de guarnição	Legumes ou tubérculos assados, grelhados, ou cozidos a vapor. *Obs.: Alimentos com cheiro característico forte devem ser evitados.	0,158 Kg mandioquin 0,170 Kg abóbora
100g de sobremesa	Frutas e doces caseiros. *Obs.: É vedado o uso de pré-misturas.	0,112 Kg
Acompanhamentos (descartáveis e condimentos)	Sal refinado/pimenta/talheres de plástico resistente e guardanapos.	

Etiquetas de identificação contendo informações de armazenamento

incorretas.

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 02/08/2021
 HORA:
 NOME DA EMPRESA: Alimentícia
 CÓDIGO DA AMOSTRA: proteína
 NOME DA PREPARAÇÃO:isco de frango com milho doce quijão
 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> 1 </u>	Observações: <i>partes queimadas.</i>
---	--------------------------------	--

ODOR

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

SABOR

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

TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <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: Insatisfatório

Observações:

Assinatura:

Base do milho: leite e creme de leite.

Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 02/08
HORA:
NOME DA EMPRESA: Alimentícia
CÓDIGO DA AMOSTRA: carboidrato
NOME DA PREPARAÇÃO: arroz branco
NOME DO AVALIADOR: Adriane



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>6</u>	Observações:
---	---------------------	--------------

ODOR

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

SABOR

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

TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <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: Regular

Observações:

Assinatura:

Adriane do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANEXO "A"

ANÁLISE SENSORIAL		
DATA: 02/08/2021		 COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO
HORA:		
NOME DA EMPRESA: Alimentícia		
CÓDIGO DA AMOSTRA: proteína		
NOME DA PREPARAÇÃO: cubos de patinho		
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	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>3</u>	Observações: sem sal
TEXTURA		
Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <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 <u>isento</u> de conceito Insatisfatório		
AVALIAÇÃO: <u>Regular</u>		Assinatura:
Observações:		Mariana do Carmo dos Santos Nutricionista CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 02/08/2021
 HORA:
 NOME DA EMPRESA: Alimentaria
 CÓDIGO DA AMOSTRA: 11100
 NOME DA PREPARAÇÃO: 11100 feijão carnece
 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>3</u>	Observações: 1 pedaço de bacon
---	----------------------------	-----------------------------------

ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	AVALIAÇÃO: <u>3</u>	Observações: com cheiro defumado (bacon).
--	----------------------------	--

SABOR

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

TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <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: Insatisfatório


Observações: _____ Assinatura: _____

fora do edital
preparado com carne feijão

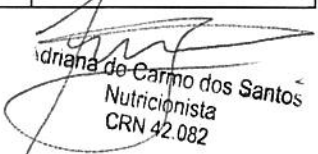
Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

ANEXO "A"


ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 02/08/2021		
HORA:		
NOME DA EMPRESA: Delimutícia		
CÓDIGO DA AMOSTRA: Salada		
NOME DA PREPARAÇÃO: alface beterraba amendoim		
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	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
ODOR		
Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
SABOR		
Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
TEXTURA		
Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <u>3</u>	Observações: - grão inteiro e duro
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 <u>isento</u> de conceito Insatisfatório		
AVALIAÇÃO: <u>Bom</u>		Assinatura:
Observações: amendoim é um grão rígido e		

servir-lo inteiro não é ideal para um público específico que atenda mas que possuem dificuldade de deglutição.


 Juliana de Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 02/08/2021	
HORA:	
NOME DA EMPRESA: <i>Alimentícia</i>	
CÓDIGO DA AMOSTRA: <i>Salada</i>	
NOME DA PREPARAÇÃO: <i>al floc ensopado grosso de bisco</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>8</u>	Observações:
---	----------------------------	--------------

ODOR

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

SABOR

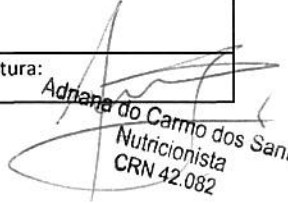
Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
---	----------------------------	--------------

TEXTURA

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

→ Carteira de identificação incompleta
 folte de realizar cópias
 de copiar no embolagem.

Obrigatório pois é alimento alergênico

Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 02/08/2021	
HORA:	
NOME DA EMPRESA: deli-meataria	
CÓDIGO DA AMOSTRA: especiã café da manhã	
NOME DA PREPARAÇÃO: ovo	
NOME DO AVALIADOR: Mariana	

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> 7 </u>	Observações:
--	--------------------------------	--------------

SABOR

Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	AVALIAÇÃO: <u> 7 </u>	Observações: já temperado azeite + sal
---	--------------------------------	--

TEXTURA

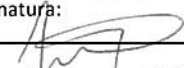
Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <u> 1 </u>	Observações: costur irregulares partes da gema fora do ponto
---	--------------------------------	--

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

ANEXO "A"


ANÁLISE SENSORIAL		
DATA: 02/08/2021		
HORA:		
NOME DA EMPRESA: Alimentícia		
CÓDIGO DA AMOSTRA: Quarnicão		
NOME DA PREPARAÇÃO: Mandiocaquinha		
NOME DO AVALIADOR: Anígra		
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>6</u>	Observações: cortas irregulares
ODOR		
Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
SABOR		
Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
TEXTURA		
Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <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: <u>Regular (identificação incorreta)</u>		Observações:
Observações:		Assinatura:

Preparação foi embalada individualmente
 e não foi identificada individualmente

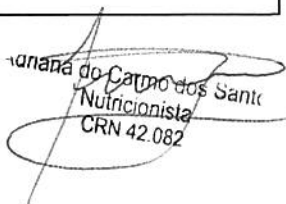
Renato Cassiano dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082


ANEXO "A"


ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 02/08/2021		
HORA:		
NOME DA EMPRESA: Diminuição		
CÓDIGO DA AMOSTRA: 22000000		
NOME DA PREPARAÇÃO: Algodora Simples		
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	AVALIAÇÃO: <u>7</u>	Observações:
ODOR		
Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
SABOR		
Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
TEXTURA		
Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <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 <u>isento</u> de conceito Insatisfatório		
AVALIAÇÃO: <u>Regular (identificação incorreta)</u>		
Observações:	Assinatura:	

Preparação não foi identificada individualmente.


 Juliana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

opção 1

ANÁLISE SENSORIAL		
DATA: 02/08/2021		
HORA:		
NOME DA EMPRESA: Alimentícia		
CÓDIGO DA AMOSTRA: Lonche		
NOME DA PREPARAÇÃO: quique branco / amarelo / alfo		
NOME DO AVALIADOR: Adriano		
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>8</u>	Observações:
ODOR		
Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
SABOR		
Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
TEXTURA		
Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <u>3</u>	Observações: <u>Seco</u>
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 <u>isento</u> de conceito Insatisfatório		
AVALIAÇÃO:	<u>Regular</u>	
Observações:		Assinatura:

etiqueta incorreta
informação de amadurecimento errada


Mariana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 02/08/2001
 HORA:
 NOME DA EMPRESA: Alimentícia
 CÓDIGO DA AMOSTRA: lanche
 NOME DA PREPARAÇÃO: pão quente de queijo
 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>8</u>	Observações:
---	----------------------------	--------------

ODOR

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

SABOR

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

TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <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 (leiteira)

Observações: _____ Assinatura: _____

Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082


boquete / francês / leite / integral.

*leiteira pouco legível.
informação de conservação incorreta*

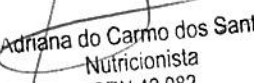
Opção 2.

ANEXO "A"


ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 02/08/2024	 COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO	
HORA:		
NOME DA EMPRESA: Alimentícia		
CÓDIGO DA AMOSTRA: Sobremesa		
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	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
ODOR		
Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
SABOR		
Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	AVALIAÇÃO: <u>8</u>	Observações:
TEXTURA		
Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <u>1</u>	Observações: mousse sem firmeza (líquido)
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 <u>isento</u> de conceito Insatisfatório		
AVALIAÇÃO: <u>Regular (etiqueta)</u>		
Observações:	Assinatura:	

Etiqueta com informações de armazenamento incorreta


 Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

ANEXO "A"

ANÁLISE SENSORIAL		
DATA: 02/08/2001	 COMITÉ PARALÍMPICO BRASILEIRO	
HORA:		
NOME DA EMPRESA: Alimentícia		
CÓDIGO DA AMOSTRA: Juca		
NOME DA PREPARAÇÃO: Taramje / melancia		
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>	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>3</u>	Observações: melancia aguado
TEXTURA		
Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <u>7</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 <u>isento</u> de conceito Insatisfatório		
AVALIAÇÃO: <u>Regular</u>	Assinatura:	
Observações:	Assinatura:	


- etiquetas com informações de conservação e incorretas

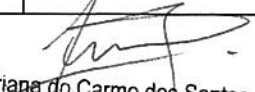
- embalagem com laço de difícil rompimento (pouco acessível para atletas que têm membros superiores amputados)

Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

ANEXO "A"

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 02/08/2021		
HORA:		
NOME DA EMPRESA: Alimentícia		
CÓDIGO DA AMOSTRA: molho para salada		
NOME DA PREPARAÇÃO: molho mostarda		
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>8</u>	Observações:
ODOR		
Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	AVALIAÇÃO: <u>7</u>	Observações:
SABOR		
Conceito: 7 - 9 Bom 4 - 6 Regular 1 - 3 Insatisfatório	AVALIAÇÃO: <u>7</u>	Observações:
TEXTURA		
Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <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 <u>isento</u> de conceito Insatisfatório		
AVALIAÇÃO: <u>Bom</u>		
Observações:	Assinatura:	


 Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082