



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 04 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

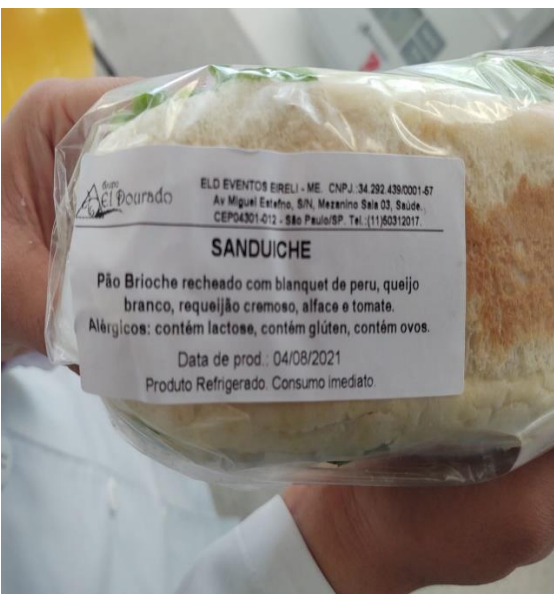
Licitante:	ELD EVENTOS EIRELI - ME
CNPJ	
Lotes:	único

ITEM	DESCRIÇÃO LOTE ÚNICO	RESULTADO	
1	COMPOSIÇÃO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA <u>CARDAPIO CAFÉ DA MANHÃ</u>	Aprovado	
	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
	<u>CARDAPIO ALMOÇO/JANTAR</u>		
	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.

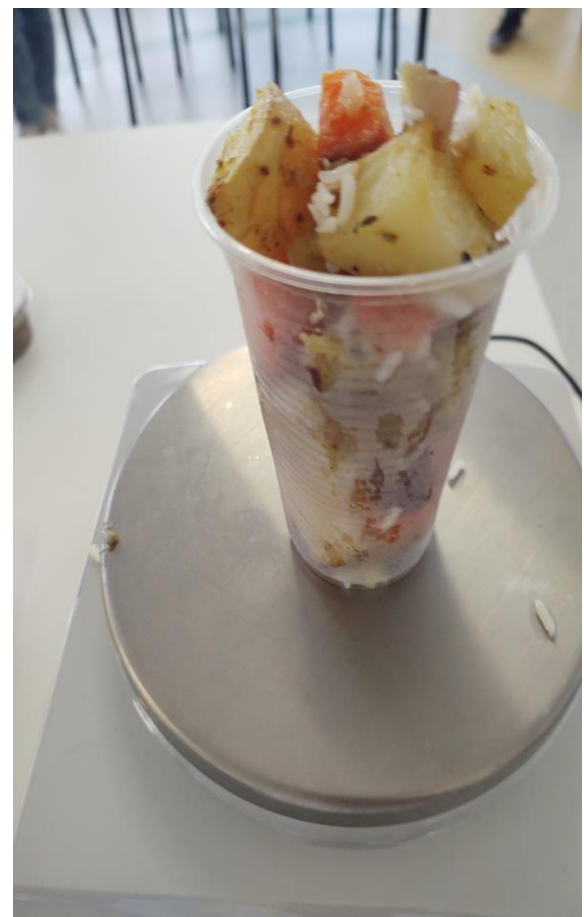


200g de carboidrato	Arroz branco e suas variações; massas grano duro e tubérculos. *Obs.: Sempre que a massa acompanhar molho, este deverá ser servido separadamente.
100g de feijão	Variações entre os tipos de feijão. *Obs.: Feijão carioca. É vedada a preparação e oferta do feijão com carne suína.
Molho 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.

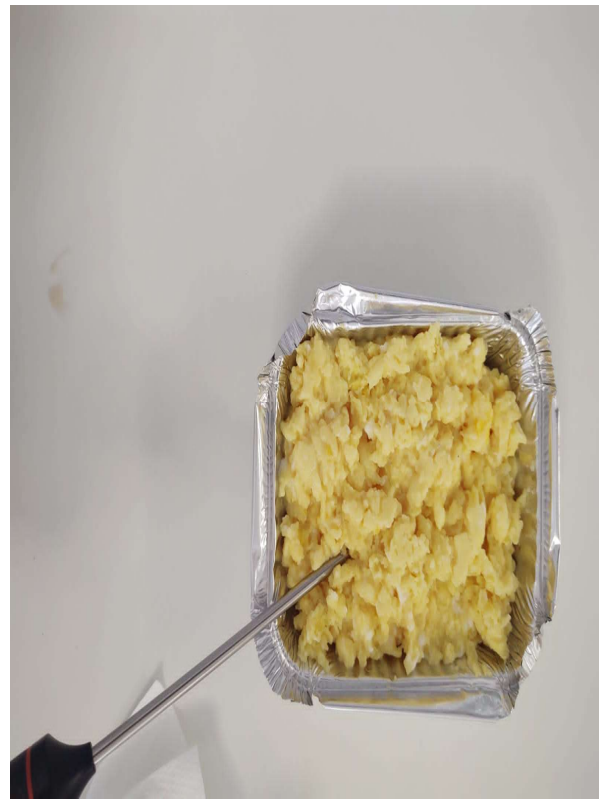
Relatorio Fotografico











Informações Complementares:

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

São Paulo, 04 de agosto de 2021

Empresa: El Dourado
início: 10:58h → agendada 11h
término: 12:12



04/08/2021

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 150g de ovos mexidos	60,4°C	59,4°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	65,2°C	48,8°C
100g de feijão carioca	67,5°C	43,1°C
Molho para a salada		
200g de proteína	60,4°C	59,8°C
	carne (mignon) 68,9°C	45,3°C
100g de guarnição	61,5°C	68,2°C
	mix tubérculos 61,4°C	68,3°C
100g de sobremesa		
Acompanhamentos		

Todas as amostras atingiram temperatura mínima adequada para recebimento.

Considerações: As temperaturas podem apresentar diferença significativa (+ de 2°C) entre um instrumento (termômetro) e outro, pois os métodos de uso são diferentes. Infravermelho = aferir temperatura sobre a superfície de contato. Espeto = aferir temperatura centro geométrico do alimento.

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro

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

Empresa: El Carmo

04/08/2021

Início: 10:58h

Término: 12:12h

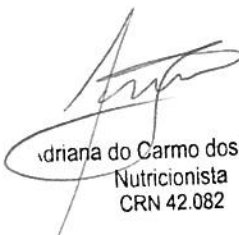
1.1. CARDÁPIO DE CAFÉ DA MANHÃ

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: 0,158kg
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	média: 0,322kg
120g de salada vegetal	Salada de folhas e verduras acompanhadas de legumes, leguminosas e frutos secos.	0,194kg → alface, pepino, couve 0,188kg → brócolis, feijão, daboim, quiabo, tomate
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.	0,250kg arroz branco 0,230kg arroz integral
100g de feijão	Variações entre os tipos de feijão. *Obs.: Feijão carioca. É vedada a preparação e oferta do feijão com carne suína.	0,104kg
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.	0,202kg salmão 0,204kg carne
100g de guarnição	Legumes ou tubérculos assados, grelhados, ou cozidos a vapor. *Obs.: Alimentos com cheiro característico forte devem ser evitados.	0,200kg raízes rústicas 0,119kg alga
100g de sobremesa	Frutas e doces caseiros. *Obs.: É vedado o uso de pré-misturas.	0,130kg torta de limão 0,105kg pudim
Acompanhamentos (descartáveis e condimentos)	Sal refinado/pimenta/talheres de plástico resistente e guardanapos.	

* Forat box material de isopor.


Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2023
 HORA:
 NOME DA EMPRESA: *El Dourado*
 CÓDIGO DA AMOSTRA: *protina*
 NOME DA PREPARAÇÃO: *picos de filé mignon*
 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: <i>o molho próprio</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: Boa

Observações: *Marca: Marfrig*
Recebe para preparo: refrigerado

Assinatura: *Adriana do Carmo dos Santos*
 Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2004	 COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO 
HORA:	
NOME DA EMPRESA: El Dourado	
CÓDIGO DA AMOSTRA: quarnicq	
NOME DA PREPARAÇÃO: azeit	
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: Boa

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

- Batata
- Quijo mussarela
- mangaueira
- leite integral

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2021

HORA:

NOME DA EMPRESA: El Dourado

CÓDIGO DA AMOSTRA: carboidrato

NOME DA PREPARAÇÃO: arroz de milho

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: 9

Observações:

ODOR

Conceito:

7 - 9 Característico

4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado

1 - 3 Não Característico

AVALIAÇÃO: 9

Observações:

SABOR

Conceito:

7 - 9 Bom

4 - 6 Regular

1 - 3 Insatisfatório

AVALIAÇÃO: 9

Observações:

TEXTURA

Conceito:

7 - 9 Adequada

4 - 6 Moderadamente Adequada

1 - 3 Inadequada

AVALIAÇÃO: 9

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: Boa


Observações:

Assinatura:

Alsa e Alsinha desidratadas

Adriana
Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2021	 <p>COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO</p>
HORA:	
NOME DA EMPRESA: Sal Mourado	
CÓDIGO DA AMOSTRA: quimica	
NOME DA PREPARAÇÃO: raizão místicas	
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:
---	----------------------------	--------------

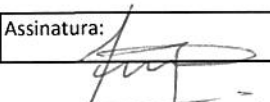
NOTA COMPOSTA

- 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: Boa

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

Batata Baixa
 Batata Doce
 Cenoura


 Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 09/08/2021	
HORA:	
NOME DA EMPRESA: Ed. Mourado	
CÓDIGO DA AMOSTRA: proteína	
NOME DA PREPARAÇÃO: Salmao gelhada	
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>9</u>	Observações:
---	---------------------	--------------

ODOR

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

SABOR

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

TEXTURA

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

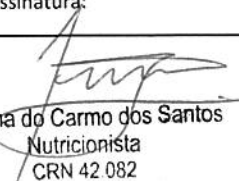
NOTA COMPOSTA

- 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: Boa

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

Marca: Iussatte
 Recebe para preparo: congelado


 Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42 082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2024

HORA:

NOME DA EMPRESA: El Davode

CÓDIGO DA AMOSTRA: Feijões

NOME DA PREPARAÇÃO: Feijão carioca

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: 4

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: 4

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: Boa

Observações:

Assinatura:


Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2021	 <p>COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO</p>
HORA:	
NOME DA EMPRESA: El Dourado	
CÓDIGO DA AMOSTRA: lanche opção 3 colí-da-mãe	
NOME DA PREPARAÇÃO: ovos mistos	
NOME DO AVALIADOR: J. de Aguiar	

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

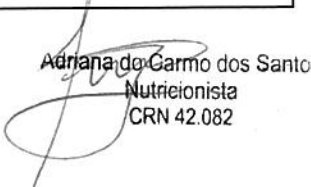
NOTA COMPOSTA

- 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: Boa

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

previamente processo de cozimento
 continua na embalagem
 → ponto p/ mais.


 Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2021	 <p style="font-size: small;">COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO</p>
HORA:	
NOME DA EMPRESA: El Douado	
CÓDIGO DA AMOSTRA: Salada	
NOME DA PREPARAÇÃO: Brócolos de feijão (abobrinha)	
NOME DO AVALIADOR: quijô e tomaz	

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: podava acrescentar leguminosas e frutas peças
---	--------------------------------	---

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 (falta grãos)</u> Observações: <u>ou frutas peças</u>	Assinatura:
---	-------------

Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2021

HORA:

NOME DA EMPRESA: Gl. Domodo

CÓDIGO DA AMOSTRA: Salada.

NOME DA PREPARAÇÃO: folhas | pepino | mix de grãos |

NOME DO AVALIADOR: quinnia arroz vermelho e negro



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

APARÊNCIA

Conceito:

7 - 9 Boa

4 - 6 Regular

1 - 3 Insatisfatório

AVALIAÇÃO: 4

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:

Regular (falta frutas secas)

Observações:

Assinatura:


 Ariana do Carmo dos Santos

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2021
 HORA:
 NOME DA EMPRESA: El Aguado
 CÓDIGO DA AMOSTRA: Leonesa
 NOME DA PREPARAÇÃO: pudim
 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> 9 </u>	Observações:
---	------------------------------------	--------------

ODOR

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

SABOR

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

TEXTURA

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

Observações: _____ Assinatura: _____

Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2024
HORA:
NOME DA EMPRESA: El Douado
CÓDIGO DA AMOSTRA: Sobremesa
NOME DA PREPARAÇÃO: Torta 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: 9	Observações:
---	--------------	--------------

ODOR

Conceito: 7 - 9 Característico 4 - 6 Característico acentuado ou pouco acentuado 1 - 3 Não Característico	AVALIAÇÃO: 9	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: 9	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: Boa

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

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN-42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2021	
HORA:	
NOME DA EMPRESA: El Douado	
CÓDIGO DA AMOSTRA: lanche - café da manhã	
NOME DA PREPARAÇÃO: Brûche / quijo branco / 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> 9 </u>	Observações:
---	--------------------------------	--------------

ODOR

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

SABOR

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

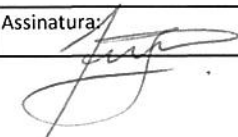
TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <u> 6 </u>	Observações: alface, pedreira ser mais presente (nota)
---	--------------------------------	---

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: Boa

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

→ pão de fabricação própria
+ as variações de pão

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2013	
HORA:	
NOME DA EMPRESA: El Omelete	
CÓDIGO DA AMOSTRA: molho da salada	
NOME DA PREPARAÇÃO: vinagrete e parmesão (2 produtos)	
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: <u>Boa</u>	Assinatura:
Observações:	

vinagrete: cebola, tomate, pepino, azeitão, vinagre balsâmico e sal

parmesão: leite, maionese, sal, queijo parmesão ralado.

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2024	 <p>COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO</p>
HORA:	
NOME DA EMPRESA: El Gourado	
CÓDIGO DA AMOSTRA: fruta	
NOME DA PREPARAÇÃO: Salada de frutas	
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>9</u>	Observações:
--	----------------------------	--------------

SABOR

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

TEXTURA

Conceito: 7 - 9 Adequada 4 - 6 Moderadamente Adequada 1 - 3 Inadequada	AVALIAÇÃO: <u>9</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>Bom</u>	Assinatura: 
Observações: <u>0,100kg</u>	

- Mamão
- Melão
- Manga
- Abacoxi
- e calda de laranja (suco natural)

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2021	 <p>COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO</p>
HORA:	
NOME DA EMPRESA: El Pavado	
CÓDIGO DA AMOSTRA: Luca	
NOME DA PREPARAÇÃO: Manga / Goiaba / Karamja (3 produtos)	
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> 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> 8 </u>	Assinatura:
Observações:	

Adriana do Carmo dos Santos
Nutricionista
CRN 42.082

ANÁLISE SENSORIAL

DATA: 04/08/2021	 COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO
HORA:	
NOME DA EMPRESA: El Davood	
CÓDIGO DA AMOSTRA: Café e Leite	
NOME DA PREPARAÇÃO: Café e Leite	

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:
---	----------------------------	--------------

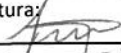
NOTA COMPOSTA

- 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: Bom

Observações: café Al açúcar conforme edital	Assinatura: 
---	---

Marcas: café - Pilão
 leite - Italcac (integral)

Adriana do Carmo dos Santos
 Nutricionista
 CRN 42.082