



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 ELETRÔNICO nº 066/2024, modalidade REGISTRO DE PREÇOS;
- 2- Apresentação da amostra;
- 3- Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura) através da análise sensorial do alimento.

Foi avaliado e **reprovado** o seguinte item do fornecido **CARLOS ROBERTO MACIEL** as fotos se encontram em anexos:

FORNECEDOR: Carlos Roberto Maciel		
Item	Especificação	Marca
55	Proteína Texturizada de Soja	Santo Grano

Justificativa para reprovação:

A amostra analisada não atende completamente aos critérios estabelecidos no descritivo. A embalagem da amostra não possui a rotulagem completa, conforme exigido. Além disso, quando realizada análise sensorial da amostra, apresentou-se excessivamente esfarelenta e com sabor desagradável, características que podem comprometer sua utilização culinária em preparações escolares, reduzindo a aceitação e a funcionalidade do produto.

-

Alexandra Vieira Gonçalves
Nutricionista da Alimentação Escolar
Prefeitura Municipal de Alfenas

Alfenas, 09 de Dezembro de 2024

ANEXO A



Figura 01 - Item reprovado do fornecedor: CARLOS ROBERTO MACIEL (55) Proteína Texturizada de Soja.