



NÚCLEO DE PROMOÇÃO DE QUALIDADE

FINALIDADE: **Aquisição de Produtos Alimentícios para alunos das Escolas Municipais de Educação Básica (Pregão Eletrônico 030/2022)**

Nº DO FORNECEDOR: (01)

ITEM	PRODUTO	ANÁLISE MACROSCÓPICA: APRESENTA IMPUREZAS?		PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS		
		SIM	NÃO	COR	ODOR	SABOR
1	Carne de Frango, Coxa e Sobrecoxa sem Osso, sem Tempero, Congelado. Embalagem: 01 kg Marca: Rivelli		X	P	P	P
2	Peito de Frango, em Cortes de Filé, sem Osso sem Pele, sem Tempero, Congelado. Embalagem: 01kg Marca: Kifrango		X	P	P	P
3	Carne Bovina, Moída, Congelada, Acém, Magra, sem Gordura. Embalagem: 01 kg Marca: Friesul		X	P	P	P
4	Carne Bovina, em Cubos, Congelada, Acém, Magra, sem Gordura. Embalagem: 01 kg Marca: Friesul		X	P	P	P
5	Carne Suína, 1ª Qualidade, Pemi Suíno Traseiro, em Cubos, com baixo teor de Gordura, Congelada. Embalagem: 01 kg Marca: Corella		X	P	P	P

OBSERVAÇÃO: Na indicação das Propriedades Organolépticas (cor, odor, sabor) as letras têm os seguintes significados:

P = Padrão; **N** = Normal; **I** – Inadequado.

CONCLUSÃO: Todas as amostras apresentadas por esse fornecedor estão em condições de utilização conforme o solicitado para compra? SIM (x) NÃO ()

OBS.: O fornecedor nº. 01 está apto a concorrer com os itens acima assinalados, pois apresentou amostras dos mesmos em padrões normais.

Mariana M. C. Martins
André Santana Leal

Júlio Cesar de Oliveira Brites

Atílio Vivacqua, ES 16 de Setembro de 2022.

OBS: A Análise da Qualidade dos produtos foi realizada pela Equipe que compõe o **N.C.Q.:** **Mariana M C Martins** (Nutricionista da Alimentação Escolar), **André Santana Leal** (Auxiliar Administrativo). **Júlio Cesar de Oliveira Brites** (Vigilância Sanitária).

Foi observado as características macroscópicas, organolépticas e prazo de validade dos produtos apresentados pelas firmas, sendo que o produto fora dos padrões normais serão recusados e/ ou encaminhados à justificativa e/ ou nova apresentação pelo interessado à venda do mesmo.





