



COMUNICAÇÃO INTERNA

Prefeitura da Estância Turística de Avaré

Nº 829332

De: **Fundo Municipal de Assistência Social**

Para: **Departamento de Licitação**

A/C Carolina

Encaminhamento Laudo Técnico referente ao Pregão eletrônico nº 101/2024

Att,

Pedro Paulo Barbosa Panobianco
Semads
Avaré

Pedro Paulo Barbosa Panobianco
Agente Administrativo
RG: 22.912.552-5

21/08/2024

Assinatura

Recibo - Visto

mariana

21/08/2024



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social
Estado de São Paulo

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 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 PREGÃO ELETRÔNICO N° 101/2024 .
- 2.Apresentação da amostra;
- 3-Aspectos sensoriais(cor, odor, sabor, textura) através da análise sensorial do alimentos.

LAUDO TÉCNICO

Pregão Eletrônico nº 101/2024

Empresa : RPA COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA CNPJ 51.943.570/0001-56

Itens
01

-Descrição dos Itens

-01 LEITE EM PÓ INTEGRAL 400 GR VITAMINAS E MINERAIS

A amostra foi analisada de acordo com o edital exigido(validade, embalagem, rótulo e aparência) ,portanto foi aprovado o seguinte item : LEITE EM PÓ INTEGRAL 400 GR VITAMINAS E MINERAIS


Daniela Sanchez
Nutricionista CRN 13.180
21/08/24

Recebido
21/08/24
Pedro Rub



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ
Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social
Estado de São Paulo

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 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 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 101/2024 .
- 2.Apresentação da amostra;
- 3-Aspectos sensoriais(cor, odor, sabor, textura) através da análise sensorial do alimentos.

LAUDO TÉCNICO

Pregão Eletrônico nº 101/2024

Empresa : STS COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO EIRELLI – ME CNPJ 19.448.616/0001-58

Itens
02

-Descrição dos Itens

- 02 LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE LA SERENÍSSIMA
-03 LEITE INTEGRAL 1 LT HÉRCULES

As amostras foram analisadas de acordo com o edital exigido(validade, embalagem, rótulo e aparência) ,portanto foram aprovados os seguintes itens : LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE e LEITE INTEGRAL 1 LT.

Daniela Sanchez
Nutricionista CRN 13.180
21/08/24

21/08/24
Pedro Paul