



SETOR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

LICITAÇÃO 2022

PROCESSO Nº 06500.066341/2022

Parecer Técnico da Amostra

DATA: 11/04/2023

INFORMAÇÕES DA ANÁLISE

Local: Setor de Alimentação e Nutrição Escolar / SEMED

Data: 11/04/2023

Empresa Convocada a Apresentar Amostra: Jaraguá Distribuidora (MS ZOPELARI DISTRIBUIDORA ALIMENTOS EIRELI)

CNPJ:28.779.013/0001-20

INFORMAÇÕES DO PRODUTO			
	DESCRIÇÃO	MARCA	RESULTADO DA ANÁLISE
40	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de farinha de trigo, 50% de farinha de trigo integral, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico, sendo-lhe proibido o emprego de caramelo e corantes. Isento de gorduras trans.</p> <p>Características Organolépticas e Físico-Química: Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá apresentar duas crostas: uma</p>	PLUSVITA	<p>Apresentou-se inaceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.</p> <p>Gramatura não atende especificação.</p>

	<p>interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos.</p> <p>Embalagem primária: Deverá ser em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Deve conter data de fabricação e validade.</p> <p>Peso médio por fatia: 25g. Peso por pacote: 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às con</p>		
41	<p>PÃO DE FORMA TRADICIONAL – Composto de farinha de trigo especial (enriquecida de ferro e ácido fólico), sal, água e fermento biológico. Isento de gorduras trans.</p> <p>Características Organolépticas e Físico-Química: As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça.</p> <p>Embalagem primária: Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Deve conter na embalagem a identificação e procedência, informação nutricional, marca do produto, peso, data de fabricação e data de validade.</p> <p>Peso médio por fatia: 25g. Peso médio por pacote: 500g.</p>	PLUSVITA	<p>Apresentou-se inaceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.</p> <p>Gramatura não atende especificação.</p>

	<p>Embalagem secundária: Deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa.</p> <p>Validade mínima: 07 (sete) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>		
42	<p>PÃO SEDA - Com adição de sal, composto de farinha de trigo especial (enriquecida de ferro e ácido fólico), água e fermento biológico. Isento de gorduras trans.</p> <p>Características Organolépticas e Físico-Química: As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça.</p> <p>Embalagem: Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Deve apresentar formato e tamanho característicos ao tipo do pão. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deve conter data de fabricação e validade.</p> <p>Peso unitário 50g.</p>	PANIFICAÇÃO JARAGUÁ	<p>Apresentou-se inaceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.</p> <p>Embalagem sem etiqueta de identificação contendo marca, peso e validade.</p>

	Validade: O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega e ter validade de 24 horas após entrega.		
43	<p>TORRADA - (PÃO FRANCÊS)</p> <p>Característica Organoléptica e Físico-Química: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, fécula de mandioca, amido, emulsificantes: lecitina de soja e estearoil lactilato de sódio, espessante: goma guar e melhorador de farinha: ácido ascórbico. Contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo data de fabricação e data de validade.</p> <p>Peso médio por pacote: 500g.</p> <p>Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.</p>	PANIFICAÇÃO JARAGUÁ	<p>Apresentou-se inaceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.</p> <p>Embalagem sem etiqueta de identificação da marca.</p>
52	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	CANAÃ	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
53	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI	CANAÃ	Não foi apresentada amostra.
54	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU	CANAÃ	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

55	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	CANAÃ	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
56	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA	CANAÃ	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
57	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ	CANAÃ	Não foi apresentada amostra.
58	<p>BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO -</p> <p>Característica Gerais: produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.</p> <p>Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de saco ou garrafas de plástico atóxico. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a</p>	BATALHA	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p>legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Peso líquido: 900 ml</p> <p>Validade mínima: 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.</p>		
59	<p>MANTEIGA COM SAL</p> <p>Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios, com sal. Para uso culinário</p> <p>Características Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 82,0% e umidade máximo 16,0%</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido.</p> <p>Peso líquido: 200g.</p> <p>Embalagem secundária/ Transporte: Deve ser acondicionada em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores</p>	VALEDOU RADO	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.		
60	<p>QUEIJO MUÇARELA –</p> <p>Características Organolépticas e Físico-Química: De 1ª qualidade. Fatiado em lâminas de 30g.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em caixas lacradas.</p> <p>Validade mínima: 10 (dez) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	DULAC	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.
61	<p>QUEIJO COALHO</p> <p>Características Organolépticas e Físico-Química: Produto com coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes</p>	CONFIANÇA	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

<p>apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias. Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos.</p> <p>Data de fabricação: até 7 dias antes da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM).</p> <p>Peso líquido: 1kg</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> <p>Transporte: deverá se manter a uma temperatura 10-12° C.</p>		
---	--	--



Rafaela M. Pessoa Sarmiento

Rafaela M. Pessoa Sarmiento
Chefe do Setor de Alimentação
e Nutrição Escolar - SANE
Mat. 955251-0

TÉCNICO RESPONSÁVEL