



## SETOR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

LICITAÇÃO 2022

PROCESSO Nº 06500.066341/2022

### Parecer Técnico da Amostra

DATA: 14/04/2023

#### INFORMAÇÕES DA ANÁLISE

**Local:** Setor de Alimentação e Nutrição Escolar / SEMED

**Data:** 14/04/2023

**Empresa Convocada a Apresentar Amostra:** Lemos Rodrigues Licitações (RAUL VITOR LEMOS RODRIGUES)

**CNPJ:** 40.202.362/0001-80

INFORMAÇÕES DO PRODUTO			
	DESCRIÇÃO	MARCA	RESULTADO DA ANÁLISE
40	<b>PÃO DE FORMA INTEGRAL</b> - 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. <b>Características Organolépticas e Físico-Química:</b> Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá apresentar duas crostas: uma	PANIFICAÇÃO SABOR DE MEL	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<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><b>Embalagem primária:</b> Deverá ser em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Deve conter data de fabricação e validade.</p> <p><b>Peso médio por fatia:</b> 25g. <b>Peso por pacote:</b> 500g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às con</p>		
41	<p><b>PÃO DE FORMA TRADICIONAL</b> – Composto de farinha de trigo especial (enriquecida de ferro e ácido fólico), sal, água e fermento biológico. Isento de gorduras trans.</p> <p><b>Características Organolépticas e Físico-Química:</b> 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><b>Embalagem primária:</b> 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><b>Peso médio por fatia:</b> 25g. <b>Peso médio por pacote:</b> 500g.</p>	PANIFICAÇÃO SABOR DE MEL	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

	<p><b>Embalagem secundária:</b> 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><b>Validade mínima:</b> 07 (sete) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>		
42	<p><b>PÃO SEDA</b> - 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><b>Características Organolépticas e Físico-Química:</b> 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><b>Embalagem:</b> 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><b>Peso unitário 50g.</b></p>	TALENTO PANE PÃES ESPECIAL S	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.



	<b>Validade:</b> O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega e ter validade de 24 horas após entrega.		
43	<b>TORRADA - (PÃO FRANCÊS)</b> <b>Característica Organoléptica e Físico-Química:</b> 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. <b>Embalagem:</b> 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. <b>Peso médio por pacote: 500g.</b> <b>Validade mínima:</b> 03 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	PANIFICA ÇÃO SABOR DE MEL	Apresentou-se aceitável, segundo os atributos definidos para fins de avaliação.

*Rafaela M. Pessoa Sarmiento*

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

---

TÉCNICO RESPONSÁVEL