

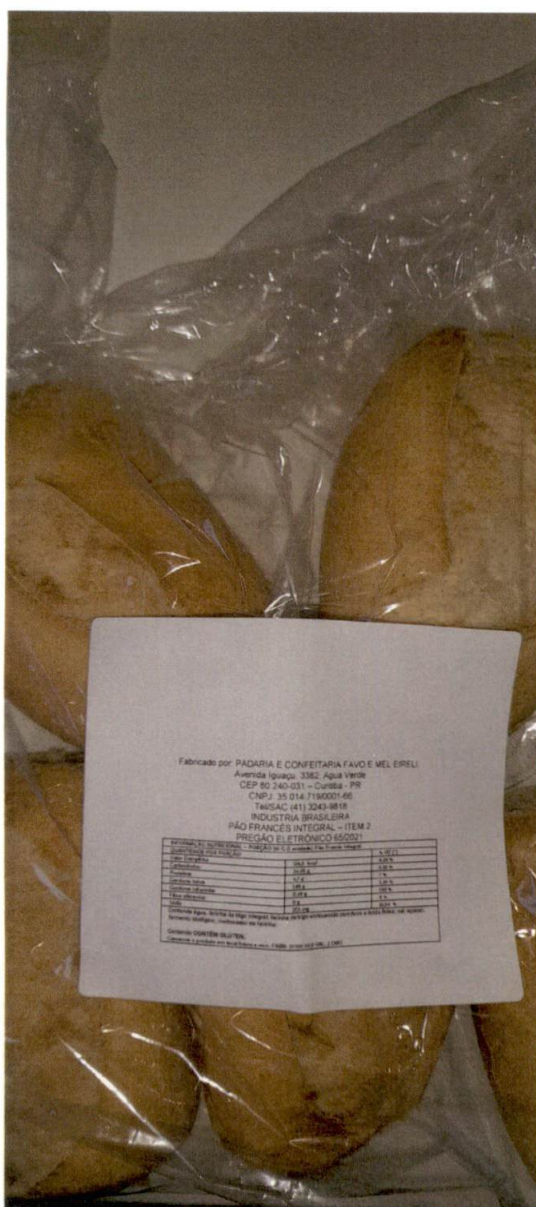
AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS
PREGÃO PRESENCIAL ELETRÔNICO Nº 65/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 144/2021

Item 01 - Pão tipo Francês. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico com aproximadamente 50g cada unidade. Corte horizontal na superfície da casca, casca partida e crocante, miolo branco e macio. Livre de conservantes ou emulsificantes. As características organolépticas deverão obedecer ao código sanitário e as leis e normas específicas vigentes. Acondicionado embalagem plástica transparente atóxica resistente confeccionado em material não reciclável. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima 24 horas após entrega.



Aprovado corresponde a todas as especificações do edital

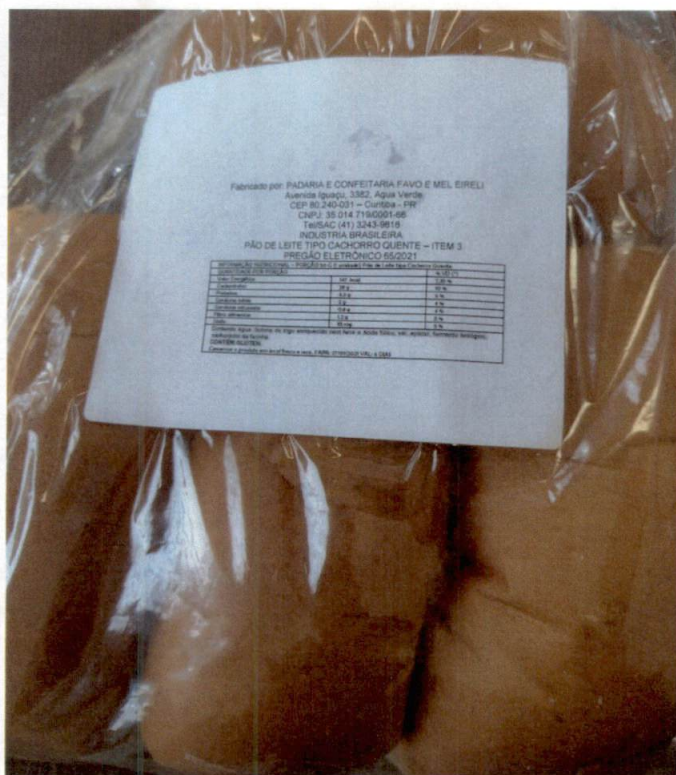
Item 02 - Pão tipo Francês integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecido com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico com aproximadamente 50g cada unidade. Corte horizontal na superfície da casca, casca partida e crocante, miolo macio. Livre de conservantes ou emulsificantes. As características organolépticas deverão obedecer ao código sanitário e as leis e normas específicas vigentes. Acondicionado embalagem plástico transparente atóxico resistente confeccionado em material não reciclável. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade 24 horas após entrega.



Aprovado corresponde a todas as especificações do edital


 Handwritten signature

Item 03 - Pão tipo cachorro quente. Formato retangular. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, água, sal, fermento biológico com aproximadamente 50g cada unidade. Livre de conservantes ou emulsificantes. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose, ovos e gordura trans. As características organolépticas deverão obedecer ao código sanitário e as leis e normas específicas vigentes. Acondicionado embalagem plástico transparente atóxico resistente não reciclável. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima 5 (cinco) dias após entrega.



Aprovado corresponde a todas as especificações do edital



Item 04 - Pão de leite tipo Hambúrguer. Formato redondo. Ingredientes: Farinha de trigo, água, sal, fermento biológico com aproximadamente 50g cada unidade. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose, ovos e gordura trans. As características organolépticas deverão obedecer ao código sanitário e as leis e normas específicas vigentes. Acondicionado embalagem plástico transparente atóxico resistente confeccionado em material não reciclável. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima 5 (cinco) dias após entrega.

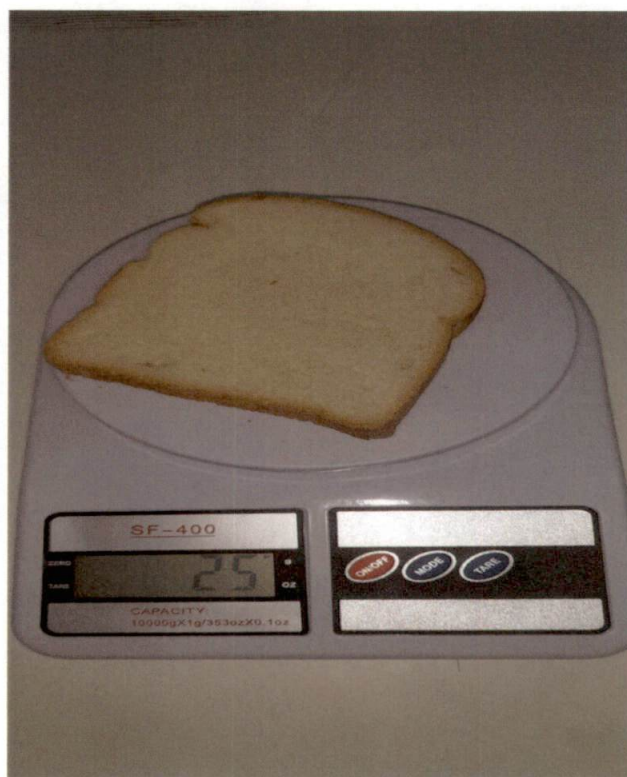


Aprovado corresponde a todas as especificações do edital

Q

Handwritten signatures and initials in blue ink.

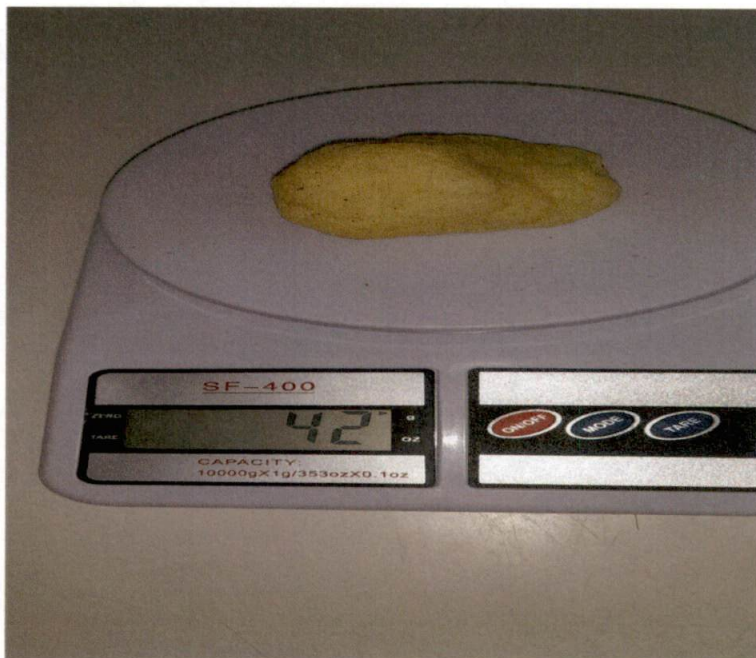
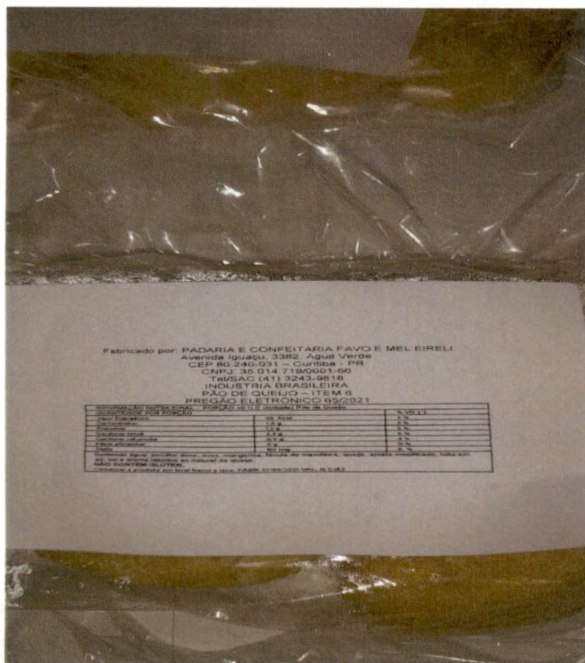
Item 05 - Pão de forma com casca fatiado tipo sanduíche, apresentando a superfície lisa, macia, miolo consistente. Ingredientes: de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos, sal e estabilizantes mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil-lactato de cálcio, com aproximadamente 25g cada unidade. As características organolépticas deverão obedecer ao código sanitário e as leis e normas específicas vigentes. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor. Contendo rótulo com identificação do produto, marca e lote, prazo de validade e a informação "contém glúten"



Reprovado não corresponde a todas as especificações do edital



Item 06 - Pão de queijo, proto para consumo, peso mínimo individual de 30 gramas, acondicionado em sacos de polipropileno com selagem a quente, o produto deve ter validade mínima de 15 dias a contar da data de fabricação.



Aprovado corresponde a todas as especificações do edital

[Handwritten signature]

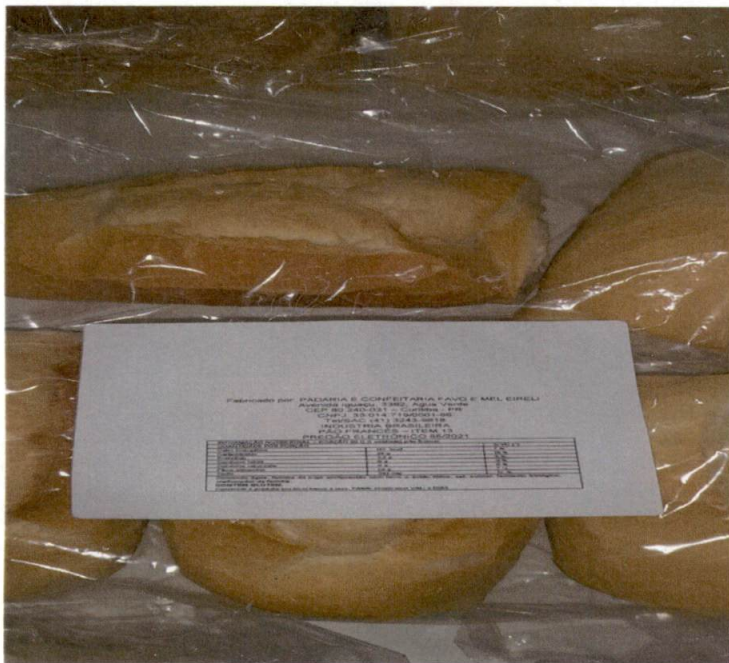
[Handwritten signatures and initials]

Item 12 - Pão de leite, tipo cachorro quente, com aproximadamente 50gr cada unidade, deverá ser isento de leite, sem soro de leite/ou sem ovos e gordura trans. Embalados em saco de polietileno transparente, vedado, contendo até 30 unidades.



Aprovado corresponde a todas as especificações do edital

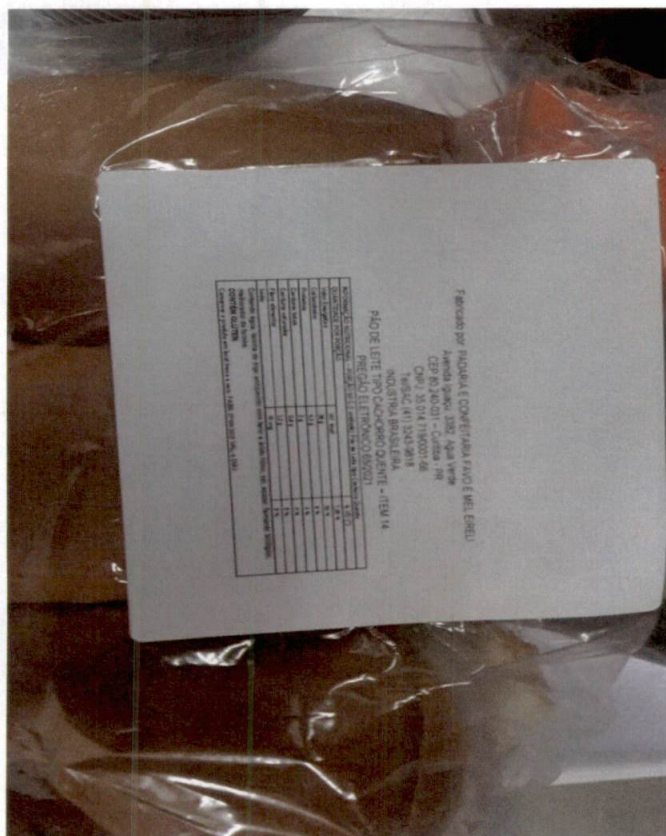
Item 13 - Pão tipo Francês. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico com aproximadamente 50g cada unidade. Corte horizontal na superfície da casca, casca partida e crocante, miolo branco e macio. Livre de conservantes ou emulsificantes. As características organolépticas deverão obedecer ao código sanitário e as leis e normas específicas vigentes. Acondicionado embalagem plástico transparente atóxico resistente confeccionado em material não reciclável. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima 24 horas após entrega.



Aprovado corresponde a todas as especificações do edital

20

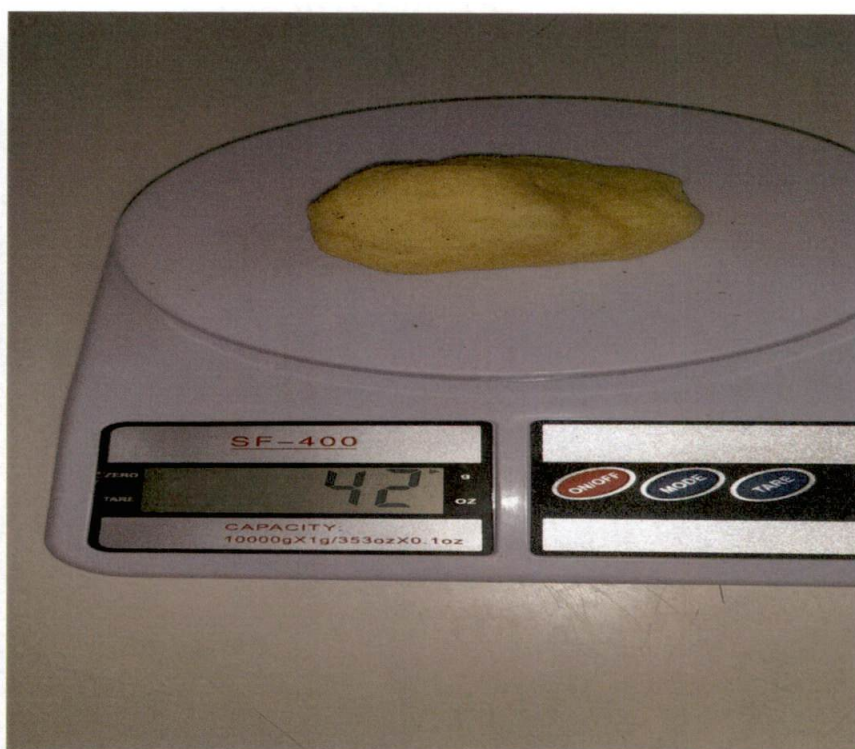
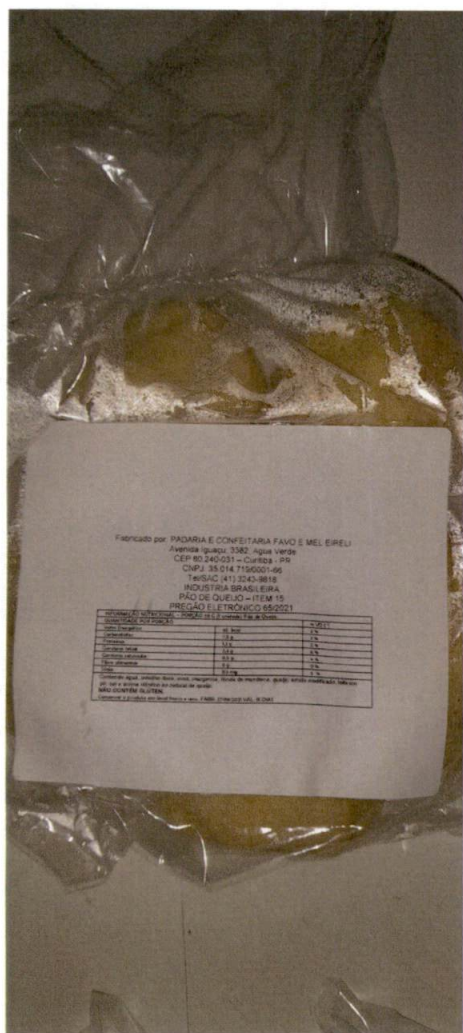
Item 14 - Pão tipo cachorro quente. Formato retangular. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, água, sal, fermento biológico com aproximadamente 50g cada unidade. Livre de conservantes ou emulsificantes. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose, ovos e gordura trans. As características organolépticas deverão obedecer ao código sanitário e as leis e normas específicas vigentes. Acondicionado embalagem plástica transparente atóxico resistente não reciclável. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima 5 (cinco) dias após entrega.



Aprovado corresponde a todas as especificações do edital



Item 15 – Pão de queijo, proto para consumo, peso mínimo individual de 30 gramas, acondicionado em sacos de polipropileno com selagem a quente, o produto deve ter validade mínima de 15 dias a contar da data de fabricação.



Aprovado corresponde a todas as especificações do edital

EC

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Resultado Final

Reprovado

Item 05 (Os dados do rotulo não seguem as especificações do edital)- PADARIA E CONFEITARIA FAVO E MEL EIRELI

Aprovados

Itens 01, 02, 03, 04, 06, 12, 13, 14 e 15 - PADARIA E CONFEITARIA FAVO E MEL EIRELI

As amostras foram acondicionadas em caixa plástica e transportadas em veículo fechado como solicitado em edital.




Fanciane Cristina Otto Pinheiro
Presidente

Comissão de Avaliação de Amostras
Portaria 194/2021


Eronita Aparecida Rosa Ferreira
Membro
Comissão de Avaliação de Amostras
Portaria 194/2021


Deysi Cristina Wielewski
CRN8 8552
Mat. 350204
Secretaria Municipal de Educação


Rozinete Sarote
Mat. 349295
Secretaria Municipal do Trabalho


Priscila Erardt
Membro
Comissão de Avaliação de Amostras
Portaria 194/2021


Clovis Panizzi
Mat. 349430
Secretaria Municipal de Assistência Social


Valdirene Hinner Padilha
CRN8 1652
Mat. 351986
Secretaria Municipal de Educação


Elaine Aparecida dos Santos
Mat. 352145
Secretaria Municipal de Educação

ANÁLISE DE QUALIDADE DE AMOSTRAS

Fazenda Rio Grande, 27, de setembro de 2021

Amostra: Pão francês Item 01

Correspondem ao descritivo do Edital: ☒ Sim ☐ Não

Aparência: ☒ Fresco
☐ Velho, Passado
☐ Excesso de gordura residual do processo de cocção

Odor: ☒ Odor normal, característico
☐ Odor não característico
☐ Rançoso
☐ _____

Sabor: ☒ Característico do produto
☐ Não característico do produto _____
☐ Rançoso

Textura: ☒ Característico
☐ Não característico
☐ Abatulado
☐ Fora do ponto de cocção (cru ou passado)

Sua Avaliação:

Este produto é ☒ **aceitável** para o consumo pelas crianças ou ☐ **inaceitável**

Valdineide Hilner Polovina
Nutricionista
Crea 8 1658

Avaliador 1

Rozinete Sarate
Avaliador 3
Matr. 349.295

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
Crea 5285

Avaliador 2

Elaine Aparecida dos Santos
Coordenação/Assessoria
Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

Avaliador 4

ANÁLISE DE QUALIDADE DE AMOSTRAS

Fazenda Rio Grande, 27, de setembro de 2021

Amostra: Pão francês integral Item 02

Correspondem ao descritivo do Edital: ☒ Sim () Não

Aparência: ☒ Fresco
() Velho, Passado
() Excesso de gordura residual do processo de cocção

Odor: ☒ Odor normal, característico
() Odor não característico
() Rançoso
() _____

Sabor: ☒ Característico do produto
() Não característico do produto _____
() Rançoso

Textura: ☒ Característico
() Não característico
() Abatumado
() Fora do ponto de cocção (cru ou passado)

Sua Avaliação:

Este produto é ☒ **aceitável** para o consumo pelas crianças ou () **inaceitável**

Valdineide Hitner Padilha
Nutricionista
CRN 8.1658

Avaliador 1

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN 5285

Avaliador 2

Rezineide Sarate
Avaliador 3
Matr. 349.295

Elaine Aparecida dos Santos
Avaliador 4
Coordenação/Assessoria II
Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

ANÁLISE DE QUALIDADE DE AMOSTRAS

Fazenda Rio Grande, 27, de setembro de 2021

Amostra: Pão de cachorro quente Item 03
Item 14

Correspondem ao descritivo do Edital: ☒ Sim () Não

Aparência: ☒ Fresco
() Velho, Passado
() Excesso de gordura residual do processo de cocção

Odor: ☒ Odor normal, característico
() Odor não característico
() Rançoso
() _____

Sabor: ☒ Característico do produto
() Não característico do produto _____
() Rançoso

Textura: ☒ Característico
() Não característico
() Abatulado
() Fora do ponto de cocção (cru ou passado)

Sua Avaliação:

Este produto é ☒ aceitável para o consumo pelas crianças ou () inaceitável

Vanderson Hilner Padilha
Nutricionista
Cm 8 1658

Avaliador 1

Geysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN8 5285

Avaliador 2

Rozinete Sarate
Avaliador 3
Matr. 349.295

Avaliador 4

Elaine Aparecida dos Santos
Coordenação/Assessoria II
Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

ANÁLISE DE QUALIDADE DE AMOSTRAS

Fazenda Rio Grande, 27, de setembro de 2021

Amostra: Pão tipo hambúrguer Item 04

Correspondem ao descritivo do Edital: ☒ Sim () Não

Aparência: ☒ Fresco
() Velho, Passado
() Excesso de gordura residual do processo de cocção

Odor: ☒ Odor normal, característico
() Odor não característico
() Rançoso
() _____

Sabor: ☒ Característico do produto
() Não característico do produto _____
() Rançoso

Textura: ☒ Característico
() Não característico
() Abatumado
() Fora do ponto de cocção (cru ou passado)

Sua Avaliação:

Este produto é ☒ **aceitável** para o consumo pelas crianças ou () **inaceitável**

Valdineide Hilner Padilha
Nutricionista
CRN 8.1852

Avaliador 1

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN 8.5285

Avaliador 2

Rozinete Sante
Avaliador 3
Matr. 349.295

Elaine Aparecida dos Santos
Avaliadora 4
Coordenação/Assessoria II
Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

ANÁLISE DE QUALIDADE DE AMOSTRAS

Fazenda Rio Grande, 27, de setembro de 2021

Amostra: Pão de forma c/ carne fatiado Item 05

Correspondem ao descritivo do Edital: () Sim ☒ Não

Aparência: ☒ Fresco
() Velho, Passado
() Excesso de gordura residual do processo de cocção

Odor: ☒ Odor normal, característico
() Odor não característico
() Rançoso
() _____

Sabor: ☒ Característico do produto
() Não característico do produto _____
() Rançoso

Textura: ☒ Característico
() Não característico
() Abatumado
() Fora do ponto de cocção (cru ou passado)

Sua Avaliação:

Dados do rótulo não seguem as especificações do
edital

Este produto é () aceitável para o consumo pelas crianças ou ☒ inaceitável

Valdineide Hiltner Padilha
Nutricionista
CRN 8.4632

Avaliador 1

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN 8.5285

Avaliador 2

Roxineide Santos
Avaliador 3
Matr. 349.295

Elaine Aparecida dos Santos
Avaliador 4
Coordenação/Assessoria II
Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

ANÁLISE DE QUALIDADE DE AMOSTRAS

Fazenda Rio Grande, 27, de setembro de 2021

Amostra: Pão de queijo Item 06

Correspondem ao descritivo do Edital: ☒ Sim ☐ Não Item 15

Aparência: ☒ Fresco
☐ Velho, Passado
☐ Excesso de gordura residual do processo de cocção

Odor: ☒ Odor normal, característico
☐ Odor não característico
☐ Rançoso
☐ _____

Sabor: ☒ Característico do produto
☐ Não característico do produto _____
☐ Rançoso

Textura: ☒ Característico
☐ Não característico
☐ Abatumado
☐ Fora do ponto de cocção (cru ou passado)

Sua Avaliação:

Este produto é ☒ **aceitável** para o consumo pelas crianças ou ☐ **inaceitável**

Valdirene Helena Padilha
Nutricionista
CRP 1658

Avaliador 1

Jeysi C. Wielewski
Nutricionista
CRP 5285

Avaliador 2

Rozinete Sarot
Avaliador 3
Matr. 343.295

Elaine Aparecida dos Santos
Coordenação/Assessoria II
Licitações e Contratos
Portaria 040/2021

Avaliador 4

ANÁLISE DE QUALIDADE DE AMOSTRAS

Fazenda Rio Grande, 27, de setembro de 2021

Amostra: Pão de leite isento de leite, soro de leite / ou sem ovos e
gordura trans

Correspondem ao descritivo do Edital: ☒ Sim () Não Item 12

Aparência: ☒ Fresco
() Velho, Passado
() Excesso de gordura residual do processo de cocção

Odor: ☒ Odor normal, característico
() Odor não característico
() Rançoso
() _____

Sabor: ☒ Característico do produto
() Não característico do produto _____
() Rançoso

Textura: ☒ Característico
() Não característico
() Abatulado
() Fora do ponto de cocção (cru ou passado)

Sua Avaliação:

Este produto é ☒ **aceitável** para o consumo pelas crianças ou () **inaceitável**

Valdineide Hilner Padilha
Nutricionista
CRN 81682

Avaliador 1

Deysi C. Wielewski
Nutricionista
CRN 5285

Avaliador 2

Proxine Sarote
Avaliador 3
Matr. 349.295

Elaine Aparecida dos Santos
Avaliador 4
Coordenação/Assessoria II
Licitações e Contratos
Portaria 040/2021