

Proc. Administrativo 34- 46.083/2024

De: Ana S. - SEMED-GAE

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 04/02/2025 às 11:31:44

Setores envolvidos:

SEMED, SENAPREV, GP-CGP, SEMAD-DGPI, SEMAD-COTACAO, SEFAZ-GEPOPP, SEMED-SAI, SEMED-GFDO, SEMED-GAE, SEMAD-GEE, SEMAD-CEPIAEDISC

Aquisição de gêneros alimentícios do tipo Panificados para atendimento a Merenda Escolar

Encaminhamos, em anexo, o **Parecer das Amostras** referente à avaliação dos produtos apresentados no âmbito do Pregão Eletrônico nº 02/2025, para aquisição de **Gêneros Alimentícios – Panificados**, em conformidade com as exigências estabelecidas no Despacho nº 32.

Permanecemos à disposição para quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários.

—
Ana Carolina Arruda
Nutricionista

Anexos:
PANIFICADOS_FICHA_DE_AVALIACAO_1_convocacao.pdf



Gerência Municipal de Alimentação Escolar

**AVALIAÇÃO TÉCNICA NUTRICIONAL E PARECER DE AMOSTRAS DE
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PANIFICADOS**

1ª Convocação

Pregão Eletrônico Nº 02/2025

FORNECEDOR/EMPRESA: ALEGRE EMPREENDIMENTOS COMERCIAL LTDA

PRODUTO	PÃO TIPO HOT DOG
MARCA	DINAPOLI
VALIDADE/LOTE	Fabricação em: Vencimento em: 05/03/2025 Lote: 2411
ITEM/ ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL	16 e 17. Característica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, sal, margarina vegetal, ovos e conservantes. Embalagem primária: Embalagens plásticas e transparentes contendo a quantidade de panificado suficiente para não danificar suas características sensoriais e em quantidade necessária por unidade de ensino. A embalagem deverá conter data de validade e ingredientes, informação nutricional e o recomendado na legislação vigente.
AVALIAÇÃO DA AMOSTRA / PARECER	PARECER FINAL: APROVADO

FORNECEDOR/EMPRESA: FILIPENSES 4:13 COMÉRCIO DE PRODUTOS LTDA

PRODUTO	BOLO DE CENOURA 50G
MARCA	FABRICAÇÃO PRÓPRIA
ITEM/ ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL	01 E 02. Características: bolo de cenoura pesando 50g, com massa homogênea, macia e úmida. Ingredientes: farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, cenoura, óleo vegetal, ovos, açúcar, fermento em pó e sal. O produto não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio, sendo caracterizado por seu sabor natural de cenoura. Embalagem primária: Embalagens plásticas e transparentes contendo a quantidade de panificado suficiente para não danificar suas características sensoriais e em quantidade necessária por unidade de ensino.
AVALIAÇÃO DA AMOSTRA / PARECER	PARECER FINAL: APROVADO



PRODUTO	BOLO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - 50G
MARCA	FABRICAÇÃO PRÓPRIA
ITEM/ ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL	03. Bolo sem adição de açúcar - 50g Bolo sem adição de açúcar, pedaço 50g. Sabores: baunilha, laranja, banana e não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio . Ingredientes: farinha de trigo integral, ovos, sem adição de açúcar, leite integral, manteiga, fermento químico, o bolo deverá ser preparado e assado na data de entrega solicitada, garantindo total qualidade do produto. Embalagem primária: Embalagens plásticas e transparentes contendo a quantidade de panificado suficiente para não danificar suas características sensoriais e em quantidade necessária por unidade de ensino.
AValiação da amostra / PARECER	PARECER FINAL: APROVADO

PRODUTO	CHIPA - 25 G
MARCA	FABRICAÇÃO PRÓPRIA
ITEM/ ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL	05. Chipa pesando 25g. Ingredientes: polvilho, queijo, ovo, sal, leite e manteiga. Serão rejeitadas chipas mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas ou com massa densa e pesada (“embatumadas”). O produto deverá estar livre de sujidades, mofo ou bolor, e apresentar textura macia e características sensoriais adequadas para consumo. Embalagem primária: Embalagens plásticas e transparentes contendo a quantidade de chipas necessária para preservar suas características sensoriais, sem danificá-las.
AValiação da amostra / PARECER	PARECER FINAL: APROVADO

PRODUTO	PÃO DE QUEIJO 25G
MARCA	FABRICAÇÃO PRÓPRIA
ITEM/ ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL	06 e 07. Característica: Pão de queijo, pesando 25g. Ingredientes: polvilho, queijo, ovo, sal, leite e óleo. Serão rejeitados pães de queijo mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. Embalagem primária: Embalagens plásticas e transparentes contendo a quantidade de panificado suficiente para não danificar suas características sensoriais e em quantidade necessária por unidade de ensino.
AValiação da amostra / PARECER	PARECER FINAL: APROVADO

PRODUTO	PÃO FRANCÊS 25G
MARCA	FABRICAÇÃO PRÓPRIA
ITEM/ ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL	08 e 09. Característica: Pão, pesando 25g. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Serão rejeitados pães mal assados, queimados,



	amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. Embalagem primária: Embalagens plásticas e transparentes contendo a quantidade de panificado suficiente para não danificar suas características sensoriais e em quantidade necessária por unidade de ensino.
AVALIAÇÃO DA AMOSTRA / PARECER	PARECER FINAL: APROVADO

PRODUTO	PÃO FRANCÊS 50G
MARCA	FABRICAÇÃO PRÓPRIA
ITEM/ ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL	10 e 11. Característica: Pão, pesando 50g. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. Embalagem primária: Embalagens plásticas e transparentes contendo a quantidade de panificado suficiente para não danificar suas características sensoriais e em quantidade necessária por unidade de ensino.
AVALIAÇÃO DA AMOSTRA / PARECER	PARECER FINAL: APROVADO

PRODUTO	PÃO FRANCÊS INTEGRAL - 50G
MARCA	FABRICAÇÃO PRÓPRIA
ITEM/ ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL	12. Característica: pão tipo francês integral com 50g. Ingredientes: farinha de trigo integral, fermento biológico fresco, sal e água. Acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, fechados em perfeitas condições de higiene. Embalagem primária: Embalagens plásticas e transparentes contendo a quantidade de panificado suficiente para não danificar suas características sensoriais e em quantidade necessária por unidade de ensino.
AVALIAÇÃO DA AMOSTRA / PARECER	PARECER FINAL: APROVADO

PRODUTO	PÃO FRANCÊS INTEGRAL - 25G
MARCA	FABRICAÇÃO PRÓPRIA
ITEM/ ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL	13. Característica: pão tipo francês integral com 25g. Ingredientes: farinha de trigo integral, fermento biológico fresco, sal e água. Acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, fechados em perfeitas condições de higiene.



	Embalagem primária: Embalagens plásticas e transparentes contendo a quantidade de panificado suficiente para não danificar suas características sensoriais e em quantidade necessária por unidade de ensino.
AVALIAÇÃO DA AMOSTRA / PARECER	PARECER FINAL: APROVADO

PRODUTO	PÃO MANDI - 50G
MARCA	FABRICAÇÃO PRÓPRIA
ITEM/ ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL	14 e 15. Característica: Pão mandi, pesando 50g. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos e conservantes. Serão rejeitados pães mandi mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. Embalagem primária: Embalagens plásticas e transparentes contendo a quantidade de panificado suficiente para não danificar suas características sensoriais e em quantidade necessária por unidade de ensino.
AVALIAÇÃO DA AMOSTRA / PARECER	PARECER FINAL: APROVADO

PRODUTO	ROSCA DE COCO - 50G
MARCA	FABRICAÇÃO PRÓPRIA
ITEM/ ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL	18 e 19. Característica: rosca doce de coco de 50g cada, à base de farinha de trigo de boa qualidade, com miolo macio e casca de cor dourada e homogênea. Salpicado com coco ralado. As roscas não devem conter adição de recheio ou cobertura. Serão rejeitadas roscas mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas, aquelas com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. As mesmas deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores Embalagem primária: Embalagens plásticas e transparentes contendo a quantidade de panificado suficiente para não danificar suas características sensoriais e em quantidade necessária por unidade de ensino.
AVALIAÇÃO DA AMOSTRA / PARECER	PARECER FINAL: APROVADO



MUNICÍPIO DE
SENADOR CANEDO

SEMED
Secretaria Municipal
de Educação

FORNECEDOR/EMPRESA: IMPAR COMERCIO E INDUSTRIA LTDA

PRODUTO	CHIPA - 25 G
MARCA	FABRICAÇÃO PRÓPRIA
ITEM/ ESPECIFICAÇÕES DO EDITAL	04. Característica: Chipa pesando 25g. Ingredientes: polvilho, queijo, ovo, sal, leite e manteiga. Serão rejeitadas chipas mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas ou com massa densa e pesada (“embatumadas”). O produto deverá estar livre de sujidades, mofo ou bolor, e apresentar textura macia e características sensoriais adequadas para consumo. Embalagem primária: Embalagens plásticas e transparentes contendo a quantidade de chipas necessária para preservar suas características sensoriais, sem danificá-las.
AValiação DA AMOSTRA / PARECER	PARECER FINAL: APROVADO

Senador Canedo, 04 de fevereiro de 2025.

Juliana Batista Ribeiro
Nutricionista RT
PNAE/GAE

Ana Carolina Arruda de Souza
Nutricionista QT
PNAE/GAE



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 30EB-FF2F-F3E4-A033

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ANA CAROLINA ARRUDA DE SOUZA (CPF 042.XXX.XXX-44) em 04/02/2025 11:32:08 (GMT-03:00)

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Esta versão de verificação foi gerada em 04/02/2025 às 11:32 e assinada digitalmente pela
MUNICIPIO DE SENADOR CANEDO:25107525000151 para garantir sua autenticidade e
inviolabilidade com o documento que foi assinado pelas partes através da plataforma 1Doc,
que poderá ser conferido por meio do seguinte link:

<https://senadorcanedo.1doc.com.br/verificacao/30EB-FF2F-F3E4-A033>