

Memorando - SANE N°075/2016

Em 23 de novembro de 2016.

A/C Makelly Diani Ussinger  
Gerente da Unidade de Processos

Assunto: Parecer técnico dos itens da Licitação de alimentos – Pregão eletrônico 116/2016.

Segue grade de parecer das amostras de alimentos dos itens 36, 41, 54, 55, 67, 69, 70 e 72. Segue ainda as fichas de avaliação sensorial de gêneros alimentícios e os documentos entregues pelas empresas convocadas, conforme solicitado no anexo VIII, item 3 do edital 116/2016.

Atenciosamente,

*Silvane Kunde*  
P Silvane Kunde  
Gerente da Unidade de Assistência ao Educando

*Mariana Vieira dos Santos Kraemer*  
Mariana Vieira dos Santos Kraemer  
Nutricionista CRN 10 4852

*Priscila M.*  
Priscila Mikulis de Castilho  
Nutricionista CRN 10 3069

**NUTRICIONISTAS**

Luciane Hirt Rosa  
Lucimar Pereira Silva  
Mariana V. dos S. Kraemer  
Priscila Mikulis de Castilho  
Taciana M. dos S. Duarte

Grade de Parecer Técnico

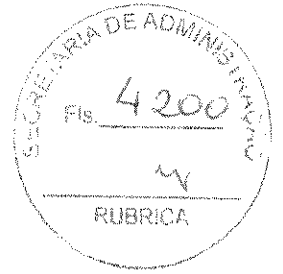
Pregão Eletrônico nº 116/2016

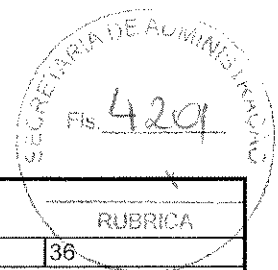
Item	Produto	Empresa	Marca	Situação
36	Pão massinha doce	Panificadora Savege	Savege	Aprovado
41	Carne moída congelada	Alimentar	Frigopar	Aprovado
54	Carne suína	Distribuidora Nova Esperança	King Alimentos	Aprovado
55	Pão massinha doce com farofa	Panificadora Savege	Savege	Aprovado
67	Cereal de milho	Eliane Maria Mendes da Luz Zimovski	Gold Flakes	Aprovado
69	Granola	Seletiva	Jasmine	Reprovado
70	Achocolatado em pó	Alta comercial	Boa Safra	Reprovado
72	Biscoito salgado com gergelim	Eliane Maria Mendes da Luz Zimovski	Parati	Aprovado

Observações:

*M. V. Kraemer*  
Mariana V. S. Kraemer  
Nutricionista  
CRN 4852

*Priscila*  
Esp: Priscila Natalis de Castilho  
Esp. em Nutrição Clínica  
CRN 103089

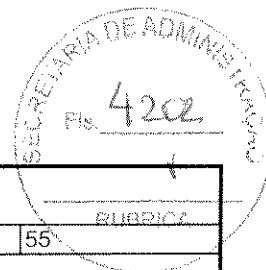




AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS						
Pregão		116/2016	Lote	-	Item	36
Produto		Pão massinha doce		Marca	Savege	
Fornecedor		Panificadora Savege				
Fabricante		Panificadora Savege				
Quantidade (kg/L):	1,000	Qtde amostra	4	Data	11/11/2016	
<b>Avaliação Externa:</b>						
Item avaliado		Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra		X				
Rotulagem conforme legislação		X				
Peso conforme rotulagem		X				
Data de fabricação e validade visível		X				
Fabricação e validade conforme edital		X				
<b>Avaliação Sensorial</b>						
Item avaliado		Característica	Não característico	Observações		
Aparência		X				
Cor		X				
Odor		X				
Sabor		X				
Textura/Consistência		X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica		
Observações		X				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica	
Observações					X	
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica	
Observações					X	
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica		
Observações				X		
Rendimento		NA				
Parecer Técnico						
Aprovado		Reprovado				
X						

*M. S. Kraemer*  
**Mariana V. S. Kraemer**  
 Nutricionista  
 CRN 4852

*Priscila M.*  
**Priscila M. M. de Castro**  
 Nutricionista  
 Esp. em Nutrição Clínica  
 CRN 10-3069



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Pregão	116/2016	Lote	-	Item	55
Produto	Pão massinha doce com farofa		Marca	Savege	
Fornecedor	Panificadora Savege				
Fabricante	Panificadora Savege				
Quantidade (kg/L):	1,300	Qtde amostra	4	Data	11/11/2016
<b>Avaliação Externa:</b>					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
<b>Avaliação Sensorial</b>					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
Observações		X			
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
Observações					X
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
Observações					X
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
Observações				X	
Rendimento		NA			
Parecer Técnico					
Aprovado		Reprovado			
X					

*M. V. Kraemer*  
**Mariana V. S. Kraemer**  
 Nutricionista  
 CRN 4852

*Priscila M.*  
**Esp. Priscila Mitrulis de Castilho**  
 Nutricionista  
 Esp. em Nutrição Clínica  
 CRN 10-3066

# Panificadora SAVEGE LTDA EPP

e-mail savege@terra.com.br



A Prefeitura Municipal de Joinville  
Secretaria de Educação  
Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Pregão No 116/2016

## RELAÇÃO DAS AMOSTRAS

Objeto: Aquisição de Pães para Merenda Escolar

Item	Descrição	Un.	Quant.	Marca
36	PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS 50g.	kg	19.512	Savege
	Marca: SAVEGE			
55	PÃO MASSINHA DOCE COM farofa e semente de linhaça 65 a 75g	kl	6.750	Savege
	Marca: SAVEGE			

Quantidade entregue de Amostra:  
4 amostras cada item


78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167  
BOA VISTA - CEP 89227-701  
JOINVILLE - SANTA CATARINA

JOINVILLE 11 de novembro de 2016

ATENCIOSAMENTE

  
GUIOMAR MORATELLI VENANCIO CPF 217.317.569-68  
Proprietária

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79

INSC. Estadual 251.107.094

R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA-FONE/fax 3437-1874 - CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

Recebido por:  
Maxiana V. S. Kraemer  
Nutricionista  
CRN 10 48520

9:35



Prefeitura Municipal de Joinville  
 Secretaria Municipal de Saúde  
 Gerência da Unidade de Vigilância em Saúde  
 Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental



# ALVARÁ SANITÁRIO

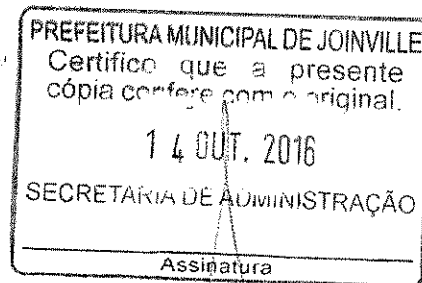
Nº 1067

REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA <b>PANIFICADORA SAVEGE LTDA</b>		NOME FANTASIA	
CNPJ OU CPF <b>78.360.815/0001-79</b>	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) <b>ALBANO SCHMIDT</b>	NÚMERO <b>5167</b>	COMPLEMENTO
BAIRRO <b>Boa Vista</b>		MUNICÍPIO <b>Joinville</b>	
CONCEDIDO POR <b>SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL</b>		PRAZO DE VALIDADE <b>07/2017</b>	DATA DE ENTRADA <b>02/07/1984</b>
RESPONSÁVEL <b>GUIOMAR MORATELLI VENANCIO CPF: 217.317.569-68</b>			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE <b>INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - PANIFICAÇÃO - C/ DISTRIBUIÇÃO</b>			
<b>PANIFICADORA</b>			
Certifico atos administrativos deste alvará.		Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, opino pelo deferimento da concessão do alvará sanitário para a atividade requerida.	
 <b>EDILAINE PACHECO PASQUALI</b> MATRÍCULA: 38929 COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		 <b>Paulo Roberto de Oliveira Borges</b> Fiscal Sanitário Matrícula 11.824-1	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 23/07/2016



**Adriano Selhorst Barbosa**  
 Agente Administrativo  
 Matrícula 43.868

## RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 6843/2016 - B

DATA DE EMISSÃO: 20/07/2016

CLIENTE: Panificadora Savege Ltda Epp  
Rua Albano Schmidt, 5167 - Boa Vista - Joinville/SC - CEP 89205-100

TIPO DE AMOSTRA: Pão Massinha com fibras

RESPONSÁVEL PELA COLETA: Cliente

DATA DE FABRICAÇÃO: 28/06/2016

DATA DE VALIDADE: 5 dias

DATA DE ENTRADA: 30/06/2016

DATA DA COLETA: 28/06/2016

Nº DA AMOSTRA: 6843/2016

HORA DA COLETA: Não consta.

LOCAL DE COLETA: Não consta.

### ENSAIOS LABORATORIAIS

**Origem da coleta:** Pães doces e salgados, com ou sem recheio e ou com cobertura e similares

**Data do início do ensaio:** 30/06/2016

**Data do final do ensaio:** 20/07/2016

**Temperatura de recebimento da amostra:** 21,30 °C

**Lote:** Não consta.

**Plano de amostragem:** 1645/2016 - Não consta.

### RESULTADO DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Valores Referenciais	Método utilizado
Contagem de Bacillus cereus pelo método TEMPO®	$< 5,0 \times 10^1$	UFC/g	5000	AOAC RI Performance Tested Method - Certificate 071401
Contagem de Bolores e Leveduras pelo método TEMPO®	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	—	AOAC RI Performance Tested Method Certificate nº 041001
Contagem de Estafilococos coagulase positiva pelo método TEMPO®	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	5000	AOAC RI Performance Tested SM Method - Certificate Nº 120901
Deteção de Salmonella - Método Mini Vidas	Negativo	Ausência em 25gramas	Ausência em 25gramas	AOAC Certificate Nº 071101 VIDAS® UP Salmonella (SPT). 2014.
Determinação de Carboidratos totais	71,20	g/100g	—	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação de fibras totais	5,24	g/100g	—	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação de Gorduras totais	0,57	g/100g	—	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE  
Certifico que a presente  
cópia confere com o original.  
11 NOV. 2016  
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
Thiago Roberto Pereira  
Agente Administrativo III

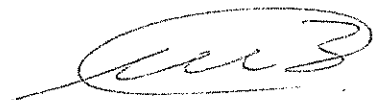
Ensaio	Resultado	Unidade	Valores Referenciais	Método utilizado
Determinação de Proteínas totais	6,80	g/100g	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008.
Determinação de Umidade	32,9131	%	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008 - Perda por dessecação direto em Estufa a 105oC
Determinação do Valor Energético	308,30	Kcal/100g	--	ANVISA - Resolução RDC número 360, 2003.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Coloração Característica	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Odor Característico	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Sabor Característico	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Aspecto Característico	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008.

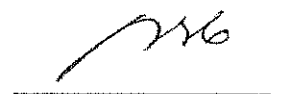
NMP = Número Mais Provável  
 UFC = Unidade Formadora de Colônia.

**Conclusão:**

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente nas determinações descritas acima conforme Resolução RDC nº 12 de 02 de Janeiro de 2001.

Observações: O resultado aplica-se tão somente à amostra em questão.  
 Amostra mantida em refrigeração até o momento da análise.  
 Esta conclusão não faz parte do escopo de acreditação, cuja responsabilidade é do laboratório que a executa.

  
 Andréas Marcelo Boebel - CRF/SC 5905

  
 Patrícia da Silva Crispim  
 CRQ/SC 13 402826

Código de segurança: 15562CEE56CB43789963A4CDEEAB2405

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE  
 Certifico que a presente  
 cópia confere com o original.  
 11 NOV. 2016  
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
 Assinatura

Thiago Roberto Pereira  
 Agente Administrativo III