



COMUNICAÇÃO INTERNA

Nº 748435

Prefeitura da Estância Turística de Avaré

De: **Central de Alimentação Municipal**

Para: **Departamento de Licitação**

A/C Crislaine

Após correção do documento com adição das informações que ficaram pendentes anteriormente;

Informo a esse departamento que o item a seguir:

- PÃO HOT DOG

A presente amostra foi analisada e não está de acordo com o edital, pois:

1. A quantidade de sódio ultrapassará o valor estipulado no edital (sódio (max) g/100: 420 mg, amostra enviada: sódio = 456mg)
2. Ausência de informações referentes ao valor nutricional das vitaminas estipuladas no edital.
3. Entregue apenas ficha técnica e Licença Sanitária, faltando os demais (ex.: laudo bromatológico, cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal; Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.)

Atenciosamente,

Mariana Clementoni Costa Borges Ribeiro
Nutricionista - CRN3 37.834

23/06/2023

Assinatura

Recibo - Visto

23/06/2023

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

A qualidade dos alimentos se refere às suas propriedades ou aos atributos capazes de distingui-los e que permitem a sua aceitação, aprovação ou recusa e estão ligados a suas características físicas, químicas/nutricionais, sensoriais, apresentação, facilidade de manuseio, consumo e embalagem. Para garantir a oferta de alimentos seguros e de qualidade na alimentação é essencial a análise e aprovação das amostras dos alimentos a serem ofertados.

Para a análise dos alimentos foram avaliadas as seguintes características:

1. Acordo com as especificações exigidas no edital do PREGÃO ELETRÔNICO nº 106/2023 – PROCESSO nº 165/2023.
2. Apresentação da amostra;
3. Aspectos sensoriais (cor, odor, sabor, textura) através da análise sensorial do alimento.

LAUDO TÉCNICO

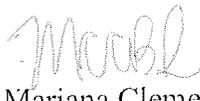
PREGÃO ELETRÔNICO nº 106/2023 – PROCESSO nº 165/2023.

Item	Descrição
Item 1 (Lote 7)	Pão hot dog.
Item 1 (Lote 14)	Pão hot dog.

A amostra foi analisada e não está de acordo com o edital, pois:

1. A quantidade de sódio ultrapassa o valor estipulado no edital (sódio (max) g/100: 420 mg, amostra enviada: sódio = 456mg)
2. Ausência de informações referentes ao valor nutricional das vitaminas estipuladas no edital.
3. Entregue apenas ficha técnica e Licença Sanitária, faltando os demais (ex.: laudo bromatológico, cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal; Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.)

Portanto, o lote encontra-se REPROVADO e inadequado para utilização.


Mariana C. C. Borges Ribeiro
Nutricionista
CRN 3/37.834
Mariana Clementoni C. B. Ribeiro
Nutricionista CRN3 37.834
23/06/23

NOME DO PRODUTO: **PÃO HOT DOG (50gr)**

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: **PÃO HOT DOG TRADICIONAL**

PRODUTO: **PÃO HOT DOG 50g - MARCA: CASTELAR**

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E EMPRESA PROPONENTE:

Antônio Carlos Silva Souza LTDA

Avenida José Antunes de Lisboa, Jardim do Bosque -LEME CEP 13613-130

CNPJ: 48.876.870/0001-55

Tel.: 0xx(19) 99302-0506 - E-mail: lani.junior@hotmail.com

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida de ácido fólico e ferro, Açúcar, Sal, Gordura Vegetal, Fermento Biológico, Melhoradores de farinha (Amido, antiemectante carbonato de Cálcio (INS 170i), emulsificante polisorbato 80 (INS 433), ácido ascórbico (INS 300), azodicarbomida (INS 927) e alfa-amilase, conservante propionato de cálcio (INS 282). Livre de Gordura Trans.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER LEITE, OVOS, CEVADA, SOJA, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJÚ, CENTEIO, TRITICALE, AMENDOIM, AVEIA E MACADÂMIAS. CONTÉM GLÚTEN.

Produto Isento de Registro Sanitário: RDC Anvisa nº 27 de 06/08/10

TECNOLOGIA DE PROCESSOS: Produto obtido do amassamento da mistura de Farinha de Trigo e os outros componentes da fórmula para obtenção do pão, após resfriamento em processo contínuo e são embalados.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: (porção de 50g – 1 Unidade)

Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Calórico	136 Kcal/ 573Kj	7%
Carboidratos	18g	6%
Proteínas	2,7g	4%
Gorduras Totais	0,5g	1%
Gorduras Saturadas	0,0g	0%
Gorduras trans	0,0g	**
Fibra Alimentar	1,05g	4%
Sódio	228 mg	10%

**** Para a gordura trans não há valor diário estabelecido.**

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 calorias-8400KJ.

VALIDADE: 12 dias contados a partir da data de fabricação, respeitados os cuidados de conservação e armazenamento. Após aberto consumir em até 03 dias.

TIPOS DE EMBALAGENS INICIAIS:

Primária: Primária em embalagem interna de plástico de Polipropileno Biorientado, atóxica, fechada.
Peso do Saco Plástico vazio: para 10 unidades = 6g

TIPOS DE ROTULAGENS:

Primária: Pré-impreso na embalagem ou em forma adesiva: dados da empresa, ingredientes, informação nutricional, identificação do produto e peso líquido. Validade Indelével .

Secundária: Caixa Plástica específica para Pães ou Caixa de Papelão com Pré-impreso na caixa: dados da empresa, e empilhamento máximo.

RENDIMENTO PER-CAPTA:

Servir uma unidade de 50g per capta, ou a gosto.

ARMAZENAMENTO/EMPILHAMENTO:

Transporte, Armazenagem e Empilhamento sobre pallets em local seco e ventilado, máximo de 06 caixas.

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO:

Roneide Santos de Sales CRN 3 37326

TIPO DE RESPONSABILIDADE: TITULAR





Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de LEME

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 352670401-472-000468-1-7

DATA DE VALIDADE: 10/04/2024

Nº PROCESSO: 4397/23
Nº PROTOCOLO: 175/23A DATA DO PROTOCOLO: 14/02/2023
SUBGRUPO: COMÉRCIO VAREJISTA
AGRUPAMENTO: COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 4729-6/02 COMÉRCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM LOJAS DE CONVENIÊNCIA
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: ANTONIO CARLOS SILVA SOUSA LTDA CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA: ANTONIO CARLOS SILVA SOUZA
CNPJ / CPF: 48.876.870/0001-55
LOGRADOURO: Avenida JOSÉ ANTUNES DE LISBOA NÚMERO: 960
COMPLEMENTO: sala 01
BAIRRO: Jardim do Bosque
MUNICÍPIO: LEME
CEP: 13613-130 UF: SP
PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: ANTONIO CARLOS SILVA SOUSA

CPF: 13955545873

CONSELHO REGIONAL: N/A

Nº INSCR. CONSELHO PROF:

UF:

O(A) CHEFE DO NÚCLEO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE LEME

CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU(S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME(M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRIR-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO(S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.

ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

LEME

10/04/2023

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

CIENTES:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

DATA DE CIÊNCIA

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE CIÊNCIA

Daniela Cristina Diniz Marçal
CPF: 070.601.601-6
Chefe da Vigilância Sanitária