



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

RELATÓRIO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO: 407/2023

OBJETO: Ata de registro de preços para eventual aquisição de insumos para panificação, pelo período de 12 (doze) meses, prorrogáveis conforme legislação vigente.

1 INTRODUÇÃO

Trata-se de relatório acerca da análise das amostras apresentadas pelas empresas: DR MARTINEZ, inscrita no CNPJ 10943315000126 e NUTRICIONALE COMERCIO, inscrita no CNPJ 08528442000117, ambas classificadas em primeiro lugar no Pregão Eletrônico nº 407/2023, cujo objetivo é a eventual aquisição de insumos para panificação, pelo período de 12 (doze) meses, prorrogáveis conforme legislação vigente. A exigência de apresentação de amostras dos respectivos itens consta no Termo de Referência, conforme o **Item 4**.

4. Requisitos da Contratação – As empresas detentoras dos produtos deverão no prazo de 05 (cinco) dias úteis após o certame, apresentarem uma amostra de cada item para que estes sejam comparados com as descrições dos mesmos por nossa Nutricionista . Caso haja qualquer discordância com o descritivo do material o produto será rejeitado e passará para o segundo colocado.

2 DOS ITENS AVALIADOS:

2.1 Pelo presente instrumento, declaramos que a empresa DR MARTINEZ , apresentou as amostras dos produtos abaixo:

	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	FERMENTO FRESCO BIOLÓGICO	1
2	AÇÚCAR CRISTAL (PACOTE 5 KG)	1
3	FARINHA DE TRIGO PANIFICAÇÃO (PACOTE 25 KG)	1
4	MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO	1
5	SAL REFINADO	1



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo



FICHA TÉCNICA

Nome comercial: Fermento biológico Fresco.

Nome químico: Fermento Biológico *Saccharomyces Cerevisiae*.

Classificação: Leveduras

1. Descrição do Produto:

Fermento Fresco Biológico ALL BREAD 500g.

Também denominado como fermento biológico, levedura fresca, fermento úmido, fermento prensado e levedura prensada, produzida a partir de uma cultura selecionada de *Saccharomyces cerevisiae*.

2. **Composição:** *Saccharomyces cerevisiae*. Não contém glúten.

3. **Propriedades e/ ou benefícios:** Aplicado para a produção de massas salgadas – doces

4. Sensoriais:

Determinação	Especificação	Método
Aspecto	Massa homogênea	Sensorial
Cor	Bege á bege Claro	Sensorial
Textura	Quebradiça	Sensorial
Odor	Característico sem odores estranhos	Sensorial

5. Propriedades Físico-Químicas:

Determinação	Especificação		Método	Por
	Min.	Max.		
Umidade (%)	N.A	70	-	Certificado a cada Lote
Poder Fermentativo (fermentógrafo ml CO ₂ 2h)	1300	N.A	Risógrafo	Certificado a cada Lote
Cinzas (%)	N.A	5		Certificado a cada Lote
Matéria Seca (%)	30	N.A	-	Certificado a cada Lote
Proteína – base seca (%)	46	N.A	Kjeldahl	Certificado a cada Lote

6. Padrão Microbiológico (RDC12/2001 – MAPA):

Determinação	Especificação	Método
Coliformes a 45°C	< 1x10 ¹ UFC/g	Certificado a cada Lote
Salmonella sp /25g	Ausente	Certificado a cada Lote



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

7. Informação Nutricional (em 100g de fermento fresco):

Valor Calórico (kcal)	128
Proteína	15g
Carboidrato	9,75g
Gorduras:	
Totais	1,50 g
Saturada	0,34 g
Trans	0,01 g

Fibra Alimentar:	
Solúvel	1,05g
Insolúvel	3,45g
Vitamina B1	< 12mg
Vitamina B6	< 6mg
Ferro	< 0,9 mg
Cálcio	< 20mg

8. Embalagem

Código do Produto	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
Fermento - Levedura 0000229	Pacote 500g – celofane 7 898552 530501	Caixa 12,5kg (25pct x 500g) 78 98 552 53051 8	-

9. Informações Adicionais

- Manter o produto refrigerado entre 2-7°C (não congelar) em local seco e limpo, ao abrigo de luz solar direta, protegido de insetos e roedores.

- Não armazenar junto com produtos químicos e produtos que exalem cheiro.
- Empilhamento máximo de 8 caixas
- Depois de aberto, manter o produto refrigerado e bem fechado. Consumir em até 7 dias.
- Produto dispensado de registro no Ministério da Saúde conforme RDC/ANVISA 23 03/00
- Não contém ingredientes de origem animal
- Não contém glúten
- Não contém ingredientes geneticamente alterados
- Lote e data de vencimento impressos na embalagem
- Validade do produto: 45 dias a partir da data de fabricação



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO		
	Título: AÇÚCAR ORGÂNICO Depto: GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	Código ETP-SGQ-087	Revisão 3

ELABORAÇÃO: CRISTIAN GOUVÊA		
VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
2	INCLUSÃO NO SISTEMA QUALIS	18/05/2022
3	REVISÃO DO DOCUMENTO EM ATENDIMENTO A RDC429	13/06/2022
Nome	Cargo	
CARLOS ALEXANDRE TOSSONI	GESTOR CONTROLE DE QUALIDADE	
JOEL REODANTE COLOMBO	COORD PROD REFINARIA	
CRISTIAN GOUVÊA	ASSISTENTE GESTÃO DA QUALIDADE	
JÉSSICA CREPALDI	ANALISTA GESTÃO DA QUALIDADE JR.	
ADRIANO BARROS	GESTOR GESTÃO DA QUALIDADE	
ANDERSON NAHES RIBEIRO	GERENTE PRODUÇÃO	



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO		
	Título: AÇÚCAR ORGÂNICO	Código: ETP-SGQ-087	Revisão: 3
Depto: GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA			

1.0 – Objetivos

Definir **FICHA TÉCNICA** com os padrões legais especificados para o Açúcar do Grupo I, Classe Branco, Tipo Cristal, marca Caravelas, produzidos pela Colombo Agroindústria S/A e vendido com a denominação **Açúcar Cristal Orgânico**.

2.0 – Nome do Produto

Açúcar Cristal Orgânico.

3.0 – Composição

Sacarose de cana-de-açúcar.

4.0 – Ficha Técnica do Produto

Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação IN Nº 47, de 30/08/2018.
			Açúcar Cristal
Polarização Pol	°Z	ABNT 8869 – POP-LAB-003	≥ 99,50
Umidade	%	ABNT 8870 – POP-LAB-005	≤ 0,10
COR ICUMSA - 420 nm	UI	ABNT 9724 – POP-LAB-006	≤ 400
Resíduo Mineral Fixo (Cinzas Condutimétricas)	%	ABNT 9755 – POP-LAB-004	≤ 0,10
Pontos Pretos	Nº/100g	ABNT 16803 – POP-LAB-002	≤ 20
Partículas Magnetizáveis	mg/kg	ABNT 16802 – POP-LAB-128	≤ 15
Características Química e Físico-Química	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC 34 de 09/03/2001
Sulfito (SO ₂)	mg/kg	ABNT 9918 POP-LAB-010 e POP-LAB-172	AUSENTE
Contaminantes inorgânicos *	Unidade	Método	RDC Nº 487 e IN 88 de 26/03/2021
Arsênio	mg/kg	---	≤ 0,10
Chumbo	mg/kg	---	≤ 0,10
Cobre	mg/kg	---	≤ 10,0
Características Organolépticas	Unidade	Método	Especificação
Aspecto	---	POP-LAB-178	Sólido na forma de cristal
Cor	---	POP-LAB-178	Própria do tipo de açúcar
Odor	---	POP-LAB-178	Característico
Sabor	---	POP-LAB-178	Doce



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO		
	Título: AÇÚCAR ORGÂNICO	Código	Revisão
Depto: GESTÃO QUALIDADE INDÚSTRIA	ETP-SGQ-087	3	3 de 5

Microbiológica ***	Unidade	Método	RDC Nº 331 e IN 60 de 23/12/2019
Bolores e Leveduras	UFC/g	POP-LAB-149	≤ 10
Microbiológica ***	Unidade	Método	Especificação
Salmonella sp / 25g **	Ausente	POP-LAB-152	Ausente em 25 gramas
Coliformes a 45° C / g **	NMP/g	POP-LAB-154	≤ 10 ²

*1 – Considerado os valores da RDC 12/2001 mesmo sendo revogada pela RDC Nº 331 e IN 60 de 23/12/2019.

Macroscopia e Microscopia ***	Unidade	Método	Especificação Resolução RDC Nº 623 de 09/03/2022
Matérias estranhas, ácaros e areia (cinzas insolúveis em ácido).	---	POP-LAB-161	Ausência de matérias estranhas, areia e ácaros que prejudique o consumo.
Validade **	---	---	24 meses

* Análise realizada semestralmente da amostra composta dos lotes produzidos no semestre em laboratório externo.

** Quando armazenado em condições adequadas de temperatura ≤ 45°C e umidade ≤ 70%.

*** Análise realizada semanalmente de uma amostra composta dos lotes produzidos na semana.

5.0– Condições de Armazenagem

O açúcar deve ser armazenado em ambiente seco e arejado, longe de produtos químicos ou odores fortes e protegido da luz solar e intempéries.

Armazenar em condições adequadas de temperatura ≤ 45°C e umidade ≤ 70%.

Armazenar separado do açúcar convencional.

6.0– Embalagem

6.1 Pacotes de 1 kg

6.1.1 Primária: polietileno de baixa densidade, transparente.

6.1.2 Secundária: polietileno de baixa densidade, transparente.

6.1.3 Terciária: pallets de madeira envoltos em filme stretch ou sacolas magicons.

7.0– Rotulagem

Filme plástico impresso com dizeres legais;



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

	SISTEMA DE GARANTIA DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: MELHORADORES PARA FARINHAS PANIFICÁVEIS - ITAPAN = 250G, 500G E 10KG; ITAPAN EM PASTA = 150G E MELHORITA = 20KG.	Código	Revisão
Depto: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	ETPA016-PED-COR	6	1 de 7

ELABORAÇÃO: BIANCA PEREIRA, DOUGLAS MARTINS SILVA, JULIANA ASSAROLI TOMAZ

VERSÃO	DESCRIÇÃO	DATA
3	EMISSÃO REVISÃO EMISSOR/REVISOR: VERIFICADO POR: APROVADO POR: DESCRIÇÃO 29/01/13 .02 BIANCA PEREIRA PATRICIA CASELLA OSMAR ALMEIDA REVISÃO GERAL. 08/05/13 .03 PATRICIA CASELLA PATRICIA CASELLA OSMAR ALMEIDA REVISÃO DO ITEM 3.	29/01/2013
4	RETIRADA DO PLANO DE ANÁLISES	16/05/2016
5	DATA N° DA REVISÃO EMISSOR/REVISOR NATUREZA DA REVISÃO 04/01/2017 05 JULIANA TOMAZ / DENISE INSERIU ORIGEM, PONTO DE VENDA, TRANSPORTE E USO PRETENDIDO	04/01/2017
6	ATUALIZAÇÃO DA LEGISLAÇÃO E TABELA NUTRICIONAL.	19/09/2022

NÃO

	SISTEMA DE GARANTIA DA QUALIDADE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO		
	Título: MELHORADORES PARA FARINHAS PANIFICÁVEIS - ITAPAN = 250G, 500G E 10KG; ITAPAN EM PASTA = 150G E MELHORITA = 20KG.	Código	Revisão
Depto: PESQUISA E DESENVOLVIMENTO	ETPA016-PED-COR	6	6 de 7

Informação nutricional Itapan 250 e 500g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 50 porções Porção: 10 g (1 1/2 colher de sopa)			
	100 g	10 g	%VD*
Valor energético (kcal)	259	26	1
Carboidratos totais (g)	53	5,3	2
Açúcares totais (g)	25	2,5	
Açúcares adicionados (g)	25	2,4	5
Proteínas (g)	1,1	0,1	0
Gorduras totais (g)	4,3	0,4	1
Gorduras saturadas (g)	3,3	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	2,6	0,3	1
Sódio (mg)	35	3,5	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Nome
DAIANE DELLA TORRE

CONTROLADA

NÃO SERÁ SUBSTITUÍDA EM CASO DE REVISÃO



Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo



SAL LEBRE MARINHO REFINADO

O sal número UMMMMM do Brasil, feito com cristais de sal marinho. Cai bem em qualquer receita e faz sucesso em todo o país. Tem altíssima qualidade e fluidez.

Embalagens

Saleiro de 100 g para mesa
Pacote de 1 kg para cozinha

Informação Nutricional

Porções por embalagem: 1.000

Porção: 1 g (¼ colher de chá)

	100 g	1 g	%VD*
Sódio (mg)	39.000	390	20
Iodo (µg)	2.500	25	17

Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Este produto é enriquecido com 15 mg a 45 mg de iodo por quilograma.



Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo

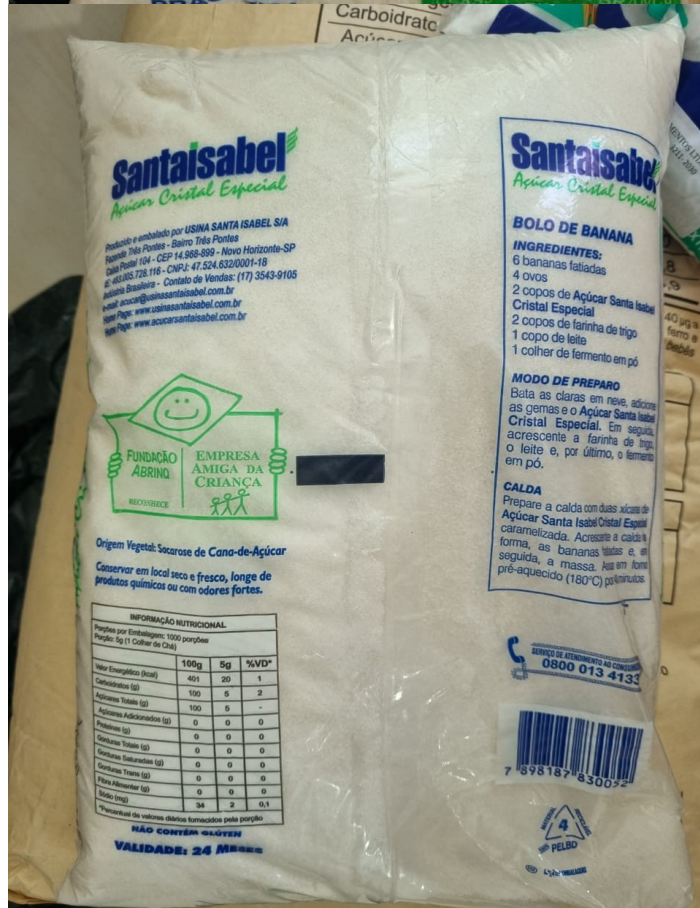
2. 2 Pelo presente instrumento, declaramos que a empresa NUTRICIONALE, apresentou as amostras dos produtos abaixo:

	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	AÇÚCAR CRISTAL (PACOTE 5 KG)	1
2	FARINHA DE TRIGO PANIFICAÇÃO (PACOTE 25 KG)	1
3	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INST.	1
4	MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO	1
5	SAL REFINADO	1



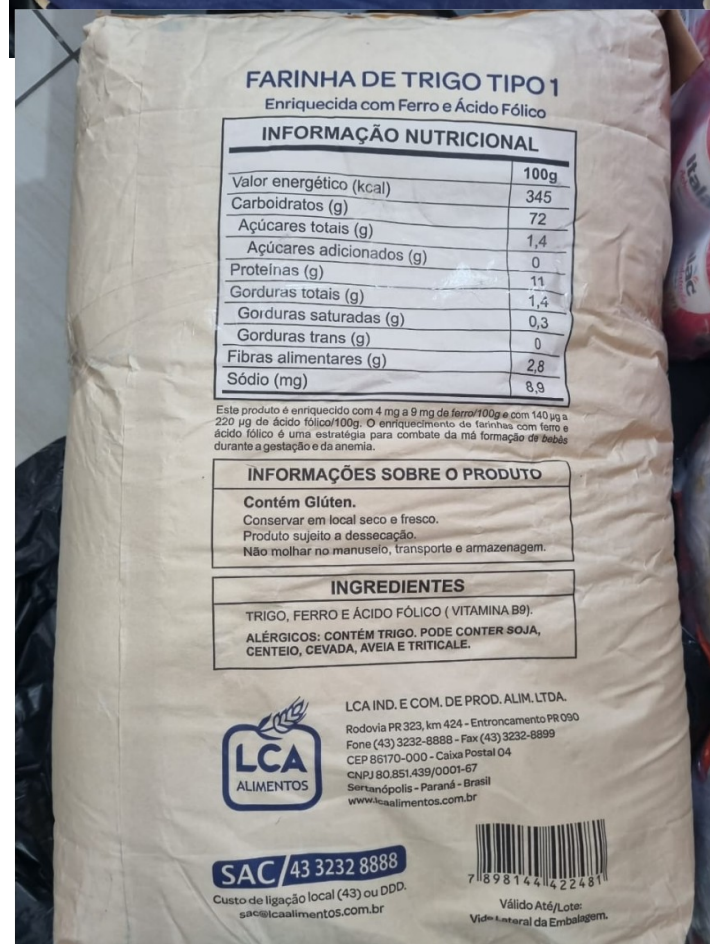
Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo





Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo





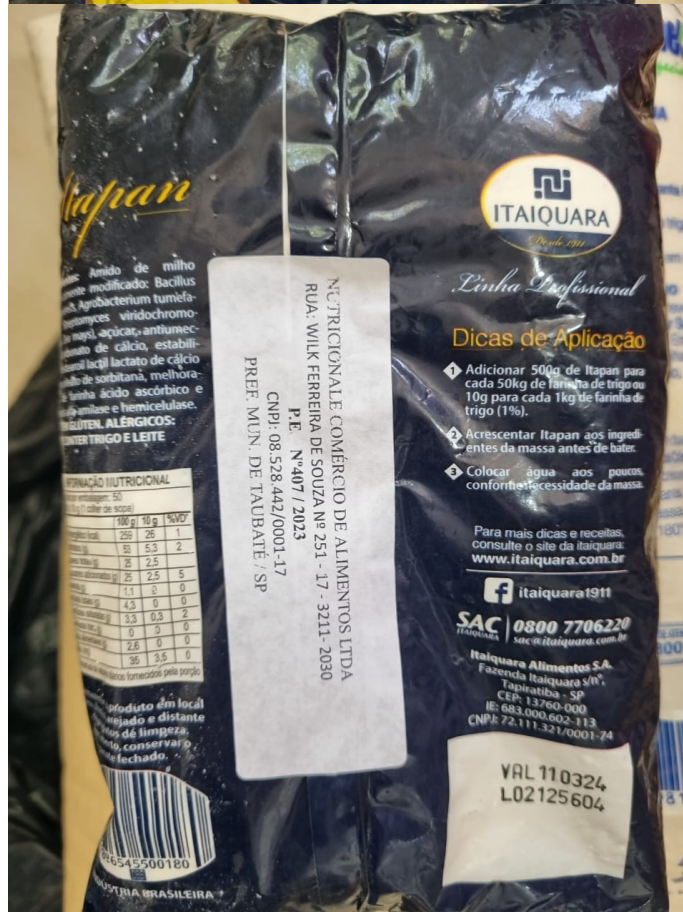
Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo





Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo





Prefeitura Municipal de Taubaté
Estado de São Paulo





Prefeitura Municipal de Taubaté

Estado de São Paulo

3 DOS ASPECTOS AVALIADOS:

Os aspectos avaliados pela comissão avaliadora foram previstos no Termo de Referência – Item 4.

4. As empresas detentoras dos produtos deverão no prazo de 05 (cinco) dias úteis após o certame, apresentarem uma amostra de cada item para que estes sejam comparados com as descrições dos mesmos por nossa Nutricionista. Caso haja qualquer discordância com o descritivo do material o produto será rejeitado e passará para o segundo colocado.

4 RESULTADO DA AVALIAÇÃO:

4.1 Das amostras apresentadas pela empresa DR MARTINEZ foram **APROVADAS: Fermento Biológico Fresco e Melhorador de Farinha de Trigo**, e as mesmas atendem os requisitos de fabricação estabelecidos objetivamente no Edital ou seus anexos, conforme parâmetros visuais e de qualidade estabelecidos igualmente pelo Edital. As demais foram **REPROVADAS** devido aos motivos apresentados abaixo.

	DESCRIÇÃO	MOTIVO	MEMORIAL DESCRITIVO
1	FARINHA DE TRIGO PANIFICAÇÃO (PACOTE 25 KG)	EMBALAGEM PLÁSTICA, DE 01 KG	EMBALAGEM DE PAPEL COM 25 KG
2	SAL REFINADO	SAL MARINHO	SAL REFINADO; NÃO FOI PEDIDO O MARINHO
3	AÇÚCAR CRISTAL (PACOTE 5 KG)	PACOTE 01 KG	PACOTE 05 KG

4.2 **TODAS** as amostras apresentadas pela empresa NUTRICIONALE foram **APROVADAS**, e as mesmas atendem os requisitos de fabricação estabelecidos objetivamente no Edital ou seus anexos, conforme parâmetros visuais e de qualidade estabelecidos igualmente pelo Edital.

4.3 Não foi entregue a amostra de FERMENTO FRESCO SECO INSTANTÂNEO pela empresa DR MARTINEZ.

Taubaté, 21 de NOVEMBRO de 2023.

Alessandra Lopez Rezende
Nutricionista CRN3 35591