Tramitando

Protocolo **5552.01**/2022 *(03/11/2022 09:42:46)*

Remetente

SILENE OLIVEIRA MONTARDO (DR DAS GAD)

Destinatário

THIAGO DA MOTA MADUREIRA (DR DAS GAD)

Assunto

HSCAC - Análise de Amostras - Concorrência 66/2022

Detalhamento

Segue em anexo lista das amostras a serem analisadas pelo Hotel Sesc Cacupé.

Solicitamos atenção aos prazos:

Prazo de entrega das amostras: 3 dias úteis 07/11/2022 (favor sinalizar o não recebimento para a CPL);

Prazo para análise das amostras: 7 dias úteis 17/11/2022 (favor tramitar via TOC os resultados das análises).

Segue para providências, de acordo com orientação enviada por e-mail da GSA em 03/06/2022.

Arquivos 6

1. AMOSTRAS 66-22.pdf (/apps/toc2022.nsf/0/B4B99EDF4FCDA6F0032588EF0045D5AB/$FILE/AMOSTRAS 66-22.pdf) (03/11/2022 09:42:45)
2. Amostra - Bacon fatiado resfriado.pdf (/apps/toc2022.nsf/0/B4B99EDF4FCDA6F0032588EF0045D5AB/$FILE/Amostra - Bacon fatiado resfriado.pdf) (13/11/2022 16:21:28)
3. Amostra - Costelinha suína defumada congelada em cubos 15g.pdf (/apps/toc2022.nsf/0/B4B99EDF4FCDA6F0032588EF0045D5AB/$FILE/Amostra - Costelinha suína defumada congelada em cubos 15g.pdf) (13/11/2022 16:21:28)
4. Amostra - Filé de Truta.pdf (/apps/toc2022.nsf/0/B4B99EDF4FCDA6F0032588EF0045D5AB/$FILE/Amostra - Filé de Truta.pdf) (13/11/2022 16:21:28)
5. Amostra - Miúdo de suíno orelha congelado.pdf (/apps/toc2022.nsf/0/B4B99EDF4FCDA6F0032588EF0045D5AB/$FILE/Amostra - Miúdo de suíno orelha congelado.pdf) (13/11/2022 16:21:28)
6. Amostra - Salmão (filé com pele congelado).pdf (/apps/toc2022.nsf/0/B4B99EDF4FCDA6F0032588EF0045D5AB/$FILE/Amostra - Salmão (filé com pele congelado).pdf) (13/11/2022 16:21:28)

✔ **Ciente**

03/11/2022 09:45:36 THIAGO DA MOTA MADUREIRA (DR DAS GAD) → BEATRIZ SANTANA DE OLIVEIRA (HOTEL CACUPE)

Segue para providências.

✔ **Ciente**

13/11/2022 16:07:42 BEATRIZ SANTANA DE OLIVEIRA (HOTEL CACUPE) → SILVIA SIMONI (HOTEL CACUPE)

Prezada,

Informo que não houve recebimento dos itens de números 2, 5 e 24 (marca FRICASA).

✔ **Ciente**

13/11/2022 16:21:28 BEATRIZ SANTANA DE OLIVEIRA (HOTEL CACUPE) → SILVIA SIMONI (HOTEL CACUPE)

Prezada,

Agora com os anexos das amostras recebidas.

✔ **Ciente**

13/11/2022 16:22:18 SILVIA SIMONI (HOTEL CACUPE) → THIAGO DA MOTA MADUREIRA (DR DAS GAD)

Prezado, encaminhamos parecer das amostras recebidas e testadas na cozinha do Hotel, conforme solicitado.

✔ **Ciente**

16/11/2022 07:22:48 THIAGO DA MOTA MADUREIRA (DR DAS GAD) → SOLIMAR PEREIRA DOS SANTOS DE ARRUDA PINTO (DR DAS)

Segue parecer técnico de análise de amostras entregues no Sesc Concórdia, para registro de marcas e providências.

© 2022 Tecnologia da Informação Sesc SC - Todos os direitos reservados

PROTOCOLO OFICIAL:

Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Bacon fatiado resfriado

MARCA: JCW

DATA DA ANÁLISE: 09/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FAB: 27/09/2022

LOTE: L 799

DATA DE VALIDADE: 26/12/2022

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado ( ) reprovado)		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Fritura

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:	X (60 %)		PB: 0,015 kg PL: 0,015 kg Pós-cocção: 0,006 kg Embalagem: -
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

Beatriz Santana de Oliveira
Nutricionista CRN 10 7310
Hotel SESC Cacupé

PROTOCOLO OFICIAL:

Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Costelinha suína defumada congelada em cubos 15g

MARCA: ALCA ALIMENTOS

DATA DA ANÁLISE: 09/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FAB: 28/10/2022

LOTE: SISBI 004261022

DATA DE VALIDADE: 28/10/2022

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		Corante sobressalente
ODOR	x		
GOSTO	-		
TEXTURA		x	Contém muitos ossos
PARECER TÉCNICO:	( ) aprovado (x) reprovado)		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação inapropriadas para o fim.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Retirada de aparas e separação das partes não comestíveis

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA		x	Contém muitos ossos
% DE PERDA ESPERADO:		X (47,3 %) (sem cocção)	PB: 1,075 kg PL: 0,567 kg Pós-cocção: - Embalagem: 12 g
PARECER TÉCNICO:	( ) aprovado (x) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação inapropriadas.		

Beatriz Santana de Oliveira
Nutricionista CRN 10 7310
Hotel SESC Cacupé

PROTOCOLO OFICIAL:

Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Filé de Truta (congelado)

MARCA: TRUTAS DO CHEF

DATA DA ANÁLISE: 09/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FAB: Não há (o fornecedor não entregou com a embalagem original com rótulo)

LOTE: Não há (o fornecedor não entregou com a embalagem original com rótulo)

DATA DE VALIDADE: Não há (o fornecedor não entregou com a embalagem original com rótulo)

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		Apresentou espinhos
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado)	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Fritura

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:	X (38 %) (18,8 % após desglaciamento)		PB: 0,303 kg PPG: 0,266 kg PPD: 0,216 kg PL: 0,199 kg Pós-cocção: 0,165 kg *Embalagem: 37 g
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado	( ) reprovado	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

Beatriz Santana de Oliveira
Nutricionista CRN 10 7310
Hotel SESC Cacupé

PROTOCOLO OFICIAL:

Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Miúdo de suíno orelha congelado

MARCA: JCW

DATA DA ANÁLISE: 09/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FAB: 14/10/2022

LOTE: L 830

DATA DE VALIDADE: 11/06/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	-		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado ( ) reprovado)		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Cozimento

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:	X (6,4 %)		PB: 3,060 kg Degelo: 2,589 kg PL: 2,589 kg Pós-cocção: 2,863 kg Embalagem: 26 g
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

Beatriz Santana de Oliveira
Nutricionista CRN 10 7310
Hotel SESC Cacupé

PROTOCOLO OFICIAL:

Fecomércio SC | Sesc

ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS CRÍTICOS EM LICITAÇÕES

PRODUTO: Salmão (filé com pele congelado)

MARCA: KONDELLI

DATA DA ANÁLISE: 09/11/2022

RESPONSÁVEL PELA AMOSTRA: Beatriz Santana de Oliveira

DATA DE FAB: 28/06/2022

LOTE: L 02733701

DATA DE VALIDADE: 28/12/2023

AMOSTRA SEM MANIPULAÇÃO

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado ( ) reprovado)		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características sem manipulação apropriadas.		

AMOSTRA COM MANIPULAÇÃO

MANIPULAÇÃO APLICADA: Fritura

	DESEJADA	ALTERADA	OBSERVAÇÕES
COR	x		
ODOR	x		
GOSTO	x		
TEXTURA	x		
% DE PERDA ESPERADO:	X (32,7 %) (18,1% após desglaciamento)		PB: 0,939 kg PPG: 0,905 kg PPD: 0,742 kg PL: 0,697 kg Pós-cocção: 0,609 kg Embalagem: 34 g
PARECER TÉCNICO:	(x) aprovado ( ) reprovado		
JUSTIFICATIVA TÉCNICA	Características com manipulação apropriadas.		

Beatriz Santana de Oliveira
Nutricionista CRN 10 7310
Hotel SESC Cacupé