

MEMORANDO SEI N° 0018752296/2023 - SAS.CDH.SAN

Joinville, 17 de outubro de 2023.

À Secretaria de Administração e Planejamento

Unidade de Processos

Assunto: Resposta ao memorando n° 0018594283

Em resposta ao memorando 0018594283, referente ao **Pregão Eletrônico N° 240/2023**, para o Registro de Preços, visando a futura e eventual **aquisição de gêneros de panificação em geral, a fim de atender as necessidades das unidades e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, informamos abaixo o resultado da análise documental e sensorial das amostras enviadas pelo proponente:

Parecer Técnico:

Item	Produto	Empresa	Situação	Análise SEI N°
1	Bolo tipo cuca com farofa sabor banana	Panificadora e Merceria Helena LTDA	Reprovado	0018736027
2	Bolo tipo cuca com farofa sabor coco	Panificadora e Merceria Helena LTDA	Reprovado	0018737288
3	Bolo tipo nega maluca	Panificadora e Merceria Helena LTDA	Reprovado	0018737544
4	Pão de forma fatiado	Panificadora e Merceria Helena LTDA	Reprovado	0018737704
5	Pão francês	Panificadora e Merceria Helena LTDA	Reprovado	0018737889
6	Pão integral fatiado com semente de linhaça	Panificadora e Merceria Helena LTDA	Reprovado	0018738800
7	Pão massinha doce com farofa e semente de linhaça - chineque	Panificadora e Merceria Helena LTDA	Reprovado	0018739098
8	Pão massinha doce com fibras	Panificadora e Merceria Helena LTDA	Reprovado	0018739314
9	Pão para hot dog	Panificadora e Merceria Helena LTDA	Reprovado	0018739574

Informamos que após análise documental e sensorial das amostras apresentadas pela empresa **PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA**, os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 estão **REPROVADOS**.

Sem mais, a Área de Segurança Alimentar e Nutricional encontra-se à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 17/10/2023, às 10:37, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Patricia Girardi, Coordenador(a)**, em 17/10/2023, às 10:59, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0018752296** e o código CRC **8C56B07D**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

23.0.140154-0

0018752296v6

Joinville, 16 de outubro de 2023.

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 240/2023	LOTE:	ITEM: 1
PRODUTO: Bolo tipo caixa com farofa sabor banana	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
FABRICANTE: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
QUANTIDADE (KGL):	Qtdé Amostra para análise:	DATA: 16/10/2023

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Inteira	X		
Rotulagem conforme legislação		X	
Peso conforme rotulagem		X	
Prato de validade visual	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		

Avaliação Documental

	Sim	Não	Observações
Características Técnicas de acordo com edital		X	
Avaliação Documental de acordo com edital	X		

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
(X) Não aprovado

Observações: Amostra enviada não apresentou rotulagem conforme legislação vigente (anexo 0016411214 do edital). O rótulo do produto não apresentou peso, lista de ingredientes, informações referente ao glúten e alergênicos.

Documento assinado eletronicamente por **Fernando Martins Jorgensen**, Servidor(a) Público(a), em 17/10/2023, às 10:25, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portal.sei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0018736027** e o código CRC **AD06E99B**.

Rua Procopio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

23.0.140154-0

0018736027/4

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: BOLO TIPO CUCÁ COM FAROFA- SABOR BANANA
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Ingredientes: Farinha de trigo, ovos, leite integral, margarina, fermento para bolo e açúcar. Cobertura composta por ingredientes: margarina, açúcar, farinha de trigo, fermento para bolo, canela em pó.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aparência

Massa uniforme macia coberta de banana e farofa

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

2.5 Textura/ consistência

O produto possui textura característico.

2.6 Cocção/ Rendimento

O produto possui rendimento 50g

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 26%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 50 g(1 pedaço pequeno):	% VD (**)
VALOR CALÓRICO	140 kcal	8
CARBOIDRATOS	18,75 g	5
PROTEÍNAS	1,75	1
GORDURAS TOTAIS	6	9
GORDURAS SATURADAS	1 g	0
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0,1
GORDURAS TRANS	0,1 g	**
SÓDIO	124mg	1

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g
 Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Unidade de aprox. 500g
6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno
6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade
6.4 - Prazo de Validade: 1 dia

Joinville, 15 de Janeiro de 2020



Suelen Barandas
 CRN10 2603



Joinville, 16 de outubro de 2023.

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 240/2023	LOTE:	ITEM: 2
PRODUTO: Bolo tipo caixa com farofa sabor coco	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
FABRICANTE: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
QUANTIDADE (KGL):	Qtd: Amostra para análise:	DATA: 16/10/2023

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Inteira	X		
Rotulagem conforme legislação		X	
Peso conforme rotulagem		X	
Prazo de validade rotul	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		

Avaliação Documental

	Sim	Não	Observações
Características Técnicas de acordo com edital		X	
Avaliação Documental de acordo com edital	X		

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
(X) Não aprovado

Observações: Amostra enviada não apresentou rotulagem conforme legislação vigente (anexo 0016411214 do edital). O rótulo do produto não apresentou peso, lista de ingredientes, informações referente ao glúten e alergenos.

Documento assinado eletronicamente por **Fernando Martins Jorgensen**, Servidor(a) Público(a), em 17/10/2023, às 10:25, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portal.sei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0018737288** e o código CRC **2F4743EF**.

Rua Procopio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

23.0.140154-0

0018737288-3

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: BOLO TIPO CUCA COM FAROFA- SABOR COCO
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Ingredientes: Farinha de trigo, ovos, leite integral, margarina, fermento para bolo e açúcar. Cobertura composta por ingredientes da farofa: margarina, açúcar, farinha de trigo, fermento para bolo, canela em pó.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aparência

Massa uniforme macia coberta com coco e farofa

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

2.5 Textura/ Consistência

O produto possui textura característico.

2.6 Cocção/ Rendimento

O produto possui rendimento 50g

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 26%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 50 g(1 pedaço pequeno):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	154 kcal	8
CARBOIDRATOS	18,75 g	5
PROTEÍNAS	1,75	1
GORDURAS TOTAIS	8g	9
GORDURAS SATURADAS	3 g	1
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0,1
GORDURAS TRANS	0,1 g	**
SÓDIO	124mg	1

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g
 Salmonela sp ausência/25g


5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

3. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

3.1 - Peso / volume líquido: Unidade de aprox. 500g
3.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno
3.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade
3.4 - Prazo de Validade: 1 dia

Joinville, 15 de Janeiro de 2020.



 Suelen Barandas
 CRN10 2603



Joinville, 16 de outubro de 2023.

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 240/2023	LOTE:	ITEM: 3
PRODUTO: Bolo tipo renga maieca	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercadoria Helena LTDA		
FABRICANTE: Panificadora e Mercadoria Helena LTDA		
QUANTIDADE (KGL):	Qde: Amostra para análise:	DATA: 16/10/2023

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Inteira	X		
Rotulagem conforme legislação		X	
Peso conforme rotulagem		X	
Prato de validade visual	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		

Avaliação Documental

	Sim	Não	Observações
Características Técnicas de acordo com edital		X	
Avaliação Documental de acordo com edital	X		

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
(X) Não aprovado

Observações: Amostra enviada não apresentou rotulagem conforme legislação vigente (anexo 0016411214 do edital). O rótulo do produto não apresentou peso, lista de ingredientes, informações referente ao glúten e alergenos.

Documento assinado eletronicamente por **Fernando Martins Jorgensen**, Servidor(a) Público(a), em 17/10/2023, às 10:26, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalci.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0018737544** e o código CRC **F45C3845**.

Rua Protopólio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

23.0.140154-0

0018737544-3

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: BOLO TIPO NEGA MALUCA
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Ingredientes: massa : ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água e fermento em pó. Ingredientes cobertura: leite condensado, chocolate em pó.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Massa uniforme macia com cobertura de preparado com chocolate.

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico

2.5 Textura / Consistência

O produto possui textura característica

2.6 Cocção/ Rendimento

O produto rende 60g a porção

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 26%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 60 g(1 pedaço pequeno):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	154 kcal	8
CARBOIDRATOS	17,02g	5,67
PROTEÍNAS	2,94g	3,92
GORDURAS TOTAIS	6,77g	12,31
GORDURAS SATURADAS	0g	0
FIBRA ALIMENTAR	0g	0
GORDURAS TRANS	0g	**
SÓDIO	0mg	0

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g

Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

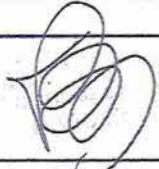
6.1 - Peso / volume líquido: Unidade de aprox. 500g

6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno

6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade

6.4 - Prazo de Validade: 1 dia

Joinville, 15 de Janeiro de 202


 Suelen Barandas
 CRN10 2603

Joinville, 16 de outubro de 2023.

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 240/2023	LOTE:	ITEM: 4
PRODUTO: Pão de forma frito	MARCA: Helma	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercaria Helma LTDA		
FABRICANTE: Panificadora e Mercaria Helma LTDA		
QUANTIDADE (KGL):	Qde Amostra para análise:	DATA: 16/10/2023

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Inteira	X		
Rotulagem conforme legislação		X	
Peso conforme rotulagem		X	
Prazo de validade rotul	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		

Avaliação Documental

	Sim	Não	Observações
Características Técnicas de acordo com edital		X	
Avaliação Documental de acordo com edital	X		

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
(X) Não aprovado

Observações: Amostra enviada não apresentou rotulagem conforme legislação vigente (anexo 0016411214 do edital). O rótulo do produto não apresentou peso, lista de ingredientes, informações referente ao glúten e alergênicos.

Documento assinado eletronicamente por **Fernando Martins Jorgensen**, Servidor(a) Público(a), em 17/10/2023, às 10:26, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portal.sei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0018737704** e o código CRC **9DDCE67E**.

Rua Protopólio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: PÃO DE FORMA FATIADO
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina e fermento

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**2.1 - Aparência**

Massa uniforme e macia

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

2.5 Textura/ consistência

O produto possui sabor característico.

2.6 Cocção/ Rendimento

O produto possui rendimento 500g

	PORÇÃO DE 25 g(1 fatia):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	63 kcal	3,15
CARBOIDRATOS	12g	4
PROTEÍNAS	1,75g	2,33
GORDURAS TOTAIS	0,7g	1,27
GORDURAS SATURADAS	0g	0
FIBRA ALIMENTAR	0,65g	2,6
GORDURAS TRANS	0	**
SÓDIO	199 mg	8,29

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g
Salmonela sp ausência/25g


5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Pacotes de 500 gr com aprox. 20 fatias
6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno
6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade
6.4 - Prazo de Validade: 3 dias

Joinville, 15 de Janeiro de 2020


Suelen Barandas
CRN10 2603

Enviado
02/09/22

Joinville, 16 de outubro de 2023.

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 240/2023	LOTE:	ITEM: 5
PRODUTO: Pão Francês	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
FABRICANTE: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
QUANTIDADE (KGL):	Qtd: Amostra para análise:	DATA: 16/10/2023

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Inteira	X		
Rotulagem conforme legislação		X	
Peso conforme rotulagem		X	
Prazo de validade rotul	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		

Avaliação Documental

	Sim	Não	Observações
Características Técnicas de acordo com edital		X	
Avaliação Documental de acordo com edital	X		

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
(X) Não aprovado

Observações: Amostra enviada não apresentou rotulagem conforme legislação vigente (anexo 0016411214 do edital). O rótulo do produto não apresentou peso, lista de ingredientes, informações referente ao glúten e alergenos.

Documento assinado eletronicamente por **Fernando Martins Jorgensen**, Servidor(a) Público(a), em 17/10/2023, às 10:26, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalci.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0018737889** e o código CRC **13280123**.

Rua Procopio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

23.0.140154-0

0018737889/3

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: PÃO FRANCÊS
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e reforçador

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Massa uniforme e macia

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

2.5 Textura/ Consistência

O produto possui textura característica

2.6 Cocção/ Rendimento

10 O produto possui rendimento - 50g

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 22%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 50 g (1 unidade):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	140 kcal	7
CARBOIDRATOS	25,33g	7,2
PROTEÍNAS	4,73g	3,6
GORDURAS TOTAIS	1,98	1,8
GORDURAS SATURADAS	0,2g	0,91
FIBRA ALIMENTAR	1,6g	6,4
GORDURAS TRANS	0	**
SÓDIO	289,98	8,99

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g

Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Unidade de 50 g

6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno

6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade

6.4 - Prazo de Validade: 1 dia



Suelen Barandas
CRN10 2603

Joinville, 15 de Janeiro de 2020




Joinville, 16 de outubro de 2023.

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 240/2023	LOTE:	ITEM: 6
PRODUTO: Pão integral finado com semente de linhaça	MARCA: Hekem	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
FABRICANTE: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
QUANTIDADE (KGL):	Qde Amostra para análise:	DATA: 16/10/2023

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação		X	
Peso conforme rotulagem		X	
Prato de validade atual	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		

Avaliação Documental

	Sim	Não	Observações
Características Técnicas de acordo com edital		X	
Avaliação Documental de acordo com edital	X		

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
(X) Não aprovado

Observações: Amostra enviada não apresentou rotulagem conforme legislação vigente (anexo 0016411214 do edital). O resto do produto não apresentou peso, lista de ingredientes, informações referente ao glúten e alergênicos.

Documento assinado eletronicamente por **Fernando Martins Jorgensen**, Servidor(a) Público(a), em 17/10/2023, às 10:27, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portal.sei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0018738800** e o código CRC **96AF9786**.

Rua Proclamação Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

23.0.140154-0

0018738800/3

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Massa uniforme e macia com alto teor de fibras

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico

2.5 Textura/ Consistência

O produto possui textura característica

2.6 Cocção/ Rendimento

O produto possui rendimento 500g

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 24%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 25 g(1 fatia):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	60,5 kcal	
CARBOIDRATOS	11g	3,03
PROTEÍNAS	2,15g	3,67
GORDURAS TOTAIS	0,9g	2,87
GORDURAS SATURADAS	0,2g	1,64
FIBRA ALIMENTAR	2,0g	0,91
GORDURAS TRANS	0	7
SÓDIO	117mg	**
		4,88

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g

Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:


6.1 - Peso / volume líquido: Pacotes de 500 gr com aprox. 20 fatias

6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno

6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade

6.4 - Prazo de Validade: 3 dias

Joinville, 15 de Janeiro de 2020


 Suelen Barandas
 CRN10 2603



Joinville, 16 de outubro de 2023.

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 240/2023	LOTE:	ITEM: 7
PRODUTO: Pão massaíha doce com flocos e linhaça - chiquele	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
FABRICANTE: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
QUANTIDADE (KGL):	Quê Amostra para análise:	DATA: 16/10/2023

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Inteira	X		
Rotulagem conforme legislação		X	
Peso conforme rotulagem		X	
Prazo de validade rotul	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		

Avaliação Documental

	Sim	Não	Observações
Características Técnicas de acordo com edital		X	
Avaliação Documental de acordo com edital	X		

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
(X) Não aprovado

Observações: Amostra enviada não apresentou rotulagem conforme legislação vigente (anexo 0016411214 do edital). O rótulo do produto não apresenta peso, lista de ingredientes, informações referente ao glúten e alergenos.

Documento assinado eletronicamente por **Fernando Martins Jorgensen**, Servidor(a) Público(a), em 17/10/2023, às 10:27, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portal.sei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0018739098** e o código CRC **6D69B89D**.

Rua Procopio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA E SEMENTE DE LINHAÇA (CHINEQUE)
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Ingredientes: Massa doce com farofa a base de trigo integral, açúcar, farinha de centeio e farinha de semente de linhaça

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**2.1 - Aparência**

Massa uniforme e macia coberta por farofa e sementes de linhaça marron

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico

2.5 Textura/ Consistência

O produto possui textura característica

2.6 Cocção/ Rendimento

O produto possui rendimento 70g

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 26%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 70 g(1 unidade):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	225 Kcal	11
CARBOIDRATOS	30g	11
PROTEÍNAS	3,7g	6
GORDURAS TOTAIS	10g	18
GORDURAS SATURADAS	1,84g	3
FIBRA ALIMENTAR	2g	6
GORDURAS TRANS	0	**
SÓDIO	324 mg	17

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g

Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.


6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Unidade de 70g.

6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno

6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade

6.4 - Prazo de Validade: 1 dia.


 Suelen Barandas
 CRN10 2603

Joinville, 15 de Janeiro de 2020

Joinville, 16 de outubro de 2023.

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 240/2023	LOTE:	ITEM: 8
PRODUTO: Pão massaíha doce com Bimbo	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
FABRICANTE: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
QUANTIDADE (KGL):	Qtd: Amostra para análise:	DATA: 16/10/2023

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Inteira	X		
Rotulagem conforme legislação		X	
Peso conforme rotulagem		X	
Prazo de validade rotul	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		

Avaliação Documental

	Sim	Não	Observações
Características Técnicas de acordo com edital		X	
Avaliação Documental de acordo com edital	X		

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
(X) Não aprovado

Observações: Amostra enviada não apresentou rotulagem conforme legislação vigente (anexo 0016411214 do edital). O rótulo do produto não apresentou peso, lista de ingredientes, informações referente ao glúten e alergenos.

Documento assinado eletronicamente por **Fernando Martins Jorgensen**, Servidor(a) Público(a), em 17/10/2023, às 10:28, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portal.sei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0018739314** e o código CRC **32C4669D**.

Rua Procopio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

23.0.140154-0

0018739314-3

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Não contem ovos, leite e traços de leite.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**2.1 - Aparência**

Massa uniforme e macia com fibras

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico

2.5 Textura/ Consistência

O produto possui textura característica

2.6 Cocção/ Rendimento

O produto possui rendimento 50g

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 26%

3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 50 g(1 unidade):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	202 Kcal	10
CARBOIDRATOS	25g	8
PROTEÍNAS	2,9g	4
GORDURAS TOTAIS	10g	18
GORDURAS SATURADAS	1,5g	2
FIBRA ALIMENTAR	5g	14
GORDURAS TRANS	0	**
SÓDIO	310 mg	13

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g

Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Unidade de 50g.

6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno, litografado, transparente e resistente, com 20 unidades

6.3 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade

6.4 - Prazo de Validade: 5 dias



Suelen Barandas
CRN10.2603

Joinville, 15 de Janeiro de 2020



Joinville, 16 de outubro de 2023.

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 240/2023	LOTE:	ITEM: 9
PRODUTO: Pão para hot dog	MARCA: Helena	
FORNECEDOR: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
FABRICANTE: Panificadora e Mercaria Helena LTDA		
QUANTIDADE (KGL):	Qtd: Amostra para análise:	DATA: 16/10/2023

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Inteira	X		
Rotulagem conforme legislação		X	
Peso conforme rotulagem		X	
Prazo de validade rotul	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência	X		

Avaliação Documental

	Sim	Não	Observações
Características Técnicas de acordo com edital		X	
Avaliação Documental de acordo com edital	X		

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
(X) Não aprovado

Observações: Amostra enviada não apresentou rotulagem conforme legislação vigente (anexo 0016411214 do edital). O rótulo do produto não apresentou peso, lista de ingredientes, informações referente ao glúten e alergenos.

Documento assinado eletronicamente por **Fernando Martins Jorgensen**, Servidor(a) Público(a), em 17/10/2023, às 10:28, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalci.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0018739574** e o código CRC **AC43B679**.

Rua Protopólio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

23.0.140154-0

0018739574v3

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: PÃO PARA HOT DOG
Marca: HELENA
Registro do produto no MS: Dispensado - Resolução ANVS/MS nº 23/00 e Resolução RDC nº 278/05
Fabricante: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA.
Endereço: Rua Monsenhor Gercino, nº 4328 -Sala 01-Jarivatuba-Joinville-Santa Catarina-Brasil.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina sem sal, fermento biológico e açúcar.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- 2.1 - Aparência**
Massa uniforme e macia
- 2.2 - Cor**
O produto possui coloração característica.
- 2.3 - Odor**
O produto possui odor característico.
- 2.4 - Sabor**
O produto possui sabor característico
- 2.5 Textura/ Consistência**
O produto possui textura característica
- 2.6 Cocção/ Rendimento**
O produto possui rendimento 70g

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 25%
3.2 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 70 g(1 unidade):	% VD (*)
VALOR CALÓRICO	116,2 kcal	5,81
CARBOIDRATOS	36,4g	12,13
PROTEÍNAS	4,62g	6,16
GORDURAS TOTAIS	2,38g	4,33
GORDURAS SATURADAS	0,42g	1,91
FIBRA ALIMENTAR	1,68g	6,72
GORDURAS TRANS	0	**
SÓDIO	490mg	20,92

(*) VD Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal). (**) Valor Diário não estabelecido.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g
Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

- 6.1 - Peso / volume líquido:** Pacotes de 10 unidades de 70 g cada.
- 6.2 - Embalagem Primária:** Embalagem de Polietileno
- 6.3 - Acondicionamento e Transporte:** Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade
- 6.4 - Prazo de Validade:** 1 dia


 Suelen Barandas

CRN10-2603

Joinville, 15 de Janeiro de 2020



Helena

RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO Nº 240/2023

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome: PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA. – EPP.

Endereço: Rua Monsenhor Gercino, n.º4328, sala 01, Bairro Jarivatuba, Joinville – SC – CEP 89.230-290.

CNPJ/CPF/MF: 85.168.045/0001-22

Ao

Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social – Joinville – SC.

Joinville – SC, 10 de outubro de 2023.

Item	Especificação (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
1	Bolo tipo cuca com farofa - Sabor Banana - Ingredientes massa: farinha de trigo, ovos, leite, Margarina, fermento para bolo e açúcar. Ingredientes farofa: margarina, açúcar, farinha de trigo, Fermento para bolo e canela em pó. Prazo de Validade: 1 dia.	Quilograma	400 gramas	Helena
2	Bolo tipo cuca com farofa - Sabor Coco – Ingredientes massa: farinha de trigo, ovos, leite, Margarina, fermento para bolo e açúcar. Ingredientes farofa: margarina, açúcar, farinha de trigo, Fermento para bolo, canela em pó. Prazo de Validade: 1 dia	Quilograma	400 gramas	Helena
3	Bolo tipo nega maluca - Ingredientes massa: ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água e fermento em pó. Ingredientes cobertura: leite condensado e chocolate em pó. Prazo de Validade: 1 dia.	Quilograma	400 gramas	Helena
4	Pão de forma fatiado – Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina e fermento. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1 unidade de 500gr, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 3 dias.	Unidade	4 Unid	Helena
5	Pão francês – Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e reforçador. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade, contendo unidades de aproximadamente 50g. Prazo de Validade: 1 dia	Unidade	4 Unid	Helena

Recebido em 10/10/23 - 9:30

Silva

Helena

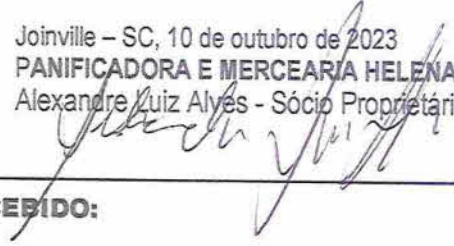
6	<p>Pão integral - Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 3 dias.</p>	Unidade	4 Unid	Helena
7	<p>Pão Massinha doce com farofa e semente de linhaça (chique). Ingredientes: Massa doce com farofa a base de trigo integral, açúcar, farinha de centeio e farinha de semente de linhaça. Cada unidade deverá ter entre 65g à 75g aproximadamente. O pão deverá conter semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) e fibra de trigo. Não serão aceitos pães apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: 1 dia.</p>	Unidade	4 Unid	Helena
8	<p>Pão massinha doce. Com fibras. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Peso líquido 50g. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 11 centímetros de comprimento) e não integridade de massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Embalagem: Acondicionados em pacotes de polietileno, litografado, transparente e resistente, com 20 unidades cada de 50 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado conforme legislação. O pacote deverá estar bem vedado e assegurar a integridade do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias.</p>	Unidade	4 Unid	Helena
9	<p>Pão para hot dog – Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina sem sal, fermento biológico, açúcar. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: Acondicionada empacotes de polietileno transparente vedado com 10 unidades de 70gr cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: 1 dia.</p>	Unidade	4 Unid	Helena

*Quantidade conforme Edital.

Helena

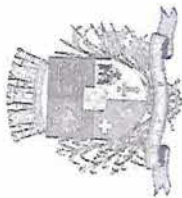
Dados do Representante Legal da Empresa:
Nome: ALEXANDRE LUIZ ALVES
CPF: 003.454.439-00
Cargo/Função: SÓCIO PROPRIETÁRIO

Joinville – SC, 10 de outubro de 2023
PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA. – EPP.
Alexandre Luiz Alves - Sócio Proprietário



RECEBIDO:

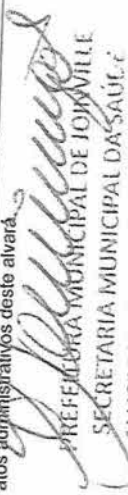
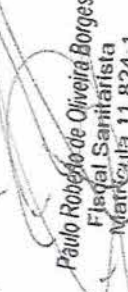




Prefeitura Municipal de Joinville
 Secretaria Municipal de Saúde
 Diretoria de Média e Alta Complexidade e Serviços Especiais
 Gerência de Vigilância Sanitária



ALVARÁ SANITÁRIO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA		Nº 308		REVALIDAÇÃO
PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA		NOME FANTASIA		
CNPJ OU CPF	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)	PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA		
85.168.045/0001-22	MONSENHOR GERCINO	NÚMERO	COMPLEMENTO	
BAIRRO		4328	SALA 01	
Jarivatuba		MUNICÍPIO		
CONCEDIDO POR		Joinville		
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		PRAZO DE VALIDADE		DATA DE ENTRADA
RESPONSÁVEL		10/2023		01/10/1991
ALEXANDRE LUIZ ALVES CPF: 003.454.349-00				
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE				
INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - PANIFICAÇÃO - C/ DISTRIBUIÇÃO				
PANIFICADORA				
COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E/OU NÃO PERECÍVEIS				
Certifico atos administrativos deste alvará.				
 PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE ALLISSON DOMINGOS - Mat. 22.646 Gerente de Vigilância Sanitária MATRÍCULA:		Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnicas operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, deiro a concessão de alvará sanitário para a atividade requerida.  Paulo Roberto de Oliveira Borges Fiscal Sanitarista Matrícula 11.824-1		

EXPOSIÇÃO OBRIGATORIA AO PÚBLICO

impresso em 17/10/2022