

**PARECER TÉCNICO SEI N° 0023307824**

**ANÁLISE DE AMOSTRA**

|                    |   |               |            |                  |
|--------------------|---|---------------|------------|------------------|
| Pregão Eletrônico: | 259/2024  |               | 1ª análise | Item: 4 e 5 *    |
| Produto:           | CAFÉ TORRADO MOÍDO                                | Marca:        | OURO       |                  |
| Fornecedor:        | PLENUS DISTRIBUIDORA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LTDA |               |            |                  |
| Fabricante:        | ANJU INDUSTRIA E COMÉRCIO DE CAFÉ EIRELLI         |               |            |                  |
| Quantidade (kg/L): | 500g  | Qtde amostra: | 8          | Data: 24/10/2024 |

**Avaliação Externa**

| 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   |     |             |

\*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 11.11 do Edital nº259/2024: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota.".

### Avaliação Sensorial

| 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 |
|---|-----|-----|---------------|
|   | X   |     |               |

|             |  |  |  |
|-------------|--|--|--|
| Observações |  |  |  |
|-------------|--|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

| Facilidade de preparo Técnico-culinário | Fácil | Médio | Difícil | Não se aplica |
|---|-------|-------|---------|---------------|
|   |       |       |         | X             |

|             |  |  |  |
|-------------|--|--|--|
| Observações |  |  |  |
|-------------|--|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

| Tempo de cocção recomendado | Minutos | Suficiente | Insuficiente | Não se aplica |
|-----------------------------|---------|------------|--------------|---------------|
|                             |         |            |              | X             |

|   |                        |                  |               |
|---|------------------------|------------------|---------------|
| Observações                                 |                        |                  |               |
|   |                        |                  |               |
| Aderência na panela                         | Sim                    | Não              | Não se aplica |
|   |                        |                  | X             |
| Observações                                 |                        |                  |               |
|   |                        |                  |               |
| Rendimento                                  | Não se aplica          |                  |               |
|   |                        |                  |               |
| <b>Avaliação documental</b>                 |                        |                  |               |
| Documentos entregues de acordo com o edital | Sim                    | Não              | Não se aplica |
|   | X                      |                  |               |
| Observações                                 |                        |                  |               |
|   |                        |                  |               |
|   | <b>Parecer Técnico</b> |                  |               |
|   | <b>Aprovado</b>        | <b>Reprovado</b> |               |
|   | X                      |                  |               |

**Nutricionista avaliadora:**

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 - 0623



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 24/10/2024, às 12:54, 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 **0023307824** e o código CRC **47B2FE59**.

---

Av. Herman August Lepper, 10 - Bairro Centro - CEP 89221-005 - Joinville - SC -  
[www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

---

24.0.091763-3

0023307824v3