


Ata da reunião para julgamento das amostras apresentados à **Chamada Pública nº 151/2016** destinada à **aquisição de gêneros alimentícios (diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville**. Aos 18 dias de outubro de 2016, às 11h, reuniram-se na Sala de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento, os membros da Comissão designada pela Portaria nº 128/2016, composta por Sílvia Mello Alves, Patrícia Regina de Sousa e Thiago Roberto Pereira, sob a presidência da primeira para o julgamento da análise das amostras apresentadas pelos seguintes licitantes: **Fornecedor Individual** - Carmen Lucia Klingenfuss Jacobi - Item 2 - Doce de fruta sabor banana. Donisete da Costa - Item 3 - Filé de tilápia congelado. Eva Veiga Wiezbicki - Item 7 - Pão caseiro integral e linhaça; Item 8 - Pão mini massinha doce com fibras. Giovana Aparecida Wiezbicki - Item 7 - Pão caseiro integral e linhaça; Item 8 - Pão mini massinha doce com fibras. Luciane Cristine dos Santos - Item 3 - Filé de tilápia congelado. **Grupo Formal** - Cooperativa Regional Auriverde - Item 4 - Leite integral longa vida. As amostras foram entregues junto a Secretaria de Educação, onde foi realizada a Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios. A análise das amostras foi realizada de acordo as especificações contidas no Anexo VIII, do edital e sob responsabilidade das nutricionistas: Priscila Mikulis de Castilho, CRN 10-3069 e Luciane Hirt Rosa, CRN 10-2182. Deste modo, conforme parecer encaminhado através do Memorando nº 070/2016-SANE (fls. 242/263), foram **REPROVADAS** as amostras apresentadas por: **Fornecedor Individual**: Eva Veiga Wiezbicki - Item 8 - Pão mini massinha doce com fibras. Giovana Aparecida Wiezbicki - Item 8 - Pão mini massinha doce com fibras. As amostras **APROVADAS** são: **Fornecedor Individual** - Carmen Lucia Klingenfuss Jacobi - Item 2 - Doce de fruta sabor banana. Donisete da Costa - Item 3 - Filé de tilápia congelado. Eva Veiga Wiezbicki - Item 7 - Pão caseiro integral e linhaça. Giovana Aparecida Wiezbicki - Item 7 - Pão caseiro integral e linhaça. Luciane Cristine dos Santos - Item 3 - Filé de tilápia congelado. **Grupo Formal** - Cooperativa Regional Auriverde - Item 4 - Leite integral longa vida. Sendo assim, a Comissão declara **VENCEDOR** para o item e respectiva quantidade, conforme projeto de venda apresentado: **Fornecedor Individual** - Carmen Lucia Klingenfuss Jacobi - Item 2 - Doce de fruta sabor banana - 1.000 kg. Donisete da Costa - Item 3 - Filé de tilápia congelado - 648 kg. Eva Veiga Wiezbicki - Item 7 - Pão caseiro integral e linhaça - 1.615 kg. Giovana Aparecida Wiezbicki - Item 7 - Pão caseiro integral e linhaça - 1.615 kg. Luciane Cristine dos Santos - Item 3 - Filé de tilápia congelado - 648 kg. **Grupo Formal** - Cooperativa Regional Auriverde - Item 4 - Leite integral longa vida - 60.000 litros. Cumpre esclarecer que os quantitativos foram definidos de acordo com o limite por DAP/Ano, conforme estabelece o item 8.3, alínea I, do edital, e art. 32, inciso I, da Resolução FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015: "**O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras: I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/EEEx**". Conforme dispõe a Resolução FNDE nº 04, de 02 de abril de 2015, art. 29, §3º e item 1.1.1, do edital, o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar será o especificado no Anexo II, do edital. Foram **FRACASSADOS** os itens e respectiva quantidade: 1 - Arroz Polido Orgânico

– 5.000 kg; 3 - Filé de tilápia congelado – 2.704 kg; 7 - Pão caseiro integral e linhaça – 270 kg; 8 - Pão Mini Massinha Doce com Fibras – 5.000 kg. Não foi apresentado projeto de venda para os itens: 5 - Melado e 6 - Mel De Abelha, portanto são declarados **DESERTOS**. Fica aberto o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a interposição de recursos. Nada mais a tratar, foi encerrada a reunião e lavrada esta ata que vai assinada pelos presentes.

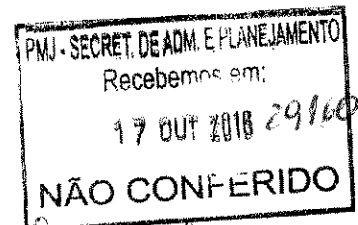

Silvia Mello Alves
Presidente da Comissão


Patrícia Regina de Sousa
Membro da Comissão


Thiago Roberto Pereira
Membro da Comissão



Secretaria de Educação



Em 17 de Outubro de 2016.



Memorando - SANE Nº070/2016

A/C Makelly Diani Ussinger
Gerente da Unidade de Processos

Assunto: Parecer técnico dos itens da Chamada Pública – 151/2016

Segue grade de parecer da amostra dos Itens 2 – Doce de Fruta Sabor Banana, 3 – Filé de Tilápia Congelado, 4 – Leite Integral Longa Vida, 7 – Pão Caseiro Integral e Linhaça e 8 – Pão Massinha Doce com Fibras juntamente com a ficha de avaliação sensorial de gêneros alimentícios e a relação da amostra entregue pela cooperativa, conforme solicitado no anexo VIII do edital.

Atenciosamente,

Salete Maria Vicente

Coordenadora da Unidade de Assistência ao Educando

Priscila Mikulis de Castilho
Nutricionista CRN10 3069

Luciane Hirt Rosa
Nutricionista CRN10 2182

NUTRICIONISTAS

Luciane Hirt Rosa
Lucimar Pereira Silva
Mariana V. dos S. Kraemer
Priscila Mikulis de Castilho
Taciana M. dos S. Duarte



Secretaria de Educação



Grade de Parecer

Chamada Pública Nº 151/2016

Item	Produto	COOPERATIVA/ AGRICULTOR FAMILIAR	Marca	Situação
2	Doce de Fruta Sabor Banana	Fornecedor Individual: Carmem L. K. Jacobi	AJAAR	Aprovado
3	Filé de Tilápia Congelado	Fornecedor Individual: Donisete da Costa	D'La Costa	Aprovado
3	Filé de Tilápia Congelado	Fornecedor Individual: Luciane Cristine dos Santos	D'La Costa	Aprovado
4	Leite Integral Longa Vida	Cooperativa Regional Auriverde	Realta	Aprovado
7	Pão Caseiro Integral e Linhaça	Fornecedor Individual: Eva Veiga Wiezbicki	Wiezbicki	Aprovado
7	Pão Caseiro Integral e Linhaça	Fornecedor Individual: Giovana Aparecida Wiezbicki	Wiezbicki	Aprovado
8	Pão Mini Massinha Doce com Fibras	Fornecedor Individual: Eva Veiga Wiezbicki	Wiezbicki	Reprovado
8	Pão Mini Massinha Doce com Fibras	Fornecedor Individual: Giovana Aparecida Wiezbicki	Wiezbicki	Reprovado

Luciane Hirt Rosa
Esp. Luciane Hirt Rosa
Nutricionista Funcional
CRN 10-2182

Priscila Mikutis de Castilho
Esp. Priscila Mikutis de Castilho
Nutricionista
Esp. em Nutrição Clínica
CRN 10-3069



MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - SEI Nº 0280861/2016 – SED.UAD

CHAMADA PÚBLICA Nº 151/2016

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR (Cooperativa/Agricultor/Associação):

Nome: CARMEM LUCIA KLINGENFUSS JACOBI

Endereço: Estrada Salto II, poste 64, Bairro Vila Nova, Joinville/SC

CPF: 485.170.209-44

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Joinville, 13 de outubro de 2016

ITEM	DESCRIÇÃO (nome do item)	UND.	QUANTIDADE	MARCA
2	DOCE DE FRUTA SABOR BANANA	Kg	4 potes (500g cada)	Carmem LK Jacobi

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: CARMEM LUCIA KLINGENFUSS JACOBI

CPF: 485.170.209-44

Cargo/Função: Proprietário

Carmem L. K. Jacobi
Assinatura/Carimbo

*Recebido 13/10/16
Riviera M.
11:55*

CNPJ: 04.289.264/0001-68

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (1 colher de sopa) (%VDI*)		
Valor Energético	41Kcal/171Kj	2%
Carboidratos	10gr	3%
Proteínas	0gr	0%
Gorduras Totais	0gr	0%
Gorduras Sat	0gr	0%
Gorduras Trans	0gr	0%
Fibra Alimentar	0gr	0%
Sódio	0,67mg	0%

* Valores diários de referência cf base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400Kj
** % VD Não estabelecidos
00369

MUSS DE BANANA 06/10/16
FAB: 06/10/16
VALIDADE: 1 Ano
Peso: 1kg

INGREDIENTES:
Banana, açúcar, melado, pectina e suco de limão.
Não Contém Glúten

Produzido por: CARMEM L. K. JACOBI
Estr. do Salto II, Poste 64 -Vila Nova
Joinville -SC. Fone: (47) 3023-8405
(47) 9905-8405
Indústria Brasileira

AJAAR
ASSOCIAÇÃO JOINVILLENSE DE AGRICULTORES FAMILIARES

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Chamada Pública:	151/2016			Item	2
Produto	Doce de Fruta Sabor Banana		Marca	AJAAR	
Fornecedor	Carmen L. k. Jacobi				
Fabricante	Carmen L. k. Jacobi				
Quantidade (kg/L):	0,5 kg	Qtde amostra:	4	Data	14/10/2016
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			
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	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	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Confere com o redimento apresentado na ficha técnica:		Sim	Não	Não se aplica	
				x	
Parecer Técnico					
		Aprovado	Reprovado		
		X			

Priscila M
 Esp. Priscila Mikulis de Castro
 Nutricionista
 Esp. em Nutrição Clínica
 CRN 10.230/2007

Luciane Hirt Rosa
 Esp. Luciane Hirt Rosa
 Nutricionista Funcional
 CRN 10-2162

AMOSTRAS - CHAMADA PÚBLICA Nº 151/2016

FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL: Donisete da Costa CPF: 419.998.789-49

Chama da Pública nº 151/2016, no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar - Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE), situado à Rua Marquês de Olinda nº 2900, Bairro Glória, CEP 89.216-100, Joinville/SC, telefone (47) 3433-4608, no horário das 8 horas às 12 horas, imprimeiramente.

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

I-Objeto para a contratação:

Aquisição de gêneros alimentícios (diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville, através de Chamada Pública.

II-Especificações técnicas:

ITEM	DENOMINAÇÃO	Descritivo	Unidade de Medida	Quantidade amostras
3	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO	Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem: Primária - sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Entrega: Quinzenal.	Kg	4

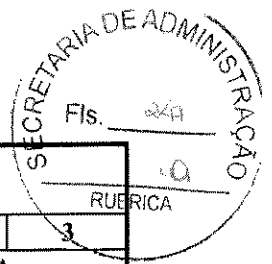
Joinville, 13 Outubro 2016

Donisete da Costa

FORNECEDOR Donisete da Costa

Priscila M. 13/10/16
Recebido por: 09:35





AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS						
Chamada Pública:	151/2016			Item	3	
Produto	Filé de Tilápia Congelado		Marca	D'LA COSTA		
Fornecedor	Donisete da Costa					
Fabricante	D'LA COSTA PESCADOS					
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra:	4	Data	14/10/2016	
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					
Avaliação Sensorial						
Item avaliado	Característico	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			Mínutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
						x
Observações						
Aderência na panela			Sim	Não	Não se aplica	
					x	
Observações						
Rendimento	Porções de: (kg/ml)					
NA	NA					
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:			Sim	Não	Não se aplica	
					x	
Parecer Técnico						
		Aprovado	Reprovado			
		x				

Priscila M. de Castilho
 Esp. Priscila Mikuls de Castilho
 Nutricionista
 Esp. em Nutrição Clínica
 CRN 10-3069

Luciane Hirr Rosa
 Esp. Luciane Hirr Rosa
 Nutricionista Funcional
 CRN 10-2182

AMOSTRAS - CHAMADA PÚBLICA Nº 151/2016

FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL: Luciane Cristine dos Santos - CPF: 772.086.509-00

Chamada Pública nº 151/2016, no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar- Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE), situado à Rua Marquês de Olinda nº 2900, Bairro Glória, CEP 89.216-100, Joinville/SC, telefone (47) 3433-4608, no horário das 8 horas às 12 horas, impreterivelmente.

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

I-Objeto para a contratação:

Aquisição de gêneros alimentícios (diversos) oriundos da Agricultura Familiar destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Joinville, através de Chamada Pública.

II-Especificações técnicas:

ITEM	DENOMINAÇÃO	Descritivo	Unidade de Medida	Quantidade amostras
3	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO	Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. Entrega: Quinzenal.	Kg	4

Joinville, 13 Outubro 2016

Luciane

FORNECEDORA: Luciane Cristine dos Santos

Luciane M. 13/10/16
09:35

Recebido por:





AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Chamada Pública:	151/2016			Item	3
Produto	Filé de Tilápia Congelado		Marca	D'LA COSTA	
Fornecedor	Luciane Cristine dos Santos				
Fabricante	D'LA COSTA PESCADOS				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra:	4	Data	14/10/2016
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				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	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	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:		Sim	Não	Não se aplica	
				x	
Parecer Técnico					
		Aprovado	Reprovado		
		X			

Priscila M
Esp. Priscila Mikulis de Castilho
 Nutricionista
 Esp. em Nutrição Clínica
 CRN 10-3066

Luciane Hirt Rosa
Esp. Luciane Hirt Rosa
 Nutricionista Funcional
 CRN 10-2182



**ENTREGA DE AMOSTRAS
CHAMADA PÚBLICA Nº 151/2016**

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Razão Social/Nome: **COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE**
Endereço: Rua Moura Brasil, nº 791, Centro de Cunha Porã – SC
CNPJ: 83.731.927/0041-16

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE - SC
Serviço de Alimentação e nutrição Escolar (SANE)
Cunha Porã, 11/10/2016

Item	Descrição	Und.	Quantidade	Marca
4	Leite Integral Longa Vida	Litro	4	Realta

Entrega de 4 amostras

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: Vitor Henrique Kollet
CPF: 066.593.829-25
Cargo/Função: Assistente Administrativo/Representante Legal


Vitor Henrique Kollet
Representante Legal

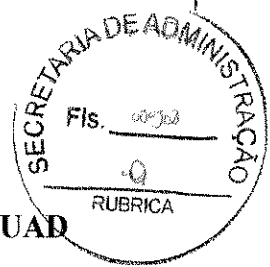
POSTO 40
Endereço: Rua Moura Brasil, S/Nº
Município: Cunha Porã - SC
CNPJ: 83.731.927/0041-16
INSC. EST.: 252.709.403
INSC. MUNIC. 61-0
JUCESC. 4290032593 8
CEP: 89890-000
Fone: (49) 3648-3739

*Recebido 13/10/16
Fúlvio M.
08:30*

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Chamada Pública:	151/2016			Item	4
Produto	Leite Integral Longa Vida		Marca	Realta	
Fornecedor	Cooperativa Regional Auriverde				
Fabricante	Produzido por: Cooperativa Central Aurora Alimentos - Usina de Beneficiamento Para: Realta - Cooperativa Regional Auriverde				
Quantidade (kg/L):	1L	Qtde amostra:	4	Data	14/10/2016
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				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	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	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:		Sim	Não	Não se aplica	
				x	
Parecer Técnico					
		Aprovado	Reprovado		
		X			

Priscila M.
Esp. Priscila Mikulís de Castilh
Nutricionista
Esp. em Nutrição Clínica
CRN 10-3060

Luciane Hirt Rosa
Esp. Luciane Hirt Rosa
Nutricionista Funcional
CRN 10-2182



MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - SEI Nº 0280861/2016 – SED.UAD

CHAMADA PÚBLICA Nº 151/2016

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR (Cooperativa/Agricultor/Associação):

Nome: EVA VEIGA WIEZBICKI

Endereço: Estrada Mildau, nº1747, Bairro Pirabeiraba, Joinville/SC

CPF: 666.582.259-15

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Joinville, 13 de outubro de 2016

ITEM	DESCRIÇÃO (nome do item)	UND.	QUANTIDADE	MARCA
7	PÃO CASEIRO INTEGRAL E DE LINHAÇA	Kg	4 (500g cada)	Wiezbicki

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: EVA VEIGA WIEZBICKI

CPF: 666.582.259-15

Cargo/Função: Proprietário

Eva Veiga Wiezbicki
Assinatura/Carimbo

*Rubrica 13/10/16
Pavla M.
11:50*



CÁLCULOS NUTRICIONAIS

Empresa: COPAVILLE – Cooperativa dos Produtores Agroecológicos de Joinville
Endereço: Rua XV de Novembro, 7030 – sala 3 - 89237 -000 – Vila Nova – Joinville - SC

Solicitante: Eva Veiga Wiezbicki
Telefone: 47 - 3424.1596

Receita: Pão Integral com Linhaça

Rendimento: 39 pães de 550g cada um

Quantidade	Unidade medida	Ingredientes
12	Kg	Trigo
4	Kg	Integral fino
600	g	Açúcar
800	g	Óleo
100	g	Sal
320	g	Fermento biológico
60	g	Antimofo
102	g	Linhaça

Informação Nutricional		
Porção de 60 g – 2 fatias		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	213kcal – 892kJ	11
Carboidratos	40g	13
Proteínas	5,8g	8
Gorduras Totais	3,5g	6
Gorduras Saturadas	0,44g	2
Gorduras Trans	0	**
Fibra alimentar	3,8g	15
Sódio	1,2mg	0,5

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** % VD Não estabelecidos.

Observações:

Cálculos baseados em:

- Software de Nutrição para Rotulagem de Alimentos: *DietWin*, 2008.

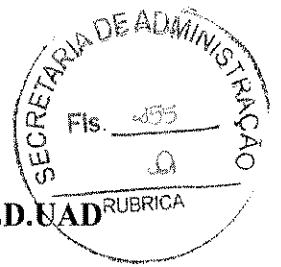
Vera Lucia Moratelli Warmeling
Nutricionista CRN10-2631

Vera Lucia Moratelli Warmeling
Nutricionista
CRN10 2631

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Chamada Pública:	151/2016			Item	7
Produto	Pão Caseiro Integral e Linhaça		Marca	WIEZBICKI	
Fornecedor	Eva Veiga Wiezbicki				
Fabricante	Eva Veiga Wiezbicki				
Quantidade (kg/L):	0,5kg	Qtde amostra:	4	Data	14/10/2016
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			
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	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		Mínutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					x
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				x	
Observações					
Rendimento	Porções de: (kg/ml)				
x	x				
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:		Sim	Não	Não se aplica	
				x	
Parecer Técnico					
		Aprovado	Reprovado		
		x			

Priscila M.
Esp. Priscila Mikulis de Castilho
Nutricionista
Esp. em Nutrição Clínica
CRN 10-3069

Esp. Luciane Hirt Rosa
Nutricionista Funcional
CRN 10-2182



MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - SEI Nº 0280861/2016 – SED. UAD

CHAMADA PÚBLICA Nº 151/2016

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR (Cooperativa/Agricultor/Associação):

Nome: GIOVANA APARECIDA WIEZBICKI

Endereço: Estrada Mildau, nº1747, Bairro Pirabeiraba, Joinville/SC

CPF: 707.542.179-49

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Joinville, 13 de outubro de 2016

ITEM	DESCRIÇÃO (nome do item)	UND.	QUANTIDADE	MARCA
7	PÃO CASEIRO INTEGRAL E LINHAÇA	Kg	4 pacotes (500g cada)	Wiezbicki

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: GIOVANA APARECIDA WIEZBICKI

CPF: 707.542.179-49

Cargo/Função: Proprietário

Giovana A. Wiezbicki

Assinatura/Carimbo

*Recebido 13/10/16
Dinivaldo M.
11:50*



CÁLCULOS NUTRICIONAIS

Empresa: COPAVILLE – Cooperativa dos Produtores Agroecológicos de Joinville
Endereço: Rua XV de Novembro, 7030 – sala 3 - 89237-000 – Vila Nova – Joinville - SC

Solicitante: Eva Veiga Wiezbicki
Telefone: 47 - 3424.1596

Receita: Pão Integral com Linhaça

Rendimento: 39 pães de 550g cada um

Quantidade	Unidade medida	Ingredientes
12	Kg	Trigo
4	Kg	Integral fino
600	g	Açúcar
800	g	Óleo
100	g	Sal
320	g	Fermento biológico
60	g	Antimofo
102	g	Linhaça

Informação Nutricional		
Porção de 60 g – 2 fatias		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	213kcal – 892kJ	11
Carboidratos	40g	13
Proteínas	5,8g	8
Gorduras Totais	3,5g	6
Gorduras Saturadas	0,44g	2
Gorduras Trans	0	**
Fibra alimentar	3,8g	15
Sódio	1,2mg	0,5

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** % VD Não estabelecidos.

Observações:

Cálculos baseados em:

- Software de Nutrição para Rotulagem de Alimentos: DietWin, 2008.

Vera Lucia Moratelli Warmeling
Nutricionista CRN 10-2631

Vera Lucia Moratelli Warmeling
Nutricionista
CRN 10 2631



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Chamada Pública:	151/2016			Item	7
Produto	Pão Caseiro Integral e Linhaça		Marca	WIEZBICKI	
Fornecedor	Giovana Aparecida Wiezbicki				
Fabricante	Eva Veiga Wiezbicki				
Quantidade (kg/L):	0,5kg	Qtde amostra:	4	Data	14/10/2016
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				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	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	Porções de: (kg/ml)				
x	x				
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:		Sim	Não	Não se aplica	
				x	
Parecer Técnico					
Aprovado		Reprovado			
X					

Priscila M.
 Esp. Priscila Mikulis de Castilho
 Nutricionista
 Esp. em Nutrição Clínica
 CRN 10-3069

Luciane Vrt Rosa
 Esp. Luciane Vrt Rosa
 Nutricionista Funcional
 CRN 10-2182



MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - SEI Nº 0280861/2016 – SED.UAD

CHAMADA PÚBLICA Nº 151/2016

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR (Cooperativa/Agricultor/Associação):

Nome: EVA VEIGA WIEZBICKI

Endereço: Estrada Mildau, nº1747, Bairro Pirabeiraba, Joinville/SC

CPF: 666.582.259-15

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Joinville, 13 de outubro de 2016

ITEM	DESCRIÇÃO (nome do item)	UND.	QUANTIDADE	MARCA
8	PÃO MINI MASSINHA DOCE COM FIBRAS	Kg	4 pacotes (36 unidades cada)	Wiezbicki

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: EVA VEIGA WIEZBICKI

CPF:666.582.259-15

Cargo/Função: Proprietário

Eva Veiga Wiezbicki
Assinatura/Carimbo

*Recebido 13/10/16
Priscila m.
11:50*



CÁLCULOS NUTRICIONAIS

Empresa: COPAVILLE – Cooperativa dos Produtores Agroecológicos de Joinville
Endereço: Rua XV de Novembro, 7030 – sala 3 - 89237 -000 – Vila Nova – Joinville - SC

Solicitante: Eva Veiga Wiezbicki
Telefone: 47 - 3424.1596

Receita: Mini Pão Massinha Doce com Fibras

Rendimento: 10 kg de massinha = 350 massinhas de 35 g cada

Qtde	Unid.	Ingredientes
06	Kg	Trigo
1,5	Kg	Farinha integral.
250	g	Açúcar
300	ml	Óleo
100	g	Sal
200	g	Fermento biológico
30	g	Propinato de cálcio (Antimofa)
2,5	Litros	água

Informação Nutricional		
Porção de 35g – 1 unidade		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	87kcal – 363kJ	4
Carboidratos	16g	5
Proteínas	2,6g	3
Gorduras Totais	1,2g	2
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	**
Fibra alimentar	1g	4
Sódio	350mg	15

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** % VD Não estabelecidos.

Observações:

Cálculos baseados em:

- Software de Nutrição para Rotulagem de Alimentos: *DietWin*, 2008.

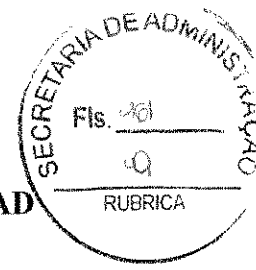
Vera Lucia Moratelli Warmeling
Nutricionista CRN10-2631

Vera Lucia Moratelli Warmeling
Nutricionista
CRN10 2631

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Chamada Pública:	151/2016		Item	8	
Produto	Pão Mini Massinha Doce com Fibras		Marca	WIEZBICKI	
Fornecedor	Eva Veiga Wiezbicki				
Fabricante	Eva Veiga Wiezbicki				
Quantidade (kg/L):	1,08 kg	Qtde amostra:	4	Data: 14/10/2016	
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				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	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	Conforme Edital, Anexo I, item II - Especificações Técnicas, o pão mini massinha doce com fibras deve apresentar no mínimo 1,2 gramas de fibras na porção de 1 unidade (30 a 35g) e a amostra entregue apresenta somente 1g na porção conforme observado em rótulo e ficha técnica.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					x
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					x
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				x	
Rendimento	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:		Sim	Não	Não se aplica	
				x	
Parecer Técnico		Aprovado	Reprovado		
			X		

Priscila M. Mikulits de Castro
 Esp. Priscila Mikulits de Castro
 Nutricionista
 Esp. em Nutrição Clínica
 CRN 10.1000

Luciane Hirt Roso
 Esp. Luciane Hirt Roso
 Nutricionista Funcional
 CRN 10-2152



MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - SEI Nº 0280861/2016 – SED.UAD

CHAMADA PÚBLICA Nº 151/2016

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR (Cooperativa/Agricultor/Associação):

Nome: GIOVANA APARECIDA WIEZBICKI

Endereço: Estrada Mildau, nº1747, Bairro Pirabeiraba, Joinville/SC

CPF: 707.542.179-49

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Joinville, 13 de outubro de 2016

ITEM	DESCRIÇÃO (nome do item)	UND.	QUANTIDADE	MARCA
8	PÃO MINI MASSINHA DOCE COM FIBRAS	Kg	4 pacotes (36 unidades cada)	Wiezbicki

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: GIOVANA APARECIDA WIEZBICKI

CPF: 707.542.179-49

Cargo/Função: Proprietário

Giovana A Wiezbicki
Assinatura/Carimbo

*Recebido 13/10/16
Pavullo m.
11:50*



CÁLCULOS NUTRICIONAIS

Empresa: COPAVILLE – Cooperativa dos Produtores Agroecológicos de Joinville
Endereço: Rua XV de Novembro, 7030 – sala 3 - 89237 -000 – Vila Nova – Joinville - SC

Solicitante: Eva Veiga Wiezbicki
Telefone: 47 - 3424.1596

Receita: Mini Pão Massinha Doce com Fibras

Rendimento: 10 kg de massinha = 350 massinhas de 35 g cada

Qtde	Unid.	Ingredientes
06	Kg	Trigo
1,5	Kg	Farinha integral
250	g	Açúcar
300	ml	Óleo
100	g	Sal
200	g	Fermento biológico
30	g	Propinato de cálcio (Antimofo)
2,5	Litros	água

Informação Nutricional		
Porção de 35g – 1 unidade		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	87kcal – 363kJ	4
Carboidratos	16g	5
Proteínas	2,6g	3
Gorduras Totais	1,2g	2
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras Trans	0	**
Fibra alimentar	1g	4
Sódio	350mg	15

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

** % VD Não estabelecidos.

Observações:

Cálculos baseados em:

- Software de Nutrição para Rotulagem de Alimentos: *DietWin*, 2008.


Vera Lucia Moratelli Warmeling
Nutricionista CRN10-2631

Vera Lucia Moratelli Warmeling
Nutricionista
CRN10 2631

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Chamada Pública:	151/2016			Item	8
Produto	Pão Mini Massinha Doce com Fibras		Marca	WIEZBICKI	
Fornecedor	Giovana Aparecida Wiezbicki				
Fabricante	Eva Veiga Wiezbicki				
Quantidade (kg/L):	1,08 kg	Qtde amostra:	4	Data	14/10/2016
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			
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	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	<p>Conforme Edital, Anexo I, item II - Especificações Técnicas, o pão mini massinha doce com fibras deve apresentar no mínimo 1,2 gramas de fibras na porção de 1 unidade (30 a 35g) e a amostra entregue apresenta somente 1g na porção conforme observado em rótulo e ficha técnica.</p>				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					x
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					x
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				x	
Rendimento	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:		Sim	Não	Não se aplica	
				x	
Parecer Técnico					
	Aprovado	Reprovado			
		X			

Priscila M.
 Esp. Priscila Mikulis de Castilho
 Nutricionista
 Esp. em Nutrição Clínica
 CRN 10-3069

Luciane Hirt Rosa
 Esp. Luciane Hirt Rosa
 Nutricionista Funcional
 CRN 10-2482