



ATA DE JULGAMENTO SEI

Ata da reunião para julgamento das amostras apresentadas à **Chamada Pública nº 022/2018** 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 07 dias de maio de 2018 reuniram-se na Sala de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento, os membros da Comissão designados pela Portaria nº 136/2017, composta por Silvia Mello Alves, Thiago Roberto Pereira, Jéssica de Arruda de Carvalho e Cleide Beatriz Braga, sob a presidência da primeira para julgamento da análise das amostras apresentadas pelos proponentes convocados, conforme *ata da reunião para julgamento dos documentos de habilitação e classificação dos projetos de venda*, de 12 de abril de 2018 (1734414) e da *ata de deliberação para classificação dos projetos de venda*, de 13 de abril de 2018 (1736703). Proponentes convocados: **ITEM 01** - Arroz integral orgânico - Cooperativa dos Trabalhadores Assentados da Região de Porto Alegre Ltda – COOTAP; **ITEM 02** - Arroz polido orgânico - Cooperativa dos Trabalhadores Assentados da Região de Porto Alegre Ltda – COOTAP; **ITEM 03** - Carne moída congelada de bovino – patinho - Cooperativa dos Suinocultores do CAI Superior Ltda. - Ouro do Sul; **ITEM 04** - Carne suína em cubos congelados – pernil - Cooperativa dos Suinocultores do CAI Superior Ltda. - Ouro do Sul; **ITEM 05** - Doce de fruta sabor banana - Cacilda Jacobi; **ITEM 05** - Doce de fruta sabor banana - Carmem Lucia Klingenfuss Jacobi; **ITEM 06** - Feijão carioca - Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto – COOPERDOTCHI; **ITEM 07** - Feijão preto - Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto – COOPERDOTCHI; **ITEM 10** - Leite integral longa vida - Cooperativa Regional Auriverde; **ITEM 12** – Mel - Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto – COOPERDOTCHI; **ITEM 12** – Mel - João Paulo Freisleben; **ITEM 13** - Pão caseiro fatiado de inhame e linhaça - Eva Veiga Wiezbicki; **ITEM 13** - Pão caseiro fatiado de inhame e linhaça - Marisa Nehls Seefeld; **ITEM 14** - Pão caseiro fatiado integral e linhaça - Emanuelle Seefeld; **ITEM 14** - Pão caseiro fatiado integral e linhaça - Sidenir Wiezbicki; **ITEM 15** - Pão caseiro fatiado integral e orégano - Giovana Aparecida Wiezbicki; **ITEM 15** - Pão caseiro fatiado integral e orégano - Rodrigo Seefeld; **ITEM 16** - Suco de laranja orgânico - Associação de Produtores Orgânicos do Planalto, Vale do Itajaí e Litoral Catarinense – Ecofrutas; **ITEM 17** - Suco de maçã orgânico - Associação de Produtores Orgânicos do Planalto, Vale do Itajaí e Litoral Catarinense – Ecofrutas; **ITEM 18** - Suco de maracujá - Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar Schroeder – Cooper Schroeder; **ITEM 19** - Suco de uva orgânico - Associação de Produtores Orgânicos do Planalto, Vale do Itajaí e Litoral Catarinense – Ecofrutas. As amostras foram entregues junto ao Centro de Distribuição da Alimentação Escolar- Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) - Secretaria de Educação, onde foi realizada a Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios. A análise das amostras foi realizada de acordo com as especificações contidas no Anexo VIII, do edital e sob a responsabilidade das nutricionistas: Priscila Mikulis de Castilho, CRN 10-3069 e Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10-4852. O resultado da análise das amostras encontra-se em anexo a esta ata. Desta forma, conforme parecer emitido através do Memorando SEI nº 1770457/2018 - SED.UAD.ASU, foram **APROVADAS** as seguintes amostras: **ITEM 03** - Carne moída congelada de bovino – patinho - Cooperativa dos Suinocultores do CAI Superior Ltda. - Ouro do Sul (Análise SEI nº 1746015); **ITEM 04** - Carne suína em cubos congelados – pernil - Cooperativa dos Suinocultores do CAI Superior Ltda. - Ouro do Sul (Análise SEI nº 1746023); **ITEM 05** - Doce de fruta sabor banana - Cacilda Jacobi (Análise SEI nº 1745867); **ITEM 05** - Doce de fruta sabor banana - Carmem Lucia Klingenfuss Jacobi (Análise SEI nº 1745876); **ITEM 06** - Feijão carioca - Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto – COOPERDOTCHI (Análise SEI nº 1746030); **ITEM 07** - Feijão preto - Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto – COOPERDOTCHI (Análise SEI nº 1746042); **ITEM 10** - Leite integral longa vida - Cooperativa Regional Auriverde (Análise SEI nº 1746059); **ITEM 12** - Mel - Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto – COOPERDOTCHI (Análise SEI nº 1746049); **ITEM 13** - Pão

caseiro fatiado de inhame e linhaça - Eva Veiga Wiezbicki (Análise SEI nº 1745942); **ITEM 14** - Pão caseiro fatiado integral e linhaça - Sidenir Wiezbicki (Análise SEI nº 1745982); **ITEM 15** - Pão caseiro fatiado integral e orégano - Giovana Aparecida Wiezbicki (Análise SEI nº 1745993); **ITEM 16** - Suco de laranja orgânico - Associação de Produtores Orgânicos do Planalto, Vale do Itajaí e Litoral Catarinense – Ecofrutas (Análise SEI nº 1769234); **ITEM 17** - Suco de maçã orgânico - Associação de Produtores Orgânicos do Planalto, Vale do Itajaí e Litoral Catarinense – Ecofrutas (Análise SEI nº 1769240); **ITEM 18** - Suco de maracujá - Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar Schroeder – Cooper Schroeder (Análise SEI nº 1769222); **ITEM 19** - Suco de uva orgânico - Associação de Produtores Orgânicos do Planalto, Vale do Itajaí e Litoral Catarinense – Ecofrutas (Análise SEI nº 1769253). E **REPROVADAS** as seguintes amostras: **ITEM 01** - Arroz integral orgânico - Cooperativa dos Trabalhadores Assentados da Região de Porto Alegre Ltda – COOTAP (Análise SEI nº 1770446); **ITEM 02** - Arroz polido orgânico - Cooperativa dos Trabalhadores Assentados da Região de Porto Alegre Ltda – COOTAP (Análise SEI nº 1770450); **ITEM 12** - Mel - João Paulo Freisleben (Análise SEI nº 1745926); **ITEM 13** - Pão caseiro fatiado de inhame e linhaça - Marisa Nehls Seefeld (Análise SEI nº 1745956); **ITEM 14** - Pão caseiro fatiado integral e linhaça - Emanuelle Seefeld (Análise SEI nº 1745970); **ITEM 15** - Pão caseiro fatiado integral e orégano - Rodrigo Seefeld (Análise SEI nº 1746006). Tendo em vista a reprovação das amostras dos itens 12, 13 e 15, apresentadas respectivamente pelos aos fornecedores individuais Marisa Nehls Seefeld, Emanuelle Seefeld e Rodrigo Seefeld, considerando os critérios de desempate aplicados na sessão pública do dia 12 de abril de 2018 e ainda, em atendimento ao disposto no item 4.4 do edital, que determina "*Caso não se obtenham as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 4.1 e 4.2.*", ficam os proponentes classificados, cujas amostras foram aprovadas para os itens 12, 13 e 15, com o saldo remanescente, de acordo com o projeto de venda apresentado, da seguinte forma: **ITEM 12** - Mel - Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto – COOPERDOTCHI – 2.300 Kg; **ITEM 13** - Pão caseiro fatiado de inhame e linhaça - Eva Veiga Wiezbicki – 1.230 Kg; **ITEM 15** - Pão caseiro fatiado integral e orégano - Giovana Aparecida Wiezbicki – 1.400 Kg. Sendo assim, a Comissão **DECLARA VENCEDORA** para os itens e as respectivas quantidades: **ITEM 03** - Carne moída congelada de bovino – patinho - Cooperativa dos Suinocultores do CAI Superior Ltda. - Ouro do Sul - 16.500 Kg; **ITEM 04** - Carne suína em cubos congelados – pernil - Cooperativa dos Suinocultores do CAI Superior Ltda. - Ouro do Sul - 12.700 Kg; **ITEM 05** - Doce de fruta sabor banana - Cacilda Jacobi - 1.275 Kg; **ITEM 05** - Doce de fruta sabor banana - Carmem Lucia Klingenfuss Jacobi - 1.275 Kg; **ITEM 06** - Feijão carioca - Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto – COOPERDOTCHI - 8.900 Kg; **ITEM 07** - Feijão preto - Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto – COOPERDOTCHI - 27.500 Kg; **ITEM 10** - Leite integral longa vida - Cooperativa Regional Auriverde – 245.000 L; **ITEM 12** - Mel - Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto – COOPERDOTCHI – 2.300 Kg; **ITEM 13** - Pão caseiro fatiado de inhame e linhaça - Eva Veiga Wiezbicki – 1.230 Kg; **ITEM 14** - Pão caseiro fatiado integral e linhaça - Sidenir Wiezbicki - 1.230 Kg; **ITEM 15** - Pão caseiro fatiado integral e orégano - Giovana Aparecida Wiezbicki – 1.400 Kg; **ITEM 16** - Suco de laranja orgânico - Associação de Produtores Orgânicos do Planalto, Vale do Itajaí e Litoral Catarinense – Ecofrutas - 9.150 L; **ITEM 17** - Suco de maçã orgânico - Associação de Produtores Orgânicos do Planalto, Vale do Itajaí e Litoral Catarinense – Ecofrutas - 2.500 L; **ITEM 18** - Suco de maracujá - Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar Schroeder – Cooper Schroeder - 10.250 L; **ITEM 19** - Suco de uva orgânico - Associação de Produtores Orgânicos do Planalto, Vale do Itajaí e Litoral Catarinense – Ecofrutas - 29.950 L. Diante da reprovação das amostras dos itens 01, 02, 13, 14 e 15, restaram **FRACASSADOS** os seguintes itens e quantidades: **ITEM 01** - Arroz integral orgânico – 71.000 Kg; **ITEM 02** - Arroz polido orgânico – 4.900 Kg; **ITEM 13** - Pão caseiro fatiado de inhame e linhaça – 290 Kg; **ITEM 14** - Pão caseiro fatiado integral e linhaça – 1.250 Kg; **ITEM 15** - Pão caseiro fatiado integral e orégano – 220 Kg. Retifica-se a quantidade fracassada do ITEM 11 – melado, na ata da reunião para julgamento de habilitação e classificação dos projetos de venda, de 12 de abril de 2018, sendo a quantidade correta do item 11 – melado – 2.300 Kg. 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. As análises das amostras realizada Priscila Mikulis de Castilho, CRN 10-3069 e Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10-4852, encontram-se disponíveis em anexo a esta ata. Fica aberto o prazo de 5 (cinco) dias úteis para 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

Thiago Roberto Pereira
Membro de Comissão

Jéssica de Arruda de Carvalho
Membro de Comissão

Cleide Beatriz Braga
Membro da Comissão



Documento assinado eletronicamente por **Thiago Roberto Pereira, Servidor (a) Público (a)**, em 07/05/2018, às 09:26, 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 **Silvia Mello Alves, Coordenador (a)**, em 07/05/2018, às 09:40, 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 **Cleide Beatriz Braga, Servidor (a) Público (a)**, em 07/05/2018, às 09:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Jessica de Arruda de Carvalho, Coordenador (a)**, em 07/05/2018, às 14:12, 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 **1815010** e o código CRC **CE37D92D**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguauçu - CEP 89221-005 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1815010v8

1815010v8



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1746015/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | |
|---|---|--------------------|-------------|---------------|---------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 03 | | |
| Produto: | Carne Moída Congelada de Bovino - Patinho | Marca: | Ouro do Sul | | |
| Fornecedor: | Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior Ltda. | | | | |
| Fabricante: | Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior Ltda. | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 kg | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 |
| 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 | | | | | |
| | | Sim | Não | Não se aplica | |

| | | | | |
|---------------------|---------------------|----------|-----------|----------------|
| Aderência na panela | | SIEM | INAO | INAO SC aplica |
| | | | | X |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Rendimento | Porções de: (kg/ml) | | | |
| NA | NA | | | |
| Parecer Técnico | | | | |
| | | Aprovado | Reprovado | |
| | | X | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 20/04/2018, às 12:52, 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 **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1746015** e o código CRC **4C20B535**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1746015v4



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1746023/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | |
|---|---|--------------------|---------------|---------------|------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 04 | | |
| Produto: | Carne Suína em Cubos Congelados - Pernil | Marca: | Ouro do Sul | | |
| Fornecedor: | Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior Ltda. | | | | |
| Fabricante: | Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior Ltda. | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 kg | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 |
| 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 | | | | | |
| | Sim | Não | Não se aplica | | |

| | | | | |
|---------------------|---------------------|----------|-----------|----------------|
| Aderência na panela | | SIEM | INAO | INAO SC aplica |
| | | | | X |
| Observações | | | | |
| | | | | |
| Rendimento | Porções de: (kg/ml) | | | |
| NA | NA | | | |
| Parecer Técnico | | | | |
| | | Aprovado | Reprovado | |
| | | X | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 20/04/2018, às 12:52, 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 **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1746023** e o código CRC **006FEF5D**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1746023v4



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1745867/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | |
|---|----------------------------|--------------------|---------------------------|---------------|---------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | | | Item: 05 |
| Produto: | Doce de fruta sabor banana | Marca: | Carmen L K Jacobi - AJAAR | | |
| Fornecedor: | Cacilda Jacobi | | | | |
| Fabricante: | Cacilda Jacobi | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 0,5 kg | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 |
| 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 | | |
| | | | |
| Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | x | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1745867** e o código CRC **AA595D07**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1745867v10



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1745876/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | |
|---|---------------------------------|--------------------|---------------------------|---------------|------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 05 | | |
| Produto: | Doce de fruta sabor banana | Marca: | Carmen L K Jacobi - AJAAR | | |
| Fornecedor: | Carmen Lucia Klingenfuss Jacobi | | | | |
| Fabricante: | Carmen Lucia Klingenfuss Jacobi | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 0,5 kg | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 |
| 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 | | |
| | | | |
| Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | x | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1745876** e o código CRC **3E17F849**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1745876v8



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1746030/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | |
|---|--|--------------------|---------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 06 |
| Produto: | Feijão Carioca | Marca: | Terra Viva |
| Fornecedor: | Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto - COOPERDOTCHI | | |
| Fabricante: | Comercial Pykocz | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 kg | Qtde amostra: | 4 |
| | | Data: | 19/04/2018 |
| 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 |
| | | x | |
| Observações | O alvará sanitário da COOPERDOTCHI não foi entregue junto com as amostras, porém nos documentos de habilitação consta o alvará da cooperativa e encontra-se na validade. | | |
| 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 | | |
| | | | |
| Parecer Técnico | | | |
| | | Aprovado | Reprovado |
| | | x | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 20/04/2018, às 12:51, 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 **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1746030** e o código CRC **DFEDA520**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1746030v6



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1746042/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | |
|---|--|--------------------|-------------|---------------|---------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | | | Item: 07 |
| Produto: | Feijão Preto | Marca: | Terra Viva | | |
| Fornecedor: | Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto - COOPERDOTCHI | | | | |
| Fabricante: | Comercial Pykocz | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 kg | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 |
| 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 | O alvará sanitário da COOPERDOTCHI não foi entregue junto com as amostras, porém nos documentos de habilitação consta o alvará da cooperativa e encontra-se na validade. | | | | |
| 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 | | |
| | | | |
| Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | x | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 20/04/2018, às 12:51, 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 **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1746042** e o código CRC **EA9641CB**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1746042v4



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1746059/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | |
|---|--------------------------------------|--------------------|---------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 10 |
| Produto: | Leite Integral Longa Vida | Marca: | Realta |
| Fornecedor: | Cooperativa Regional Auriverde | | |
| Fabricante: | Cooperativa Central Aurora Alimentos | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 L | Qtde amostra: | 4 |
| | | Data: | 19/04/2018 |
| 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 | | | |
| | Sim | Não | Não se aplica |

| | | | | |
|---------------------|---------------------|----------|-----------|---------------|
| Aderência na panela | | Sim | Não | Não se aplica |
| Observações | | | | X |
| Rendimento | Porções de: (kg/ml) | | | |
| NA | NA | | | |
| Parecer Técnico | | | | |
| | | Aprovado | Reprovado | |
| | | X | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 20/04/2018, às 12:50, 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 **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1746059** e o código CRC **D1E06BC8**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1746059v6



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1746049/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | |
|---|--|--------------------|-------------|---------------|---------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | | | Item: 12 |
| Produto: | Mel de Abelha | Marca: | Terra Viva | | |
| Fornecedor: | Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto - COOPERDOTCHI | | | | |
| Fabricante: | Entrepasto de Mel e Cera de Abelha - Hortibento | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 0,5 kg | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 |
| 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 | O alvará sanitário da COOPERDOTCHI não foi entregue junto com as amostras, porém nos documentos de habilitação consta o alvará da cooperativa e encontra-se na validade. | | | | |
| 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 | | |
| | | | |
| Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | x | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 20/04/2018, às 12:51, 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 **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1746049** e o código CRC **CF56C2BF**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1746049v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1745942/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | |
|---|--------------------------------------|--------------------|---------------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 13 |
| Produto: | Pão Caseiro Fatiado Inhame e Linhaça | Marca: | Eva Veiga Wiezbicki |
| Fornecedor: | Eva Veiga Wiezbicki | | |
| Fabricante: | Eva Veiga Wiezbicki | | |
| Quantidade (kg/L): | 0,5 kg | Qtde amostra: | 4 |
| | | Data: | 19/04/2018 |
| 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 | | | |
| | Sim | Não | Não se aplica |

| | | | | |
|---------------------|---------------------|----------|-----------|----------------|
| Aderência na panela | | SIEM | INAU | INAU SC aplica |
| Observações | | | | X |
| Rendimento | Porções de: (kg/ml) | | | |
| NA | NA | | | |
| Parecer Técnico | | | | |
| | | Aprovado | Reprovado | |
| | | X | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1745942** e o código CRC **8FB0E0B9**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1745942v6



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1745982/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | |
|---|--|--------------------|---------------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 14 |
| Produto: | Pão Caseiro Fatiado Integral e Linhaça | Marca: | Eva Veiga Wiezbicki |
| Fornecedor: | Sidenir Wiezbicki | | |
| Fabricante: | Sidenir Wiezbicki | | |
| Quantidade (kg/L): | 0,5 kg | Qtde amostra: | 4 |
| | | Data: | 19/04/2018 |
| 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 | | | |
| | Sim | Não | Não se aplica |

| | | | | |
|---------------------|---------------------|----------|-----------|----------------|
| Aderência na panela | | SIEM | INAU | INAU SC aplica |
| Observações | | | | X |
| Rendimento | Porções de: (kg/ml) | | | |
| NA | NA | | | |
| Parecer Técnico | | | | |
| | | Aprovado | Reprovado | |
| | | X | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1745982** e o código CRC **292B067A**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1745982v6



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1745993/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | |
|---|--|--------------------|---------------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 15 |
| Produto: | Pão Caseiro Fatiado Integral e Orégano | Marca: | Eva Veiga Wiezbicki |
| Fornecedor: | Giovana Aparecida Wiezbicki | | |
| Fabricante: | Giovana Aparecida Wiezbicki | | |
| Quantidade (kg/L): | 0,5 kg | Qtde amostra: | 4 |
| | | Data: | 19/04/2018 |
| 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 | | | |
| | Sim | Não | Não se aplica |

| | | | | |
|---------------------|---------------------|----------|-----------|----------------|
| Aderência na panela | | SIEM | INAU | INAU SC aplica |
| Observações | | | | X |
| Rendimento | Porções de: (kg/ml) | | | |
| NA | NA | | | |
| Parecer Técnico | | | | |
| | | Aprovado | Reprovado | |
| | | X | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1745993** e o código CRC **42DE48B4**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1745993v4



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1769234/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 20 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | |
|---|---|--------------------|-------------|---------------|---------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 16 | | |
| Produto: | Suco de Laranja Integral Orgânico | Marca: | Ecofrutas | | |
| Fornecedor: | Associação de Produtores Orgânicos do Planalto Vale do Itajaí e Litoral Catarinense - ECOFRUTAS | | | | |
| Fabricante: | Agroindústria e Vinícola Valiati | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1,5 L | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 |
| 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 |
| Observações | | | x |
| Rendimento | Porções de: (kg/ml) | | |
| NA | NA | | |
| Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | x | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 20/04/2018, às 12:49, 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 **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1769234** e o código CRC **5AD86547**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1769234v5



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1769240/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 20 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | |
|---|---|--------------------|---------------|---------------|------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 17 | | |
| Produto: | Suco de Maçã Integral Orgânico | Marca: | Ecofrutas | | |
| Fornecedor: | Associação de Produtores Orgânicos do Planalto Vale do Itajaí e Litoral Catarinense - ECOFRUTAS | | | | |
| Fabricante: | Agroindústria e Vinícola Valiati | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1,5 L | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 |
| 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 | | |
| | | | |
| Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | x | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 20/04/2018, às 12:48, 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 **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1769240** e o código CRC **054C983C**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1769240v5



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1769222/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 20 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | |
|---|---|--------------------|------------------|---------------|------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | | | Item: 18 |
| Produto: | Suco de Maracujá | Marca: | Cooper Schroeder | | |
| Fornecedor: | Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar de Schroeder - COOPER SCHROEDER | | | | |
| Fabricante: | Cooperativa de Produção Agroindustrial Familiar de Schroeder - COOPER SCHROEDER | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 L | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 |
| 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 | | | |
| Parecer Técnico | | | | |
| | | Aprovado | Reprovado | |
| | | x | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 20/04/2018, às 12:49, 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 **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1769222** e o código CRC **E13A7FC4**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1769222v4



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1769253/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 20 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | |
|---|---|--------------------|---------------|---------------|------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 19 | | |
| Produto: | Suco de Uva Integral Orgânico | Marca: | Ecofrutas | | |
| Fornecedor: | Associação de Produtores Orgânicos do Planalto Vale do Itajaí e Litoral Catarinense - ECOFRUTAS | | | | |
| Fabricante: | Agroindústria e Vinícola Valiati | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1,5 L | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 |
| 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 |
| Observações | | | x |
| Rendimento | Porções de: (kg/ml) | | |
| NA | NA | | |
| Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | x | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 20/04/2018, às 12:48, 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 **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1769253** e o código CRC **5A7AD0DB**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1769253v4



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1770446/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 20 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | | | |
|---|---|--------------------|-------------|-------|------------|---------------|---------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 01 | | | | |
| Produto: | Arroz Integral Orgânico | Marca: | Terra Livre | | | | |
| Fornecedor: | Cooperativa dos Trabalhadores Assentados na Região de Porto Alegre - COOTAP | | | | | | |
| Fabricante: | Produtor: COOTAP / Beneficiador e Industrializador: COOPAN - Cooperativa de Produção Agropecuária Nova Santa Rita Ltda. | | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 L | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 | | |
| 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 descrito no Edital de Chamada Pública 022/2018, anexo VIII - Critérios para análise de amostras, Item 1.2 "As amostras deverão estar acompanhadas de: (...) 1.2.2 Cópia do Alvará Sanitário da cooperativa/produtor rural;" Na entrega de amostras a Cooperativa não entregou a cópia do seu alvará sanitário. Não foi dado conhecimento no documento 1788734 contido no envelope 1788718 dado o recebimento ter ocorrido no dia 20/04/2018, assim, posterior ao prazo de recebimento das amostras e documentações. | | | | | | |
| 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 | | | | |
| | | | | | |
| Parecer Técnico | | | | | |
| | | Aprovado | Reprovado | | |
| | | | x | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1770446** e o código CRC **D29C97C8**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1770446v11



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1770450/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 20 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | |
|---|--|--------------------|---------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 02 |
| Produto: | Arroz Polido Orgânico | Marca: | Terra Livre |
| Fornecedor: | Cooperativa dos Trabalhadores Assentados na Região de Porto Alegre - COOTAP | | |
| Fabricante: | Produtor: COOTAP / Beneficiador e Industrializador: COOPAN - Cooperativa de Produção Agropecuária Nova Santa Rita Ltda. | | |
| Quantidade (kg/L): | 1 L | Qtde amostra: | 4 |
| | | Data: | 19/04/2018 |
| 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 |
| | | | x |
| Observações | <p>Conforme descrito no Edital de Chamada Pública 022/2018, anexo VIII - Critérios para análise de amostras, Item 1.2 "As amostras deverão estar acompanhadas de: (...) 1.2.2 Cópia do Alvará Sanitário da cooperativa/produtor rural;"</p> <p>Na entrega de amostras a Cooperativa não entregou a cópia do seu alvará sanitário. Não foi dado conhecimento no documento 1788734 contido no envelope 1788718 dado o recebimento ter ocorrido no dia 20/04/2018, assim, posterior ao prazo de recebimento das amostras e documentações.</p> | | |
| Facilidade de preparo Técnico-culinário | Fácil | Médio | Difícil |
| | | | Não se aplica |
| Observações | | | x |

| | | | | | |
|-----------------------------|---------------------|----------|------------|---------------|---------------|
| 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 | | | | |
| | | | | | |
| Parecer Técnico | | | | | |
| | | Aprovado | Reprovado | | |
| | | | x | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1770450** e o código CRC **E2EC96AE**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1770450v5



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1745926/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | | |
|---|--|--------------------|-------------|-------|------------|---------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 12 | | | |
| Produto: | Mel de Abelha | Marca: | Vila do Mel | | | |
| Fornecedor: | João Paulo Freisleben | | | | | |
| Fabricante: | Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas - Hortibento | | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 0,5 kg | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 | |
| 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 descrito no Edital de Chamada Pública 022/2018, anexo VIII - Critérios para análise de amostras, Item 1.2.5 "Para os produtores rurais que terceirizam os serviços de beneficiamento dos produtos, deverá ser apresentado o Contrato de terceirização, registrado em cartório." Junto à entrega das amostras o fornecedor não apresentou este contrato. No rótulo da amostra entregue consta a informação que o produto fora fabricado pelo Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas - Hortibento para Apicampo. Em análise ao rótulo e aos documentos entregues, não há comprovação de que o alimento é produzido pelo fornecedor João Paulo Freisleben. | | | | | |

| | | | | |
|---|---------------------|------------|---------------|---------------|
| 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 | | | |
| | | | | |
| Parecer Técnico | | | | |
| | Aprovado | Reprovado | | |
| | | X | | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 20/04/2018, às 12:53, 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 **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1745926** e o código CRC **19F8558D**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1745926v10



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1745956/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | |
|---|---|--------------------|----------------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 13 |
| Produto: | Pão Caseiro Fatiado Inhame e Linhaça | Marca: | Marisa Nehls Seefeld |
| Fornecedor: | Marisa Nehls Seefeld | | |
| Fabricante: | Marisa Nehls Seefeld | | |
| Quantidade (kg/L): | 0,5 kg | Qtde amostra: | 4 |
| | | Data: | 19/04/2018 |
| 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 |
| | | | x |
| Observações | Conforme descrito no Edital de Chamada Pública 022/2018, anexo VIII - Critérios para análise de amostras, Item 1.2 As amostras deverão estar acompanhadas de: "1.2.2 Cópia do alvará sanitário da cooperativa/produtor rural." O documento foi entregue, porém a validade expirou em 06/2017. | | |
| 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 | | |
| | | | |
| Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | | x | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1745956** e o código CRC **0597DD7C**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1745956v8



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1745970/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | |
|---|---|--------------------|----------------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 14 |
| Produto: | Pão Caseiro Fatiado Integral e Linhaça | Marca: | Marisa Nehls Seefeld |
| Fornecedor: | Emanuelle Seefeld | | |
| Fabricante: | Emanuelle Seefeld | | |
| Quantidade (kg/L): | 0,5 kg | Qtde amostra: | 4 |
| | | Data: | 19/04/2018 |
| 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 descrito no Edital de Chamada Pública 022/2018, anexo VIII - Critérios para análise de amostras, Item 1.2 As amostras deverão estar acompanhadas de: "1.2.2 Cópia do alvará sanitário da cooperativa/produtor rural." O documento foi entregue, porém a validade expirou em 06/2017. | | |
| 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 | | |
| | | | |
| Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | | x | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1745970** e o código CRC **2905630F**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1745970v10



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1746006/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 16 de abril de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

| | | | | | |
|---|---|--------------------|----------------------|---------------|---------------|
| Chamada Pública: | 022/2018 | - | Item: 15 | | |
| Produto: | Pão Caseiro Fatiado Integral e Orégano | Marca: | Marisa Nehls Seefeld | | |
| Fornecedor: | Rodrigo Seefeld | | | | |
| Fabricante: | Rodrigo Seefeld | | | | |
| Quantidade (kg/L): | 0,5 kg | Qtde amostra: | 4 | Data: | 19/04/2018 |
| 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 descrito no Edital de Chamada Pública 022/2018, anexo VIII - Critérios para análise de amostras, Item 1.2 As amostras deverão estar acompanhadas de: "1.2.2 Cópia do alvará sanitário da cooperativa/produtor rural." O documento foi entregue, porém a validade expirou em 06/2017. | | | | |
| 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 | | |
| | | | |
| Parecer Técnico | | | |
| | Aprovado | Reprovado | |
| | | x | |

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/04/2018, às 15:59, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/04/2018, às 16:28, 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 **1746006** e o código CRC **0892AFD5**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

18.0.001022-0

1746006v7