



ATA DE JULGAMENTO SEI

Ata da reunião para julgamento as amostras apresentados à **Chamada Pública nº 180/2017** 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 11 dias de outubro de 2017 reuniram-se na Sala de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento, os membros da Comissão designados pela Portaria nº 001/2017, composta por Silvia Mello Alves, Patricia Regina de Sousa e Thiago Roberto Pereira, 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 publicada em 22 de setembro de 2017. Proponentes **CONVOCADOS** para apresentação de amostra no prazo de 3 (três) dias úteis, conforme prevê o item 5 e Anexo VIII, do edital: **Cooperativa da Agricultura Familiar do Vale do Itajaí – COOPERFAVI** (SEI nº 1106001): Item 1 – Carne Bovina - Iscas de Patinho; Item 2 – Carne Moída Congelada de Bovino – Patinho; Item 4 – Filé de Tilápia Congelado. **Cooperativa Central de Comercialização da Agricultura Familiar – CECAF** (SEI nº 1106200): Item 3 – Feijão Carioca. As amostras foram entregues junto à 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 responsabilidade das nutricionistas: Priscila Mikulis de Castilho, CRN 10-3069 e Luciane Hirt Rosa, CRN 10-2182. O resultado da análise das amostras encontra-se em anexo a esta ata. Deste modo, conforme parecer emitido através do Memorando SEI nº 1125430 foram **REPROVADAS** as amostras apresentadas por: Cooperativa da Agricultura Familiar do Vale do Itajaí – COOPERFAVI - Item 1 – Carne Bovina - Iscas de Patinho (Análise SEI nº 1125392); Cooperativa Central de Comercialização da Agricultura Familiar – CECAF: Item 3 – Feijão Carioca (Análise SEI nº 1125416). Foram **APROVADAS** as seguintes amostras: Cooperativa da Agricultura Familiar do Vale do Itajaí – COOPERFAVI - Item 2 – Carne Moída Congelada de Bovino – Patinho (Análise SEI nº 1125412) e Item 4 – Filé de Tilápia Congelada (Análise SEI nº 1125425). Sendo assim, a Comissão declara **FRACASSADO** o Item 3 – Feijão Carioca. E declara **VENCEDOR** para o item e respectiva quantidade: Cooperativa da Agricultura Familiar do Vale do Itajaí – COOPERFAVI - Item 2 – Carne Moída Congelada de Bovino – Patinho e Item 4 – Filé de Tilápia Congelada. 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. A convocação para entrega das amostras do **item 1** do proponente subsequente classificado, será realizada após transcorrido o prazo recursal. 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

Patricia Regina de Sousa

Membro de Comissão

Thiago Roberto Pereira

Membro de Comissão



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Mello Alves, Servidor (a)**



Público (a), em 11/10/2017, às 08:55, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Patricia Regina de Sousa, Servidor (a) Público (a)**, em 11/10/2017, às 09:43, 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 **Thiago Roberto Pereira, Servidor (a) Público (a)**, em 11/10/2017, às 09:54, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1154742** e o código CRC **63B4475B**.

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

17.0.050097-7

1154742v13
1154742v13



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1125392/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 26 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

AMOSTRA 1

Chamada Pública:	180/2017			Item: 01
Produto:	Carne Bovina - Iscas de Patinho	Marca:	Varpi	
Fornecedor:	Cooperativa da Agricultura Familiar do Vale do Itajaí - COOPERFAVI			
Fabricante:	Frigorífico Varpi Ltda.			
Quantidade (kg/L):	1 kg	Qtde amostra:	4	Data: 29/09/2017
Avaliação Externa:				
Item avaliado		Sim	Não	Observações
Embalagem íntegra			x	Embalagem furada.
Rotulagem conforme legislação		x		
Peso conforme rotulagem		-	-	Não consta peso na embalagem.
Data de fabricação e validade visível		x		
Fabricação e validade conforme edital		x		
Avaliação Sensorial				
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações	
Aparência		x	Presença de nervos e não apresentou corte em tamanho uniforme em tiras.	
Cor	x			
Odor	x			
Sabor	x			
Textura/Consistência	x			
Características técnicas de acordo com o edital:		Sim	Não	Não se aplica
			x	
Observações	No anexo I - Termo de Referência do edital de Chamada Pública 180/2017 consta a seguinte descrição do item avaliado: "Carne bovina - Iscas de patinho - Características técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, (...) sem cartilagens e nervos (...). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. (...) Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, (...)."			

A amostra avaliada não apresentou corte em tiras com tamanho uniforme, apresentou nervos e após descongelamento apresentou 7,6 % de líquidos.				
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)			
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:	Sim	Não	Não se aplica	
			x	
Parecer Técnico				
	Aprovado	Reprovado		
		x		

AMOSTRA 2

Chamada Pública:	180/2017			Item: 01
Produto:	Carne Bovina - Iscas de Patinho	Marca:	Varpi	
Fornecedor:	Cooperativa da Agricultura Familiar do Vale do Itajaí - COOPERFAVI			
Fabricante:	Frigorífico Varpi Ltda.			
Quantidade (kg/L):	1 kg	Qtde amostra:	4	Data: 02/10/2017
Avaliação Externa:				
Item avaliado	Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		x	Embalagem furada.	
Rotulagem conforme legislação	x			
Peso conforme rotulagem	-	-	Não consta peso na embalagem.	
Data de fabricação e validade visível	x			
Fabricação e validade conforme edital	x			
Avaliação Sensorial				
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações	
Aparência		x	Presença de nervos e não apresentou corte em tamanho uniforme em tiras.	
Cor	x			
Odor	x			
Sabor	x			
Textura/Consistência	x			

Características técnicas de acordo com o edital:		Sim	Não	Não se aplica
			x	
Observações	No anexo I - Termo de Referência do edital de Chamada Pública 180/2017 consta a seguinte descrição do item avaliado: "Carne bovina - Iscas de patinho - Características técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, (...) sem cartilagens e nervos (...). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. (...) Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, (...)." A amostra avaliada não apresentou corte em tiras com tamanho uniforme, apresentou nervos e após descongelamento apresentou 7,46 % de líquidos.			
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)			
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:		Sim	Não	Não se aplica
				x
Parecer Técnico				
	Aprovado	Reprovado		
		x		

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 03/10/2017, às 12:05, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/10/2017, às 12:06, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 03/10/2017, às 12:12, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.





A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1125392** e o código CRC **47C075BB**.

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

17.0.050097-7

1125392v11



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1125412/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 26 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	180/2017				Item: 02
Produto:	Carne Moída Congelada de Bovino - Patinho	Marca:	Varpi		
Fornecedor:	Cooperativa da Agricultura Familiar do Vale do Itajaí - COOPERFAVI				
Fabricante:	Frigorífico Varpi Ltda.				
Quantidade (kg/L):	1 kg	Qtde amostra:	4	Data:	29/09/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	x				
Rotulagem conforme legislação	x				
Peso conforme rotulagem	-	-	Não consta peso na embalagem.		
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)				
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:			Sim	Não	Não se aplica
					x
Parecer Técnico					
		Aprovado	Reprovado		
		x			

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 03/10/2017, às 12:04, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/10/2017, às 12:06, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 03/10/2017, às 12:12, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1125412** e o código CRC **E27401B2**.

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

17.0.050097-7

1125412v6



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1125416/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 26 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

AMOSTRA 1

Chamada Pública:	180/2017			Item: 03
Produto:	Feijão Carioca	Marca:	Nossa Terra	
Fornecedor:	Cooperativa Central de Comercialização da Agricultura Familiar - CECAF			
Fabricante:	Cooperativa de Produção e Consumo Nossa Terra Ltda.			
Quantidade (kg/L):	0,996 kg	Qtde amostra:	4	Data: 29/09/2017
Avaliação Externa:				
Item avaliado		Sim	Não	Observações
Embalagem íntegra		x		
Rotulagem conforme legislação		x		
Peso conforme rotulagem			x	No rótulo consta como peso 1kg, porém o produto apresentou 0,996kg.
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	Apresentou alguns grãos com nuances diferentes e outros grãos pretos (outra variedade de feijão).	
Odor	x			
Sabor	x			
Textura/Consistência	x			
Características técnicas de acordo com o edital:		Sim	Não	Não se aplica
			x	
No anexo I - Termo de Referência do edital de Chamada Pública 180/2017 consta a seguinte descrição do item avaliado: "Feijão Carioca: (...) Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com				

Observações	nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), (...). Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. (...)." A amostra avaliada apresentou 4 % de impurezas (milho, pedras, soja e grãos partidos). Apresentou também alguns grãos disformes e coloração dos grãos com nuances diferentes.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					x
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
		40		x	
Observações	Após os 40 minutos de cozimento conforme descrito no rótulo, o produto apresentou grãos duros (não cozidos).				
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				x	
Observações					
Rendimento	Porções de: (kg/ml)				
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:		Sim	Não	Não se aplica	
				x	
Parecer Técnico					
	Aprovado	Reprovado			
		x			

AMOSTRA 2

Chamada Pública:	180/2017			Item: 03
Produto:	Feijão Carioca	Marca:	Nossa Terra	
Fornecedor:	Cooperativa Central de Comercialização da Agricultura Familiar - CECAF			
Fabricante:	Cooperativa de Produção e Consumo Nossa Terra Ltda.			
Quantidade (kg/L):	0,992 kg	Qtde amostra:	4	Data: 29/09/2017
Avaliação Externa:				
Item avaliado	Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra	x			
Rotulagem conforme legislação	x			
Peso conforme rotulagem		x	No rótulo consta como peso 1kg, porém o produto apresentou 0,992kg.	
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	Apresentou alguns grãos com nuances diferentes e outros grãos pretos (outra variedade de feijão).
Odor	x		
Sabor	x		
Textura/Consistência	x		
Características técnicas de acordo com o edital:			
		Sim	Não
			x
Observações	No anexo I - Termo de Referência do edital de Chamada Pública 180/2017 consta a seguinte descrição do item avaliado: "Feijão Carioca: (...) Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), (...). Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. (...)." A amostra avaliada apresentou 3,8 % de impurezas (milho, pedras, soja e grãos partidos). Apresentou também alguns grãos disformes e coloração dos grãos com nuances diferentes.		
Facilidade de preparo Técnico-culinário			
		Fácil	Médio
			Difícil
			Não se aplica
			x
Observações			
Tempo de cocção recomendado			
		Minutos	Suficiente
		40	Insuficiente
			Não se aplica
			x
Observações	Após os 40 minutos de cozimento conforme descrito no rótulo, o produto apresentou grãos duros (não cozidos).		
Aderência na panela			
		Sim	Não
			Não se aplica
			x
Observações			
Rendimento			
		Porções de: (kg/ml)	
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:			
		Sim	Não
			Não se aplica
			x
Parecer Técnico			
		Aprovado	Reprovado
			x

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 03/10/2017, às 12:04, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/10/2017, às 12:06, 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 03/10/2017, às 12:12, 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 **1125416** e o código CRC **A70A1A97**.

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

17.0.050097-7

1125416v15



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1125425/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 26 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	180/2017				Item: 04
Produto:	Filé de Tilápia Congelado	Marca:	Psicultura Fossa (COOPERFAVI)		
Fornecedor:	Cooperativa da Agricultura Familiar do Vale do Itajaí - COOPERFAVI				
Fabricante:	Produzido e Comercializado por: Cooperativa da Agricultura Familiar do Vale do Itajaí - COOPERFAVI Beneficiado por: Entrepasto de Pescado Vitor Meireles Ltda - ME.				
Quantidade (kg/L):	1 kg	Qtde amostra:	4	Data:	29/09/2017
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)				
Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica:			Sim	Não	Não se aplica
					x
Parecer Técnico					
		Aprovado	Reprovado		
		x			

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 03/10/2017, às 12:04, 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 03/10/2017, às 12:06, 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 03/10/2017, às 12:12, 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 **1125425** e o código CRC **9CBE5F27**.

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

17.0.050097-7

1125425v7