



Prefeitura de Joinville

MEMORANDO SEI N° 2114738/2018 - SAS.UPS

Joinville, 16 de julho de 2018.

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Unidade de Processos

Assunto: Resposta ao Memorando SEI N° 2088018/2018 - SAP.UPR.

Em resposta ao Memorando 2088018, referente às amostras do Pregão Eletrônico n° 121/2018, para **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, seguem informações abaixo:

1 - Informamos que as amostras referentes aos itens 02 e 03, apresentadas pela empresa Panificadora Savege LTDA EPP, foram aprovadas após realização de análise documental e sensorial;

2 - As amostras dos itens: 04, 05, 06, 07, 08 e 10, 09 e 11, apresentadas pela empresa Panificadora e Mercearia Helena LTDA EPP, foram aprovadas após realização de análise documental e sensorial.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2018, às 12:13, conforme a Medida Provisória n° 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal n°8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal n° 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ariel Vieira, Gerente**, em 17/07/2018, às 12:05, conforme a Medida Provisória n° 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal n°8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal n° 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 **2114738** e o código CRC **BB871DE2**.

PROPONENTE: PANIFICADORA SAVEGE LTDA

PREFEITURA MUNIC. DE JOINVILLE

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

PREGÃO ELETRÔNICO N. 121/2018

Item Produto

02- PÃO de Forma fatiado

QUANT: 4 pacote com 1 unidade cada de 500 gr.

Marca: Savege

03- PÃO Francês

QUANT: 4 pacote com 1 unidade cada de 50 gr.

Marca: Savege

Joinville 10 de julho de 2018

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA

Guilomar Moratelli Venancio

CPF: 217.317.569-68 Marca: Savege

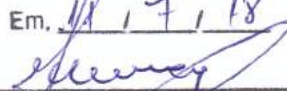
Proprietária

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79

INSC. Estadual 251.107.094

R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA-FONE/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

| |
|--|
| Certifico que o <u>Material</u> constante deste documento foi <u>Recebido</u> e aceito. <u>Serviço</u> <u>Prestado</u> |
| Em. 11/07/18 |
| Ass.:  |
| Nome: |
| Matrícula: |

9:46.



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



ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 1067

REVALIDAÇÃO

| | | | |
|--|---|--|--------------------------------------|
| NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA PANIFICADORA SAVEGE LTDA - EPP | | NOME FANTASIA | |
| CNPJ OU CPF 78.360.815/0001-79 | ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) ALBANO SCHMIDT | NÚMERO 5167 | COMPLEMENTO |
| BAIRRO Boa Vista | | MUNICÍPIO Joinville | |
| CONCEDIDO POR GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA | | PRAZO DE VALIDADE 07/2018 | DATA DE ENTRADA 02/07/1984 |
| RESPONSÁVEL GUIOMAR MORATELLI VENANCIO CPF: 217.317.569-68 | | | |
| LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE PANIFICADORA CONFEITARIA MERCEARIA | | | |
| Certifico atos administrativos deste alvará.  EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929 COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA | | Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, defiro a concessão de alvará sanitário para a atividade requerida. PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE Luana Ladewig Vareja Branco Fiscal Sanitária Matr. 31.246 | |

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 04/09/2017



Panificadora SAVEGE LTDA

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Nome do Produto: PÃO DE FORMA FATIADO

Marca : SAVEGE

Fabricante : PANIFICADORA SAVEGE LTDA

Endereço : RUA ALBANO SCHIMDT, No 5.167 Bairro: BOA VISTA
JOINVILLE SC. CEP 89227-701

Alvará sanitário: 1067

INFORMAÇÃO QUÍMICA NUTRICIONAL: RELATÓRIO ANEXO

ACONDICIONAMENTO:

O produto será embalado em pacotes de polietileno com 1 unidades cada de 500 gr. ✓

Fabricante : Dina Plástico.
CGC : 00.401.747/0001-561
Tipo : Saco atoxico transparente
Peso líquido : 6 gramas cada embalagem plástica

78.360.815/0001-791

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA
JOINVILLE
CEP 89227-701
SANTA CATARINA

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79

INSC. Estadual 251.107.094

R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA fone/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

Panificadora SAVEGE LTDA

TEXTO DE ROTULAGEM

Nome do produto : PÃO DE FORMA FATIADO
Cuidados de conservação : CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO
Marca do produto : SAVEGE
Razão social : PANIFICADORA SAVEGE LTDA
C.G.C. : 78.360.815/0001-79
Endereço : RUA ALBANO SCHMIDT, N. 5167
Bairro: BOA VISTA
JOINVILLE SC.

Industria Brasileira

Ingredientes: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO,
MARGARINA, OVOS, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E REFORÇADOR

Contem : ANTIOXIDANTE : ÁCIDO ASCÓRBICO
ESTABILIZANTE : ESTEAROIL 2 LACTATO DE CÁLCIO E DIÁSTASE.
CONTEM GLUTEN

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja
Pode conter: centeio e linhaça

Empilhamento Máximo : 2 Pacotes
Embalagem com 1 unidade com 20 fatias pesando em média 25g.
Peso líquido do produto : 500 gr.
DATA DE FABRICAÇÃO : 10/07/2018
Validade do produto : 5 dias
Lote : 01/2018

Elaboração : CAMILA MARTINS BRAGA
Formação : Bacharel em Nutrição
Função : Nutricionista
N. Registro no CRN : 5711

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA

Camila Martins Braga
Camila Martins
Nutricionista
CRN10 5711

.....
Responsável: Guiomar Moratelli Venancio
Proprietária

.....
CAMILA MARTINS BRAGA
Bacharel em Nutrição

Panificadora SAVEGE LTDA

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

PRODUTO: PÃO DE FORMA FATIADO

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|-----------------------------|---------|--------|
| Porção de 25 g ou (1 fatia) | | %VD(*) |
| Valor Calórico | 82 kcal | 4,1 |
| Carboidratos | 11 g | 3,8 |
| Proteínas | 3 g | 3,4 |
| Gorduras Totais | 1 g | 2,3 |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0,0 |
| Colesterol | - mg | 0,0 |
| Fibra Alimentar | 1,5 g | 6,1 |
| Cálcio | 7 mg | 0,7 |
| Trans | 0 g | *** |
| Sódio | 75 mg | 3,1 |

Valores diários de nutrientes(VDR) de declaração obrigatória

| |
|-----------|
| 2000 kcal |
| 300 g |
| 75 g |
| 55 g |
| 22 g |
| 0 mg |
| 25 g |
| 1000 mg |
| 0 g |
| 2400 mg |

Ingredientes
far. de trigo especial
margarina
ovos
sal
fermento biológico
reforçador

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal

ou 8400 kJ

100 kcal = 420 kJ

*** Não estabelecido

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja
pode conter: centeio e linhaça

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA COMPOSIÇÃO DA RECEITA

| COMPOSIÇÃO | (Gramas) | Valor | Carboidrato | Proteína | Gordura | Gordura | Colesterol | Fibra | Cálcio | Trans | Sódio |
|---------------------------|----------|----------|-------------|----------|---------|----------|------------|-----------|--------|-------|-------|
| | | Calórico | (g) | (g) | total | Saturada | (mg) | Alimentar | (mg) | (g) | (mg) |
| ACUCAR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ACUCAR DE BAUNILHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| AGUA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| BANHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| BATATA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CANELA EM PÓ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FARINHA DE CENTEIO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FAR. DE TRIGO ESPECIAL | 15300 | 48980 | 7660 | 1591,2 | 137,7 | 0 | 0 | 1209,8 | 3060 | 0 | 0 |
| FARINHA DE LINHACA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FERMENTO molhado BIO. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FERMENTO SECO BIOLOG. | 300 | 885 | 114 | 114 | 15 | 3 | 0 | 83 | 192 | 0 | 150 |
| FIBRA DE TRIGO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FARINHA DE TRIGO INTEGRAL | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LEITE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MARGARINA | 800 | 5752 | 9 | 8 | 648 | 136 | 0 | 0 | 240 | 162 | 7644 |
| ÓLEO DE SOJA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| OVOS | 500 | 745 | 5 | 60 | 50 | 15 | 2125 | 0 | 245 | 0 | 630 |
| REFORÇADOR | 200 | 860 | 140 | 0 | 34 | 14 | 0 | 2 | 800 | 0 | 0 |
| SAL | 400 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 96 | 0 | 44000 |
| SEMENTE DE LINHACA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TOTAIS | 17800 | 57202 | 7917 | 1773,2 | 864,7 | 168 | 2125 | 1074,8 | 4631 | 162 | 52324 |

Fonte: ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária) Site www.anvisa.gov.br
Resoluções 359 e 360/2003.

Joinville 10 julho de 2018

GUIOMAR MORATELLI VENANCIO
Proprietária

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79 INSC. Estadual 251.107.094
R: ALBANO Schmidt,5167,Boa VISTA fone/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA

Panificadora SAVEGE LTDA

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Nome do Produto: PÃO FRANCÊS

Marca : SAVEGE

Fabricante : PANIFICADORA SAVEGE LTDA

Endereço : RUA ALBANO SCHIMDT, No 5.167 Bairro: BOA VISTA
JOINVILLE SC. CEP 89227-701

Alvará sanitário: 1067

INFORMAÇÃO QUÍMICA NUTRICIONAL: RELATÓRIO ANEXO

ACONDICIONAMENTO:

O produto será embalado em pacotes de polietileno com 1 unidades cada de 500 gr.

Fabricante : Dina Plástico.
CGC : 00.401.747/0001-561
Tipo : Saco atoxico transparente
Peso líquido : 6 gramas cada embalagem plástica

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHIMDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79

INSC. Estadual 251.107.094

R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA fone/fax 3437-1874 - CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

Panificadora SAVEGE LTDA

TEXTO DE ROTULAGEM

Nome do produto : PÃO FRANCÊS
Cuidados de conservação : CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO
Marca do produto : SAVEGE
Razão social : PANIFICADORA SAVEGE LTDA
C.G.C. : 78.360.815/0001-79
Endereço : RUA ALBANO SCHMIDT, N. 5167
Bairro: BOA VISTA
JOINVILLE SC.

Industria Brasileira

Ingredientes: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO,
SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E REFORÇADOR

Contem : ANTIOXIDANTE : ÁCIDO ASCÓRBICO
ESTABILIZANTE : ESTEAROIL 2 LACTATO DE CÁLCIO E DIÁSTASE.
CONTEM GLUTEN

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja
Pode conter: centeio e linhaça

Empilhamento Máximo : 2 Pacotes

Embalagem com 1 unidade pesando em média 50g.

Peso líquido do produto : 50 gr.

DATA DE FABRICAÇÃO : 10/07/2018

Validade do produto : 1 dia

Lote : 01/2018

Elaboração : CAMILA MARTINS BRAGA
Formação : Bacharel em Nutrição
Função : Nutricionista
N. Registro no CRN : 5711

JOINVILLE
BOA VISTA - CEP 89227-701
RUA ALBANO SCHMIDT, 5167

PANIFICADORA SAVEGE LTDA

78.360.815/0001-79

Camila Martins Braga
Camila Martins
Nutricionista
CRN10 5711

.....
Responsável: Guiomar Moratelli Venancio
Proprietária

.....
CAMILA MARTINS BRAGA
Bacharel em Nutrição

Panificadora SAVEGE LTDA

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

PRODUTO: PÃO FRANCÊS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|--------------------------------------|----------|--------|
| Cada 50g do produto contém em média: | | %VD(*) |
| Valor Calórico | 157 kcal | 7,9 |
| Carboidratos | 34 g | 11,2 |
| Proteínas | 5 g | 6,7 |
| Gorduras Totais | 1 g | 1,1 |
| Gorduras Saturadas | 0 g | 0,0 |
| Colesterol | - mg | 0,0 |
| Fibra Alimentar | 3 g | 10,2 |
| Cálcio | 12 mg | 1,2 |
| Trans | 0 g | *** |
| Sódio | 129 mg | 5,4 |

Valores diários de nutrientes(VDR) de declaração obrigatória

| |
|-----------|
| 2000 kcal |
| 300 g |
| 75 g |
| 55 g |
| 22 g |
| 0 mg |
| 25 g |
| 1000 mg |
| 0 g |
| 2400 mg |

Ingredientes
far. de trigo especial
sal
fermento biológico
reforçador

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ

100 kcal = 420 kJ

*** Não estabelecido

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA COMPOSIÇÃO DA RECEITA

| COMPOSIÇÃO | (Gramas) | Valor | Carboidrato | Proteína | Gordura | Gordura | Colesterol | Fibra | Cálcio | Trans | sódio |
|------------------------|----------|----------|-------------|----------|---------|----------|------------|-----------|--------|-------|-------|
| | | Calórico | (g) | (g) | total | Saturada | (mg) | Alimentar | (mg) | (g) | (mg) |
| | | KCAL | (g) | (g) | (g) | (g) | (mg) | (g) | (mg) | (g) | (mg) |
| AÇÚCAR | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| AÇÚCAR DE BAUNILHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ÁGUA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| AMÍM | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| BANHA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| BATATA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CANELA EM PÓ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CENTEIO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FAR. DE TRIGO ESPECIAL | 20000 | 64000 | 13800 | 2000 | 200 | 0 | 0 | 1000 | 4080 | 0 | 0 |
| FAR. TRIGO PRÉ-MESCLA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FERMENTO molhado BIO. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FERMENTO SECO BIOLÓG. | 300 | 885 | 114 | 114 | 15 | 3 | 0 | 83 | 192 | 0 | 150 |
| FUBA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FIBRA DE TRIGO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LEITE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MARGARINA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ÓLEO DE SOJA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| OVOS | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| REFORÇADOR | 200 | 850 | 140 | 0 | 34 | 14 | 0 | 2 | 800 | 0 | 0 |
| SAL | 400 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 98 | 0 | 53600 |
| TOTAIS | 20000 | 65745 | 14054 | 2114 | 249 | 17 | 0 | 1065 | 5088 | 0 | 53750 |

Fonte: ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) Site www.anvisa.gov.br
Resoluções 359 e 360/2003

Joinville 10 julho de 2018

Guilomar Moratelli Venancio
Proprietária

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79 INSC. Estadual 251.107.094
R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA fone/fax 437-1874 - CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 2113478/2018 - SAS.UPS

Joinville, 16 de julho de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|------------------|
| PREGÃO: 121/2018 | LOTE: | ITEM: 02 |
| PRODUTO: Pão de forma fatiado | MARCA: Savege | |
| FORNECEDOR: Panificadora SAVEGE LTDA | | |
| FABRICANTE: Panificadora SAVEGE LTDA | | |
| QUANTIDADE (KG/L): 500g | Qtde Amostra: 04 pacotes de 500g | DATA: 12/07/2018 |

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

| 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 (com base na legislação vigente)

| Item Avaliado | Característico | Não característico | Observações |
|----------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/consistência | X | | |
| Cocção/Rendimento | X | | |

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
() Não aprovado
Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2018, às 10:39, 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 **2113478** e o código CRC **D7FB5B84**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.044772-5

2113478v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 2113559/2018 - SAS.UPS

Joinville, 16 de julho de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|------------------|
| PREGÃO: 121/2018 | LOTE: | ITEM: 03 |
| PRODUTO: Pão Francês | MARCA: Savege | |
| FORNECEDOR: Panificadora Savege LTDA | | |
| FABRICANTE: Panificadora Savege LTDA | | |
| QUANTIDADE (KG/L): 50g | Qtde Amostra: 04 unidades de 50g | DATA: 12/07/2018 |

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

| 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 (com base na legislação vigente)

| Item Avaliado | Característico | Não característico | Observações |
|----------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/consistência | X | | |
| Cocção/Rendimento | X | | |

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
() Não aprovado
Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2018, às 10:45, 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 **2113559** e o código CRC **C9C1CF9A**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.044772-5

2113559v3



RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

PREGÃO Nº 121/2018

ANEXO SEI Nº 1305519/2017 - SAS.UAF

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

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

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

CNPJ/CPF/MF: **85.168.045/0001-22**

Ao

Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social - Joinville/SC

Joinville – SC, 11 de julho de 2018.

| Item | Especificação (Nome do item) | Und | Quantidade* | Marca |
|------|---|-----|-------------|--------|
| 4 | Pão integral fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio(mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8 g de fibras em 100 g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelado ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade : Mínimo de 3 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. | KG | 4 | HELENA |

Certifico que o **Material** constante
deste documento foi **Recebido** e aceito.
Prestado
Em, 11/7/18 11h.

Ass.: [Assinatura]
Nome: **Carlos César Marques**
Matrícula: **Coordenador**
Matr. 28884



| | | | | |
|---|---|----|---|--------|
| 5 | <p>Pão Massinha doce com farofa e semente de linhaça (chineque). Ingredientes: Massa doce com farofa a base de trigo integral, açúcar, farinha de centeio e farinha de semente de linhaça. Cada unidade deverá ter entre 65 g à 75g aproximadamente. O pão deverá conter semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) e fibra de trigo. Não serão aceitos pães apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: 1 dia. Data da Fabricação: Dia da entrega.</p> | KG | 4 | HELENA |
| 6 | <p>Pão Massinha doce com Fibras. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Peso líquido 50 gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5 g de fibras em 100 g de produto pronto. não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 11 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelado ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, -queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas) Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Embalagem: Acondicionados em pacotes de polietileno, litografado, transparente e resistente, com 20 unidades cada de 50 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado conforme legislação. O pacote deverá estar bem vedado e assegurar a integridade do produto. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação Máximo de 1 dia.</p> | KG | 4 | HELENA |



| | | | | |
|--------|--|------|---|--------|
| 7 | Pão para Hot Dog. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina sem sal, fermento biológico, açúcar. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente vedado com 10 unidades de 70 gr cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: 1 dia. Data de fabricação: Dia da entrega. | KG | 4 | HELENA |
| 8 E 10 | Bolo Tipo Cuca com Farofa - Sabor Coco. Massa: farinha de trigo, ovos, leite, margarina, fermento para bolo, açúcar. Ingredientes: farofa: margarina, açúcar, farinha de trigo, fermento para bolo e canela em pó. COTA 25% e 75%. Prazo de validade: 1 dia. Data da Fabricação: Dia da Entrega. | UNID | 4 | HELENA |
| 9 E 11 | Bolo Tipo Nega Maluca. Ingredientes: massa: ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água e fermento em pó. Ingredientes cobertura: leite condensado e chocolate em pó. COTA 25% e 75%. Prazo de Validade: 1 dia. Data da Fabricação: Dia da entrega. | UNID | 4 | HELENA |

*Quantidade entregue (quatro Kilos), conforme anexo VIII, item I e II do Edital.

* Quantidade entregue (quatro unidades), conforme anexo VI.I item VIII e anexo 11 item 11.8 do edital.

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: **ALEXANDRE LUIZ ALVES**

CPF: 003.454.439-00

Cargo/Função: **SÓCIO PROPRIETÁRIO**

PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA. - EPP.

Alexandre Luiz Alves - Sócio Proprietário

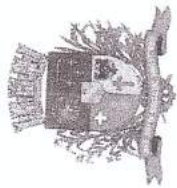
55 168 045/0001-22

PANIFICADORA E MERCEARIA
HELENA LTDA. - EPP

RUA MONSENHOR GERCINO, 4.328
ITAUM - CEP 89230-290

JOINVILLE - SANTA CATARINA


RECEBIDO:



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



ALVARÁ SANITÁRIO

| | | | | |
|---|---|-----------------|-------------|---|
| NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA | | Nº 308 | | REVALIDAÇÃO |
| PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA ME | | NOME FANTASIA | | PANIFICADORA E MERCEARIA HELENA LTDA -EPP |
| CNPJ OU CPF | ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) | NÚMERO | COMPLEMENTO | |
| 85.168.045/0001-22 | MONSENHOR GERCINO | 4328 | | |
| BAIRRO | MUNICÍPIO | | | |
| Itaum | Joinville | | | |
| CONCEDIDO POR | PRAZO DE VALIDADE | DATA DE ENTRADA | | |
| GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA | 10/2018 | 01/10/1991 | | |
| RESPONSÁVEL | | | | |
| ALEXANDRE LUIZ ALVES CPF: 003.454.349-00 | | | | |
| LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE | | | | |
| INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - PANIFICAÇÃO - C/ DISTRIBUIÇÃO | | | | |
| PANIFICADORA | | | | |
| COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E/OU NÃO PERECÍVEIS | | | | |
| Certifico atos administrativos deste alvará. | | | | |
|  EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 58929 COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA | Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, defiro a concessão de alvará sanitário para a atividade requerida. | | | |
| | PREFEITURA DE JOINVILLE SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental SERGIO GRACIANO Fiscal Sanitário - Matr. nº 10.211 | | | |

EXPOSIÇÃO OBRIGATORIA AO PÚBLICO

impresso em 11/10/2017

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

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

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Pão com formato e consistência de massa própria, composto de massa de farinha de trigo especial, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça 9 (mínimo 1%), fibra de trigo, fermento biológico reforçador.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aspecto

Massa uniforme e macia com alto teor de fibras

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico

2.5 Textura/ Consistência

O produto possui textura característica

2.6 Cocção/ Rendimento

O produto possui rendimento 500g

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 24%

3.2 - Características Nutricionais:

| | PORÇÃO DE 25 g(1 fatia): | % VD (*) |
|--------------------|---------------------------|----------|
| VALOR CALÓRICO | 60,5 kcal | 3,03 |
| CARBOIDRATOS | 11g | 3,67 |
| PROTEÍNAS | 2,15g | 2,87 |
| GORDURAS TOTAIS | 0,9g | 1,64 |
| GORDURAS SATURADAS | 0,2g | 0,91 |
| FIBRA ALIMENTAR | 1,6g | 6,4 |
| GORDURAS TRANS | 0 | -- |
| SÓDIO | 117mg | 4,88 |

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

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C. 10² UFC/g

Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

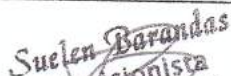
5. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

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

5.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno

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

5.4 - Prazo de Validade: 3 dias


Suelen Barandas
 Nutricionista
 CRN10 - 2603
 Suelen Barandas
 CRN10 2603

Joinville, 12 de Junho de 2018

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

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

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**2.1 - Aparência**

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

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico

2.5 Textura/ Consistência

O produto possui textura característica

2.6 Cocção/ Rendimento

O produto possui rendimento 70g

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 26%

3.2 - Características Nutricionais:

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

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

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g

Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

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

6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno

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

6.4 - Prazo de Validade: 1 dia.

Suelen Barandas
Nutricionista
CRN10-2603
Suelen Barandas
CRN10 2603

Joinville, 12 de Junho de 2018

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

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

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aparência

Massa uniforme e macia com fibras

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico

2.5 Textura/ Consistência

O produto possui textura característica

2.6 Cocção/ Rendimento

O produto possui rendimento 50g

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 26%

3.2 - Características Nutricionais:

| | PORÇÃO DE 50 g(1 unidade): | % VD (*) |
|--------------------|-----------------------------|----------|
| VALOR CALÓRICO | 202 Kcal | 10 |
| CARBOIDRATOS | 25g | 8 |
| PROTEÍNAS | 2,9g | 4 |
| GORDURAS TOTAIS | 10g | 18 |
| GORDURAS SATURADAS | 1,5g | 2 |
| FIBRA ALIMENTAR | 2g | 6 |
| GORDURAS TRANS | 0 | ** |
| SÓDIO | 310 mg | 13 |

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

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C 10² UFC/g

Salmonela sp ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido:

Unidade de 50g.

6.2 - Embalagem Primária:

Embalagem de Polietileno, litografado, transparente e resistente, com 20 unidades

6.3 - Acondicionamento e Transporte:

Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade

6.4 - Prazo de Validade:

5 dias.

Suelen Barandas
 Nutricionista

CRN10-2603

Suelen Barandas

CRN10 2603

Joinville, 12 de Junho de 2018

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

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

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 - Aparência

Massa uniforme e macia

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico

2.5 Textura/ Consistência

O produto possui textura característica

2.6 Cocção/ Rendimento

O produto possui rendimento 70g

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 25%

3.2 - Características Nutricionais:

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

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

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes à 45° C: 10² UFC/g

Salmonela sp: ausência/25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

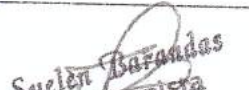
6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume líquido: Pacotes de 10 unidades de 70 g cada.

6.2 - Embalagem Primária: Embalagem de Polietileno

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

6.4 - Prazo de Validade: 1 dia


 Suelen Barandas
 Nutricionista
 CRP 2603

Joinville, 12 de Junho de 2018

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

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

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Bolo com formato e consistência de massa própria, composto de farinha de trigo, ovos, leite integral, margarina, fermento para bolo e açúcar. Cobertura composta por margarina, açúcar, farinha de trigo, fermento para bolo, canela em pó e coco ralado.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**2.1 - Aspecto**

Massa uniforme macia coberta com coco e farofa

2.2 - Cor

O produto possui coloração característica.

2.3 - Odor

O produto possui odor característico.

2.4 - Sabor

O produto possui sabor característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima 26%

3.2 - Características Nutricionais:

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

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

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

6. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

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

Suelen Barandas
 Nutricionista
 CRN10 2603

Joinville, 24 de Março de 2017

Suelen Barandas
 CRN10 2603

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

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

CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- 1 - Aspecto**
massa uniforme macia com cobertura de preparado com chocolate.
- 2 - Cor**
produto possui coloração característica.
- 3 - Odor**
produto possui odor característico.
- 4 - Sabor**
produto possui sabor característico
- 5 Textura / Consistência**
produto possui textura característica
- 6 Cocção/ Rendimento**
produto rende 60g a porção

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- 1 - Umidade Máxima** 26%
- 2 - Características Nutricionais:**

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

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

ausência de sujidade, parasitas e larvas.

ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

- 1 - Peso / volume líquido:** Unidade de aprox. 500g
- 2 - Embalagem Primária:** Embalagem de Polietileno
- 3 - Acondicionamento e Transporte:** Deve ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade
- 4 - Prazo de Validade:** 1 dia


Suelen Barandas
 Nutricionista
 CRN 10-2603
 Suelen Barandas
 CRN 10-2603

Joinville, 12 de Junho de 2018



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 2114332/2018 - SAS.UPS

Joinville, 16 de julho de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | | |
|--|----------------------------------|------------------|
| PREGÃO: 121/2018 | LOTE: | ITEM: 04 |
| PRODUTO: Pão integral fatiado com semente de linhaça | MARCA: Helena | |
| FORNECEDOR: Panificadora e Merceria Helena LTDA EPP | | |
| FABRICANTE: Panificadora e Merceria Helena LTDA EPP | | |
| QUANTIDADE (KG/L): 500g | Qtde Amostra: 04 pacotes de 500g | DATA: 13/07/2018 |

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

| 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 (com base na legislação vigente)

| Item Avaliado | Característico | Não característico | Observações |
|----------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/consistência | X | | |
| Cocção/Rendimento | X | | |

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2018, às 11:45, 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 **2114332** e o código CRC **5E14E407**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.044772-5

2114332v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 2114444/2018 - SAS.UPS

Joinville, 16 de julho de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | | |
|---|-----------------------------------|------------------|
| PREGÃO: 121/2018 | LOTE: | ITEM: 05 |
| PRODUTO: Pão Massinha doce com farofa e semente de linhaça (chineque) | MARCA: Helena | |
| FORNECEDOR: Panificadora e Merceria Helena LTDA EPP | | |
| FABRICANTE: Panificadora e Merceria Helena LTDA EPP | | |
| QUANTIDADE (KG/L): 70g | Qtde Amostra: 04 pacotes de 1,2kg | DATA: 13/07/2018 |

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

| 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 (com base na legislação vigente)

| Item Avaliado | Característico | Não característico | Observações |
|----------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/consistência | X | | |
| Cocção/Rendimento | X | | |

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2018, às 11:50, 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.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **2114444** e o código CRC **F40672F1**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.044772-5

2114444v3



ANÁLISE SEI Nº 2114516/2018 - SAS.UPS

Joinville, 16 de julho de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | | |
|--|-----------------------------------|------------------|
| PREGÃO: 121/2018 | LOTE: | ITEM: 06 |
| PRODUTO: Pão massinha doce | MARCA: Helena | |
| FORNECEDOR: Panificadora e Mercearia Helena LTDA EPP | | |
| FABRICANTE: Panificadora e Mercearia Helena LTDA EPP | | |
| QUANTIDADE (KG/L): 50g | Qtde Amostra: 04 pacotes de 1,5kg | DATA: 13/07/2018 |

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

| 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 (com base na legislação vigente)

| Item Avaliado | Característico | Não característico | Observações |
|----------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/consistência | X | | |
| Cocção/Rendimento | X | | |

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
() Não aprovado
Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2018, às 11:53, 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.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **2114516** e o código CRC **A7BB1BE4**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.044772-5

2114516v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 2114564/2018 - SAS.UPS

Joinville, 16 de julho de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | | |
|--|--|------------------|
| PREGÃO: 121/2018 | LOTE: | ITEM: 07 |
| PRODUTO: Pão para Hot Dog | MARCA: Helena | |
| FORNECEDOR: Panificadora e Mercearia Helena LTDA EPP | | |
| FABRICANTE: Panificadora e Mercearia Helena LTDA EPP | | |
| QUANTIDADE (KG/L): 70g | Qtde Amostra: 04 pacotes com 10 unidades | DATA: 13/07/2018 |

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

| 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 (com base na legislação vigente)

| Item Avaliado | Característico | Não característico | Observações |
|----------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/consistência | X | | |
| Cocção/Rendimento | X | | |

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
() Não aprovado
Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2018, às 11:58, 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 **2114564** e o código CRC **7380AAF7**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.044772-5

2114564v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 2114649/2018 - SAS.UPS

Joinville, 16 de julho de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | | |
|---|---------------------------------|------------------|
| PREGÃO: 121/2018 | LOTE: | ITEM: 08 e 10 |
| PRODUTO: Bolo tipo cuca com fãrofa - sabor coco | MARCA: Helena | |
| FORNECEDOR: Panificadora e Merceria Helena LTDA EPP | | |
| FABRICANTE: Panificadora e Merceria Helena LTDA EPP | | |
| QUANTIDADE (KG/L): 110g | Qtde Amostra: 04 fatias de 110g | DATA: 13/07/2018 |

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

| 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 (com base na legislação vigente)

| Item Avaliado | Característico | Não característico | Observações |
|----------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/consistência | X | | |
| Cocção/Rendimento | X | | |

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2018, às 12:01, 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 **2114649** e o código CRC **111EC3B2**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.044772-5

2114649v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 2114683/2018 - SAS.UPS

Joinville, 16 de julho de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | | |
|--|---------------------------------|------------------|
| PREGÃO: 121/2018 | LOTE: | ITEM: 09 e 11 |
| PRODUTO: Bolo tipo Nega Maluca | MARCA: Helena | |
| FORNECEDOR: Panificadora e Mercearia Helena LTDA EPP | | |
| FABRICANTE: Panificadora e Mercearia Helena LTDA EPP | | |
| QUANTIDADE (KG/L): 100g | Qtde Amostra: 04 fatias de 100g | DATA: 13/07/2018 |

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

| 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 (com base na legislação vigente)

| Item Avaliado | Característico | Não característico | Observações |
|----------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/consistência | X | | |
| Cocção/Rendimento | X | | |

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
() Não aprovado
Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2018, 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.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **2114683** e o código CRC **7A53B8AA**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.044772-5

2114683v3