



MEMORANDO SEI Nº 1078740/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2017.

À **Secretaria de Administração e Planejamento**

Sr. Miguel Angelo Bertolini

Secretário

Assunto: Parecer Técnico do Pregão Eletrônico nº 153/2017 (Responde Memorando SAP.UPR 1003374)

Segue o parecer técnico da análise de amostras do Pregão Eletrônico nº. 153/2017 e protocolo da entrega de amostras. Consta abaixo a grade de parecer do referido Pregão Eletrônico:

Item	Produto	Empresa	Marca	Situação
01	Carne bovina - iscas de coxão mole	Nutri House Alimentos Ltda.	Frigomeat	Reprovado
02	Carne moída congelada de bovino - coxão mole	Nutri House Alimentos Ltda.	Frigomeat	Aprovado
03	Filé de peito de frango	Leandro Francisco de Souza & Cia Ltda.	Seara	Aprovado
04	Carne bovina - iscas de coxão mole	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli EPP.	Frigoforte	Reprovado
05	Carne moída congelada de bovino - coxão mole	Leandro Francisco de Souza & Cia Ltda.	Frigomeat	Aprovado
06	Filé de peito de frango	Nutri House Alimentos Ltda.	Seara	Aprovado

Sem mais, a Secretaria de Educação, através do Setor de Alimentação e Nutrição Escolar, encontra-se à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 19/09/2017, às 09:53, 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 **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 19/09/2017, às 09:56, 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 19/09/2017, às 14:56, 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 **1078740** e o código CRC **BA31576E**.



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1078711/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

AMOSTRA 1

Pregão:	153/2017			Item: 01
Produto:	Carne bovina - Iscas de Coxão Mole	Marca:	Frigomeat	
Fornecedor:	Nutri House Alimentos Ltda EPP.			
Fabricante:	AM Alimentos Ltda.			
Quantidade (kg/L):	1 kg	Qtde amostra:	4	Data: 15/09/2017
Avaliação Externa:				
Item avaliado	Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		x	Embalagem estava furada.	
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	Não apresentava formato em tiras com tamanho uniforme e não apresentava coloração vermelho brilhante.	
Cor		x	Não apresentava coloração vermelho brilhante.	
Odor	x			
Sabor	x			
Textura/Consistência	x			
Características técnicas de acordo com o edital				
		Sim	Não	Não se aplica
			x	
Observações	No anexo VII do edital 153/2017 há a seguinte descrição para o item 01, carne bovina - iscas de coxão mole: "Peça de carne bovina (coxão mole), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, (...) com coloração vermelho brilhante, (...). Embalagem: Deverá estar intacta. (...), bem vedado, (...)." Na primeira amostra foi observado que a embalagem não apresentava boa vedação, pois houve extravasamento de conteúdo, não apresentava corte em iscas com tamanho			

uniforme e coloração vermelho brilhante.				
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		

AMOSTRA 2

Pregão:	153/2017			Item: 01
Produto:	Carne bovina - Iscas de Coxão Mole	Marca:	Frigomeat	
Fornecedor:	Nutri House Alimentos Ltda EPP.			
Fabricante:	AM Alimentos Ltda.			
Quantidade (kg/L):	1 kg	Qtde amostra:	4	Data: 18/09/2017
Avaliação Externa:				
Item avaliado	Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		x	Embalagem estava furada.	
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	Não apresentava formato em tiras com tamanho uniforme e não apresentava coloração vermelho brilhante.	
Cor		x	Não apresentava coloração vermelho brilhante.	
Odor	x			
Sabor	x			
Textura/Consistência	x			
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
		x		
No anexo VII do edital 153/2017 há a seguinte descrição para o item 01, carne bovina - iscas de coxão mole: " Peça de carne bovina (coxão mole), cortada em iscas (tiras) com				

Observações	tamanho uniforme, (...) com coloração vermelho brilhante, (...). Embalagem: Deverá estar intacta. (...), bem vedado, (...)." Na segunda amostra foi observado que a embalagem não apresentava boa vedação, pois houve extravasamento de conteúdo, não apresentava corte em iscas com tamanho uniforme e coloração vermelho brilhante.			
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:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 19/09/2017, às 09:53, 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 **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 19/09/2017, às 09:56, 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 19/09/2017, às 14:56, 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 **1078711** e o código CRC **796D4656**.

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



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1078714/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	153/2017			Item: 02
Produto:	Carne moída congelada de bovino - coxão mole	Marca:	Frigomeat	
Fornecedor:	Nutri House Alimentos Ltda EPP.			
Fabricante:	AM Alimentos Ltda.			
Quantidade (kg/L):	1 kg	Qtde amostra:	4	Data: 15/09/2017
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
Observações			x
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico	Aprovado	Reprovado	
	x		

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 19/09/2017, às 09:53, 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 **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 19/09/2017, às 09:56, 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 19/09/2017, às 14:56, 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 **1078714** e o código CRC **500074EC**.

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

17.0.045533-5

1078714v5



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1078715/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	153/2017				Item: 06
Produto:	Filé de peito de frango	Marca:	Seara		
Fornecedor:	Nutri House Alimentos Ltda EPP.				
Fabricante:	Seara Alimentos Ltda.				
Quantidade (kg/L):	1 kg	Qtde amostra:	4	Data:	15/09/2017
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)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	x		

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 19/09/2017, às 09:53, 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 **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 19/09/2017, às 09:56, 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 19/09/2017, às 14:56, 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 **1078715** e o código CRC **69E83DB4**.

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

17.0.045533-5

1078715v5



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1078717/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

AMOSTRA 1

Pregão:	153/2017				Item: 03
Produto	Filé de peito de frango	Marca:	Seara		
Fornecedor:	Leandro Francisco de Souza & Cia Ltda - ME.				
Fabricante:	Seara Alimentos Ltda.				
Quantidade (kg/L):	0,990 kg	Qtde amostra:	4	Data:	14/09/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		x			
Rotulagem conforme legislação		x			
Peso conforme rotulagem			x	Na rotulagem consta a informação de peso líquido 1kg e o produto apresenta 0,990 kg.	
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	No anexo VII do edital 153/2017 há a seguinte descrição para o item 03, filé de peito de frango: "Filé de peito de frango (...). Embalagem: (...), contendo peso líquido de 1kg." Na primeira amostra analisada foi observado peso líquido inferior a 1kg (0,990 kg).				
Facilidade de preparo Técnico-culinário					
		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica

Facilidade de preparo Técnico-culinário					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			

AMOSTRA 2

Pregão:	153/2017			Item: 03	
Produto	Filé de peito de frango		Marca:	Seara	
Fornecedor:	Leandro Francisco de Souza & Cia Ltda - ME.				
Fabricante:	Seara Alimentos Ltda.				
Quantidade (kg/L):	1,012 kg	Qtde amostra:	4	Data:	15/09/2017
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)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	x		

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 19/09/2017, às 09:53, 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 **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 19/09/2017, às 09:56, 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 19/09/2017, às 14:56, 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 **1078717** e o código CRC **7479E4F0**.

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

17.0.045533-5

1078717v8



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1078719/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	153/2017				Item: 05
Produto:	Carne moída congelada de bovino - coxão mole	Marca:	Frigomeat		
Fornecedor:	Leandro Francisco de Souza & Cia Ltda - ME.				
Fabricante:	AM Alimentos Ltda.				
Quantidade (kg/L):	1 kg	Qtde amostra:	4	Data:	15/09/2017
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
Observações			x
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico	Aprovado	Reprovado	
	x		

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 19/09/2017, às 09:53, 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 **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 19/09/2017, às 09:56, 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 19/09/2017, às 14:56, 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 **1078719** e o código CRC **95DBC585**.

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

17.0.045533-5

1078719v5



ANÁLISE SEI N° 1129772/2017 - SED.UAE

Joinville, 27 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

AMOSTRA 1

Pregão:	153/2017				Item: 04
Produto:	Carne bovina - iscas de coxão mole	Marca:	Frigoforte		
Fornecedor:	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP				
Fabricante:	Meatfoods Alimentos Ltda.				
Quantidade (kg/L):	0,978 kg	Qtde amostra:	4	Data:	14/09/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		x			
Rotulagem conforme legislação		x			
Peso conforme rotulagem		-	-	Não consta informação de peso líquido 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.		
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 VII do edital 153/2017 há a seguinte descrição para o item 4, carne bovina - iscas de coxão mole: "Peça de carne bovina (coxão mole), cortada em iscas (tiras) (...), sem cartilagem e nervos. (...) O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Embalagem: (...) contendo peso líquido de 1 kg. (...)" A primeira amostra apresentou peso líquido menor que 1 kg, nervos e 5,72% de líquidos após o descongelamento.				

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		

AMOSTRA 2

Pregão:	153/2017				Item: 04
Produto:	Carne bovina - iscas de coxão mole	Marca:	Frigoforte		
Fornecedor:	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP				
Fabricante:	Meatfoods Alimentos Ltda.				
Quantidade (kg/L):	0,982 kg	Qtde amostra:	4	Data:	15/09/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	x				
Rotulagem conforme legislação	x				
Peso conforme rotulagem	-	-	Não consta informação de peso líquido 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.		
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 VII do edital 153/2017 há a seguinte descrição para o item 4, carne bovina - iscas de coxão mole: "Peça de carne bovina (coxão mole), cortada em iscas (tiras) (...), sem cartilagem e nervos. (...). Embalagem: (...) contendo peso líquido de 1 kg. (...)" A segunda amostra apresentou peso líquido menor que 1 kg e nervos.				

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:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 27/09/2017, 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 **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 27/09/2017, 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 **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 27/09/2017, às 13:48, 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.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1129772** e o código CRC **728BF61C**.

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

17.0.045533-5

1129772v3