



PREFEITURA DE JOINVILLE  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2017  
RECIBO ENTREGA AMOSTRAS

À Secretaria de Administração e Planejamento				
ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:				
Item	Material	UNID.	Quant.	Marca
1	Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças à partir de 6 meses. Não poderá conter glúten	KG	4	MAIS CERTA
10	Ervilha Seca , partida, sem pele. Acondicionado em embalagem plástica resistente, bem vedada. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório	KG	4	YOKI
35	Filé De Tilápia Congelado Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de até 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária estadual ou federal conforme necessidade. COTA 75%	KG	4	COPACOL
42	Pão de queijo Congelado. Ingredientes: pão de queijo, cru, congelado, elaborado a partir de fécula de mandioca, ovos, óleo vegetal e/ou margarina, queijo, leite e sal. Não deverá conter glúten, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar. COTA 75%	KG	4	RANCHO ALEGRE
47	Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. COTA 75%	LT	4	ZENIT
61	Pão de queijo Congelado. Ingredientes: pão de queijo, cru, congelado, elaborado a partir de fécula de mandioca, ovos, óleo vegetal e/ou margarina, queijo, leite e sal. Não deverá conter glúten, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar. COTA 25%	KG	4	RANCHO ALEGRE
66	Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. COTA 25%	LT	4	ZENIT

Recibido  
12/05/17  
Dixula m.  
10:18



Estado de Santa Catarina  
 Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú  
 Secretaria da Saúde e Saneamento  
 Divisão de Vigilância Sanitária

Cadastro Nº8545

# ALVARÁ SANITÁRIO

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

**L & E COM. ATACADISTA LTDA ME**

Denominação Comercial - Nome Fantasia

CNPJ/CPF

**L & E COM. ATACADISTA**

06.915.456/0001-68

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

Nº

RUA EDGAR LINHARES

770

Bairro

Município/Estado

NOVA ESPERANÇA

BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC

Proprietário/Responsável

FONE:

Atividade:

COM. ATAC. PROD. GERAL; COM. ATAC. PROD. ALIMENTÍCIOS; COM. ATAC. SANEANTES,  
 DOMISSANITÁRIOS; COM. ATAC. COSMÉTICOS. PERF. HIGIENE; COM. ATAC. BEBIDAS;  
 COM. ATAC. PROD. QUÍMICOS; COM. ATAC. PROD. PERECÍVEIS; PANIFICADORA;  
 CONFEITARIA; SACOLÃO;

O estabelecimento supra citado está autorizado a funcionar, conforme a Lei Estadual nº6.320 de 20 de dezembro de 1983 e seus regulamentos / Lei Municipal nº1.303 de 16 de dezembro de 1993.

VÁLIDO ATÉ

**### 30/05/2018 ###**

Local e Data: BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 19/05/2017.

Concedido por

**DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Rua 1.500, nº 1.100 - Centro, Balneário Camboriú-SC - Fone/fax (47) 3261-6200 - Email:vsanitaria@balneariocamboriu.sc.gov.br

Autoridade de Saúde

**SANDRO A. FRANCO**  
 Fiscal de Saúde Pública  
 Matrícula nº 3911  
 VIGILÂNCIA SANITÁRIA

OBSERVAÇÕES:

**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO**

**CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS** 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS  
 E TABELionato de Notas - Código CNJ 05.870-9  
 Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1143 - Bairro Dos Estados - João Pinheiro - CEP 88.000-000 - Balneário Camboriú - SC - Tel: (47) 3244-4141 - Fax: (47) 3244-5024

**Autenticação Digital**  
 De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.933/1994 e Art. 8º inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé

Cód. Autenticação: 67041206170952360453-1; Data: 12/06/2017 09:53:40

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AFG07255-GR3E;  
 Valor Total do Ato: R\$ 4,12  
 Confira os dados do ato em: <https://selodigital.tjpb.jus.br>

Bel. Valber de Miranda Cavalcanti  
 Titular

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DA PARAÍBA  
CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS  
FUNDADO EM 1888  
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS,  
INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Eptácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB  
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484  
<http://www.azevedobastos.not.br>  
E-mail: [cartorio@azevedobastos.not.br](mailto:cartorio@azevedobastos.not.br)



**CERTIDÃO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL**

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude etc...

Certifica com base na Lei 8935/94 - art. 7º - inc. V, que o(s) documento(s) em anexo é reprodução fiel do original que me foi apresentado e neste ato confirmo sua autenticidade através do Código de Controle e Autenticação abaixo.  
O referido é verdade, dou fé.

Este documento foi emitido em 16/06/2017 às 13:56:38 (hora de Brasília).

**CHAVE DIGITAL**

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b6d9ab4242cd68e1604acfe84fd036a3cb1c655018c14256d3e16237413  
a9650b7790583c0d8d74e930a4441ad75ebc640ffd8eea91d87d4ccd35d31fe73d846a

A chave digital acima, garante que este documento foi gerado para LeE COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP e emitido através do site do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com a Legislação Federal em vigor Art 1º. e 10º. § 1º. da MP 2200/01.

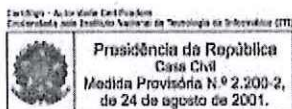
**Esta certidão tem a sua validade até: 13/06/2018 às 04:40:47 (Dia/Mês/Ano)**

Código de Controle da Certidão: 722723

Código de Controle da Autenticação:

67041206170952360453-1

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada por qualquer pessoa e a qualquer momento através do site: <http://www.azevedobastos.not.br>





**Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.**  
Rua Imperatriz Leopoldina, 55 Rio do Sul –SC  
CNPJ nº 80.996.556/0001-19 Inscr. Est. 251.723.666

## FICHA TÉCNICA MAISCERTA

### 1- Identificação do produto

Nome do produto: Maiscerta.

n.º do registro no Ministério da Saúde: 4.8914.0022.001-2

Marca: Neilar

### 2-Identificação do fabricante

Nome: Neilar Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.

Endereço: Rua Imperatriz Leopoldina, 55 Rio do Sul –SC

Fone/Fax: (0xx47) 521-4719

### 3-Identificação da empresa proponente

Nome: Neilar Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.

Endereço: Rua Imperatriz Leopoldina, 55 Rio do Sul –SC

Fone/Fax: (0xx47) 521-4719

### 4-Características do produto

**4.1-Ingredientes:** Amido de Milho, produto puro e natural derivado do milho, polímero composto por unidades de *a-D-glucose* constituído por cadeias de amilose e amilopctina.

### 4.2-Composição centesimal

Proteínas:	6,90 g %
Carboidratos:	71,54 g %
Lipídeos:	14,39 g %
Fibras:	0,20 g %
Resíduo Mineral Fixo:	1,53 g %
VET:	443,27 kcal %
Umidade:	5,44 g %
Lactose:	1,11 g %
Colesterol:	38 mg %

### 5-Embalagem:

Caixa de Papelão kraft contendo 20 pacotes de polietileno 500 gramas cada.

### 6-Armazenagem

Armazenar o produto em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores e agentes contaminantes. Embalagem original inviolada.

Empilhamento máximo 8 caixas.

### 8-Prazo de Validade

**Lote/Fab.** 10/12/16 **Val.** 10/12/18. Respeitar as condições de armazenagem.

### 9-Responsável Técnico pela fabricação do produto

Nome: Jorge Luiz Blosfeld

Profissão: Engenheiro Químico

Conselho Regional: Crea/SC n.º de inscrição: 13300075.

Cargo: RESP. TÉCNICO

**Documento emitido via eletrônica, dispensado de assinatura.**



**Prefeitura Municipal de Rio do Sul**  
**Secretaria Municipal de Saúde**  
**Diretoria de Vigilância Sanitária e**  
**Epidemiológica**

# **ALVARÁ SANITÁRIO**

**Validade:**

**30 de abril de 2018**

**Número:**

**039/2017**

**Série:**

**A**

**Razão Social: NEILAR INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**

**CPF/CNPJ: 80.996.556/0001-19**

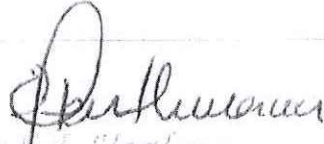
**Rua: BECO ITUMBIARA,55**

**Bairro: CANOAS**

**Município: RIO DO SUL**

**Atividade(s): Industria e Comercio de alimentos.**

**Autoridade de Saúde:**

  
Vig. Sanitária - Rio do Sul  
CRF: 2907

**ESTE DOCUMENTO DEVERÁ FICAR EXPOSTO EM  
LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO**

 GENERAL MILLS	<b>Ficha Técnica de Produto</b>		FTP 00036 0090-8 Revisão 01 Página 1 de 2
	<b>ERVILHA</b>		

### 1. Informações do Produto

Denominação de Venda	Marca	Vida de Prateleira
Ervilha	Yoki	270 dias

### 2. Apresentação

Código	Embalagem
00036	Primária: Filme laminado, estampado (reciclável – cód. 7), contendo 500 g de produto. Secundária: Saco kraft (reciclável), contendo 12 unidades.
00336	Primária: Filme laminado, estampado (reciclável – cód. 7), contendo 500 g de produto. Secundária: Saco kraft (reciclável), contendo 04 x 03 unidades.

### 3. Parâmetros de Qualidade

A *General Mills Brasil Alimentos Ltda.* certifica que este produto é fabricado de acordo com as normas sanitárias da Legislação Brasileira, vendido livremente em todo país e apto para consumo humano.

Análise Sensorial	Parâmetro	Especificação
Aspecto	Leguminosa seca.	
Cor	Característica / verde.	
Sabor	-	
Aroma	-	
Umidade	Máxima de 15,0%	
Físico-química	Máximo de 1,0%	
Avariados	Materias estranhas e impurezas	Máximo de 1,0%
	Ardidos e mofados	Máximo de 1,0%
	Carunchados	Máximo de 0,5%
	Manchados e descoloridos	Máximo de 2,0%
	Total de avariados	Máximo de 8,0%
Macro e Microscópica	Material prejudicial à saúde humana	Ausente

Macro e Microscópica: ANVISA / MS Resolução RDC no. 175, 08/07/2003.

### 4. Regulamentação

Produto classificado segundo a Portaria no. 65, de 16 de fevereiro de 1993, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.  
Ervilha Verde Partida  
Grupo II  
Tipo 2

### 5. Caracterização / Composição

Ervilha verde partida.  
**NÃO CONTEM GLÚTEN.**

General Mills Brasil Alimentos Ltda.

Cópia impressa não controlada – especificações do produto sujeitas a alterações sem prévio aviso.

 GENERAL MILLS	<b>Ficha Técnica de Produto</b>		FTP 00036 0090-8 Revisão 01 Página 2 de 2
	<b>ERVILHA</b>		

### 6. Informação Nutricional

Naturalmente Rica em Proteínas, Ferro e Vitamina B1.

Informação Nutricional		
Porção de 60 g (1/2 xícara de chá)		% VD (*)
Quantidade por porção		
Valor energético	214 kcal = 898 kJ	11%
Carboidratos	38 g	13%
Proteínas	16 g	21%
Gorduras totais	1,0 g	2%
Gorduras saturadas	0	0%
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	8,7 g	35%
Sódio	0 mg	0%

(\*) % Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) Valores Diários de Referência não estabelecidos.

### 7. Cuidados no transporte

Este produto não necessita de condições especiais de temperatura para transporte. No entanto, deve ser evitado calor excessivo. As embalagens não devem estar amassadas / estufadas e devem ser transportadas com cantoneiras.

Não transportar em contato com matérias-primas ou produtos não alimentícios.


### 8. Cuidados no Armazenamento

O produto deve ser armazenado em local limpo, seco, fresco e arejado. Evitar exposição ao sol, calor excessivo e umidade. Não armazenar junto de matérias-primas ou produtos não alimentícios. Não se apoiar, colocar objetos, sentar ou pisar sobre as embalagens paletizadas, caixas ou fardos. Quando aplicável, seguir diagrama de empilhamento conforme ilustração. Respeitar o limite de empilhamento máximo.

### 9. Outras informações

General Mills Brasil Alimentos Ltda.

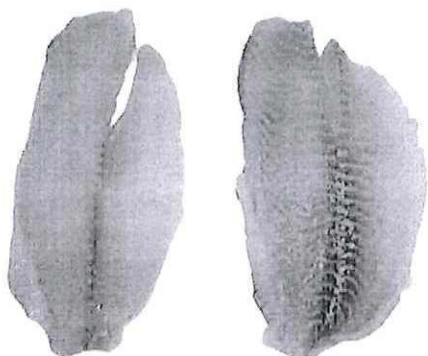
Cópia impressa não controlada – especificações do produto sujeitas a alterações sem prévio aviso.

	<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO</b>	Código: EPC-695/13	Data: 04/05/2017
		Versão: 09	Página: 1 de 4
<b>PRODUTO:</b> Filé de Tilápia Congelado		<b>CÓDIGO:</b> 6299	

**1.0 DESCRIÇÃO DO PRODUTO:**

Filé de Tilápia, in natura, inteiros com corte "V", sem espinhos, sem pele, classificado 60g up, congelado IQF, glaciado, pacote 800g.

**1.1 PRODUTO PADRÃO:**



**2.0 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

Classificação de peso	60g up
Congelamento girofreezer	IQF (Individual quick freezing/ Congelado individualmente)

**3.0 PADRÕES MICROBIOLÓGICOS**

Microorganismos	Valor Máximo
Estafilococos coagulase positiva UFC/g	10 <sup>3</sup>
Salmonella spp	Ausencia/25g

Fonte: RDC 12, de 02 de Janeiro de 2001, Anvisa

**@ 4.0 PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS**

Padrões	Limites
Umidade	Máximo 80%
Proteína	Mínimo 16%
Gordura	Máximo 5%
@ pH	Máximo 7,0

Fonte: Padrão Copacol

*Manoel*  
Mário Manoel  
Inspetor do Quilômetro  
Matriculo 851802

**5.0 DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES**

Não se aplica

Elaborado:	Verificado:	Aprovado:
Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Supervisor de Pesquisa e Desenvolvimento	Gerente de Qualidade

CÓPIA NÃO CONTROLADA



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

Código: EPC-695/13

Data: 04/05/2017

Versão: 09

Página: 2 de 4

6.0 ALERGÊNICOS

Ingredientes	Presença		
	Sim	Não	Pode conter
Cereais que contenham glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base de cereais		x	
Crustáceos e derivados		x	
Ovos e derivados		x	
Peixes e derivados	x		
Amendoins e derivados		x	
Soja e derivados		x	
Leite de todas espécies de mamíferos e derivados ( inclusive lactose)		x	
Amêndoas ( <i>Prunus dulcis</i> , sin. <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L) e derivados		x	
Avelãs ( <i>Corylus</i> spp) e derivados		x	
Castanha de caju ( <i>Anacardium occidentale</i> ) e derivados		x	
Castanha do Brasil ou Castanha do Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ) e derivados		x	
Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp) ou Queensland e derivados		x	
Nozes ( <i>Juglans</i> spp) e derivados		x	
Pecãs ( <i>Carya</i> spp) e derivados		x	
Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp) e derivados		x	
Tremoço e derivados		x	
Moluscos e derivados		x	
Pinoli ( <i>Pinus</i> spp)		x	
Castanhas spp ( <i>Castanea</i> spp)		x	
Látex Natural		x	

Fonte: Resolução ANVISA/DC nº 26 de 02/07/2015

M. M. M. M. M.  
 Inspetor de Qualidade  
 Matrícula 551902

@ 7.0 PADRÕES DE INSPEÇÃO

Defeitos	Limites para 200 peças		
	Aceita	Rejeita	%
Com escama	5	6	2,5
Filé avermelhado	5	6	2,5
Com pele	5	6	2,5
Com pedaço de filé soltando	5	6	2,5
Com manchas	5	6	2,5
Com hematoma	5	6	2,5
Com espinho inteiro	1	2	0,5

Elaborado:	Verificado:	Aprovado:
Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Supervisor de Pesquisa e Desenvolvimento	Gerente de Qualidade

CÓPIA NÃO CONTROLADA



**ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO**Código:  
EPC-695/13Data:  
04/05/2017Versão:  
09Página:  
3 de 4

Cartilagem	3	4	1,5
Com barbatanas	3	4	1,5
Erro de peso dos pacotes	0	0	0,0
Com corte irregular	5	6	2,5
Com contaminação estomacal	0	0	0,0
Peças emendadas	5	6	2,5
Embalagem mal selada	0	0	0,0
Embalagem sem carimbo	0	0	0,0
Pacote mal colocado na caixa	21	22	10,5
Produto amassado	5	6	2,5
Produto misturado	0	0	0,0
Etiqueta mal posicionada	21	22	10,5
Etiqueta trocada	0	0	0,0
Sem etiqueta	0	0	0,0
Caixa mal fechada	21	22	10,5
Carimbo borrado	0	0	0,0
Espinhos menor 5,0mm calcificado	3	4	1,5
Espinhos menor 5,0mm	7	8	3,5
Espinhos acima 5,0mm	3	4	1,5
Erro de peso -peças (variação> que 2g)	5	6	2,5


**8.0 EMBALAGENS**

	PRIMÁRIA	SECUNDÁRIA
Tipo	Sacola com alça	Caixa papelão normal
Material	PE+PET	Papelão ondulado
Cor	Transparente com arte impressa	Pardo
Dimensões	290x310x0,200mm	492x325x200mm
Código	160226	117540
Capacidade	800g	9,6kg
Vácuo	Sem	Não se aplica
Número peças por pacote	Variável	Variável
Etiquetas	Não se aplica	1
Lacre SIF	Não se aplica	Não se aplica
Fechamento da embalagem secundária	Não se aplica	Fita adesiva BOPP
Formato carimbo	DD/MM/AA	DD/MM/AA

*Handwritten signature and stamp*  
Módulo  
Gerente de Qualidade  
Data: 04/05/2017

Elaborado:	Verificado:	Aprovado:
Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Supervisor de Pesquisa e Desenvolvimento	Gerente de Qualidade

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	<b>ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO</b>	Código: EPC-695/13	Data: 04/05/2017
		Versão: 09	Página: 4 de 4

Exemplo carimbo

FABRICADO EM  
13/05/13  
VENC - 12/05/14  
LOTE - 001 S1

13/05/13  
12/05/14

PRIMÁRIA

SECUNDÁRIA



**9.0 MARCA**

Copacol

**10.0 VALIDADE E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO**

Validade 364 dias

Condições estocagem e distribuição Manter congelado em -18°C ou mais frio.

**11.0 INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

Aplicação

Consumir após assado, frito ou cozido - Este produto se manuseado incorretamente, consumido cru e/ou mantido em temperatura de conservação inadequada pode causar danos à saúde.

Destino

Mercado interno (atacado e varejo)

*Manuela*  
Inspeção de Qualidade  
Manuela 7510

Elaborado: Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Verificado: Supervisor de Pesquisa e Desenvolvimento	Aprovado: Gerente de Qualidade
--	---	-----------------------------------

CÓPIA NÃO CONTROLADA

**▶ Consulta de Estabelecimento Nacional****▶ Dados do Estabelecimento Nacional**

CNPJ: 76.093.731/0030-25

Fantasia: UNIDADE INDUSTRIAL DE PEIXES

Razão: COPACOL - COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: 2707 Data de Reserva: 27/06/2008 Data de Registro: 19/12/2008

Nr. Processo: 21034.003838/2007-12

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: ROD PR 239 - KM 543,5 , S/N

Bairro: DISTRITO INDUSTRIAL

CEP: 85.410-000

Município: NOVA AURORA

UF: PR

Telefone: (45) 3241.8080

Fax:

E-Mail:

Site:

Nome

PESCADO

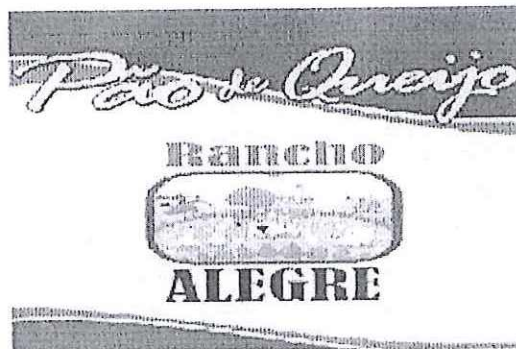
Descrição (Categoria / Classe)

ENTREPOSTO DE PESCADO - P1 / EP1 - ENTREPOSTO DE PESCADOS

[Nova Consulta](#)

# FICHA TÉCNICA

**RAZÃO SOCIAL:** Tradição Minas - Indústria de Produtos Alimentícios Ltda - EPP  
**NOME FANTASIA:** TRADIÇÃO MINAS  
**RUA:** TANGARÁ N°721 - JD: PETROPOLIS ARAPONGAS - PR - CEP: 86709-000.  
**CNPJ:** 22.782.424/0001-98 INSC. EST. 90698689-21



**IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:** Nome do Produto: Pão de Queijo.  
**MARCA:** RANCHO ALEGRE

**INGREDIENTES:** FÉCULA DE MANDIOCA, ÁGUA, OVO, QUEIJO, ÓLEO DE SOJA, MARGARINA, SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, AROMA ARTIFICIAL DE QUEIJO PARMESSÃO, SAL.

**ALERGICOS:** CONTÉM LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA E OVOS.  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**  
**CONTÉM LACTOSE**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (porção de 50g)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor Energético	121,28 kca = 507 KJ	6.06
Carboidratos	15.29 g	5.10
Proteínas	1.80 g	2.40
Gorduras Totais	5.88 g	10.69
Gorduras Saturada	0.80 g	3.64
Gorduras Trans	0	..
Fibras Totais	0.12 g	0.48
Colesterol	31.00 g	10.33
Cálcio	27.00 mg	9.00
Ferro	0,13 mg	0.93
162.00	40 mg	6.75

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400 Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido.

Código NCM: 19.01.20.00

Produto	Peso da Embalagem
Pão de Queijo Coquetel	1 kg
Pão de Queijo Super Lanche	1 kg

Produto	código de barras
Pão de Queijo Coquetel	789656000314
Pão de Queijo Lanche	789656000321

Validade do Produto	180 dias
---------------------	----------

Temperatura de conservação	-12
----------------------------	-----

Quantidade de pacotes por caixa	
Caixas de 1 kg	12 pacotes

Medidas da caixa de embarque	
Altura	26 cm
Largura	25 cm
Comprimento	41 cm

Paletização das caixas de embarque		8X10
Total de Palete	80 caixas	(960 kg)

Fone: (43) 3275-6299 - [www.tradicaominas.com.br](http://www.tradicaominas.com.br)

*Lilian Gomes*  
TRADIÇÃO MINAS



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ARAPONGAS  
DEPARTAMENTO DE SANEAMENTO E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Ramo de atividade.

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL

CNPJ/CPF

22.782.424/0001-98

Área construída (m<sup>2</sup>)

50,00m<sup>2</sup>

Núm. resp. Técni.

CNAE

Exercício

2017

CONTRIBUINTE

TRADIÇÃO MINAS - IND E COM DE PROD ALIM LTDA.  
RUA POMBA DE ASA BRANCA, N° 41 – CONJ NOVO CENTAURO  
ARAPONGAS – PR

Nome

RESPONSÁVEIS TÉCNICOS

Conselho Regional

Horário do R.T.

Carimbo e licenciamento



Data da Vistoria

21/06/2017

Responsável da Inspeção

Cleusa Evangelina  
Médica Veterinária  
CRMV - 2025  
VISA - Arapongas  
Carimbo e assinatura

Responsável do Serviço

Assessor Técnico de Execução de VISA  
Arapongas - PR  
Assessor Técnico de Melic  
Simões de Melo

LICENÇA SANITÁRIA N°

LC 773/17  
ALVANI

Observações

VÁLIDO POR 12 (DOZE) MESES, APÓS A DATA DO LICENCIAMENTO

A afixação desta licença em local visível ao consumidor/usuário é obrigatória.



## FICHA TÉCNICA

Emissão: 15/08/2017

Revisão: 03

### SUCO DE UVA BORDÔ

**1. DESCRIÇÃO:**

Suco de Uva Bordô Integral  
Produto registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA sob o nº SC - 21121 0001-6 em 14/01/2004

**2. MARCA:**

ZENIT - Sabor e Natureza

**3. FABRICANTE:**

Indústria e Comércio de Sucos e Conservas Zenit EIRELI - EPP  
Rua Edna Cristina de Freitas, 200 - Itajuba - Barra Velha-SC  
Fone: (47) 9194-2425

**4. INGREDIENTES:**

Uvas da variedade Bordô. Não contém Glútem

**5. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO ACABADO:**

PARÂMETRO	UNIDADE	TOLERÂNCIA MÁXIMA
<b>ÁVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS</b>		
Matérias Macroscópicas	-	Ausente
Matérias Microscópicas	-	Ausente
<b>ÁVALIAÇÕES MICROBIOLÓGICAS</b>		
Coliformes a 45 °C	UFC/100ml	<1,0
Salmonella sp.	UFC/100ml	<1,0
Referência		

**6. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS :**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
<b>Porção de 200ml (1 copo)</b>		
Descrição do Ensaio	Quantidade por porção	%VD
Valor Calórico	140 kcal	6
Carboidratos	26 g	7
Proteínas*	3 g	6
Gordura total	2 g	3
Gordura saturada	0 g	0
Gordura trans	0 g	0
Colesterol	0 g	0
Cálcio*	0 g	0
Sódio	0 g	0

\*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.500 Kcal

Referência: Resolução RDC ANVISA/MS nº359 e RDC ANVISA/MS nº 360, de 23 de dezembro de 2003

**7. VIDA ÚTIL:**

2 anos (depois de aberto, conservar em geladeira por até 5 dias, observando a validade)

**8. APRESENTAÇÃO:**

Garrafas de vidro 1.000ml em fardos de 8 unidades

**9. EMBALAGEM:**

Em vidro lacrado com tampa plástica rosqueável

**10. TRANSPORTE:**

Deve ser feito em Caminhão limpo e seco

**11. ARMAZENAGEM/  
CONSERVAÇÃO:**

Consevar sobre "pallets" em ambiente seco, evitar expor a luz solar, o empilamento deve ser de no máximo de 8 fardos

**12. RESPONSÁVEL TÉCNICO:**

João Paulo de Mello Felipe  
CREA-SC:112824-8

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
SUPERINTENDENCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO/SC

REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Certifico que esta devidamente Registrado neste Ministério

sob o Nº: SC-21121-4

O Estabelecimento: INDUSTRIA E COMÉRCIO DE SUCOS E CONSERVAS ZENIT  
EIRELI - EPP

Marca ou nome de Fantasia :

CNPJ/CPF Nº: 01.542.723/0001-85 Inscrição Estadual: 253302501

Localizado a: RUA EDNA CRISTINA FREITAS , 200

Bairro: ITAJUBA

Localidade/Distrito:

UF: SC

Município: Barra Velha

CEP: 88390000

Processo Nº: 21050.003259/2003-48

Concessão: 01/04/2004

Área: BEBIDAS E VINAGRES  
BEBIDAS EM GERAL

Atividade: PRODUTOR

Classificado como:  
NAO FERMENTADO NAO ALCOOLICO

Concessao: 01/04/2004

PROC.Nº: 21050.003259/2003-48

Atividade: ENGARRAFADOR

Classificado como  
NAO FERMENTADO NAO ALCOOLICO

Concessao: 01/04/2014

Renovacao: 01/04/2014

PROC. Nº: 21050.003259/2003-48

Bebidas com que Pretende Trabalhar:  
SUCOS

ESTE REGISTRO TEM VALIDADE POR 10 (DEZ) ANOS A PARTIR DA DATA DE  
CONCESSÃO OU DA DATA DE RENOVAÇÃO.

Sao Jose, 23 de Junho de 2014

*Wol*

*Wéllen Lisoski Duarte Colatto*  
Fiscal Federal Agropecuário  
Cart. Fiscal nº 365  
Setor de SIPOV/DDA/SEA-SC



## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 1073354/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 05 de setembro de 2017.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017				Item: 01
Produto:	Amido de Milho	Marca:	Mais Certa		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP				
Fabricante:	Neilar Indústria e Comércio de Alimentos				
Quantidade (kg/L):	0,5 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				
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 09:52, 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 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 15:01, 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 **1073354** e o código CRC **9371DECB**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

17.0.016066-1

1073354v7



## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 1073361/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 05 de setembro de 2017.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017			Item: 10
Produto:	Ervilha Seca	Marca:	Yoki	
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP			
Fabricante:	General Mills Brasil Alimentos Ltda			
Quantidade (kg/L):	0,5 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			
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 VIII - Análise de Amostras do edital 056/2017 consta a seguinte informação: " Item 3 As amostras deverão estar acompanhadas de: 3.2 - Alvará sanitário do fabricante ou SIF, SIE ou SIM para produtos derivados de origem animal." Não foi entregue o alvará sanitário do fabricante.			
Facilidade de preparo Técnico-culinário				
	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
				x
Observações				
Tempo de cocção recomendado				
	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica





## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 1073363/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 05 de setembro de 2017.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017				Item: 35
Produto:	Filé de tilápia	Marca:	Copacol		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP				
Fabricante:	Cooperativa Agroindustrial Consolata Entrepósito de Pescado				
Quantidade (kg/L):	0,800 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				
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 09:52, 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 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 15:01, 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 **1073363** e o código CRC **47ADBDBC**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

17.0.016066-1

1073363v6



## Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1073365/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 05 de setembro de 2017.

### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017				Item: 42	
Produto:	Pão de Queijo	Marca:	Rancho Alegre			
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP					
Fabricante:	N. M. F3 - Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda.					
Quantidade (kg/L):	1 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					
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 VIII - Análise de Amostras do edital 056/2017 consta a seguinte informação: " Item 3 As amostras deverão estar acompanhadas de: 3.2 - Alvará sanitário do fabricante ou SIF, SIE ou SIM para produtos derivados de origem animal." Conforme observado na embalagem da amostra entregue, a empresa produtora tratava-se da N. M. F3 - Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda., com o CNPJ: 05.321.228/0001-05 e o Alvará Sanitário entregue foi o da empresa Tradição Minas - Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda., com o CNPJ: 22.782.424/0001-98 não correspondendo ao alvará do fabricante conforme solicitado em edital.					
			Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica

Facilidade de preparo Técnico-culinário				Não se aplica
				X
Observações				
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
	40 minutos	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 09:52, 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 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 15:01, 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 **1073365** e o código CRC **574EA995**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

17.0.016066-1

1073365v10



## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 1073366/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 05 de setembro de 2017.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017			Item: 47
Produto:	Suco de uva integral		Marca:	Zenit
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP			
Fabricante:	Indústria e Comércio de Sucos e Conservas Zênit Ltda ME.			
Quantidade (kg/L):	1 L	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			
Data de fabricação e validade visível	x			
Fabricação e validade conforme edital	x			
Avaliação Sensorial				
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações	
Aparência	x			
Cor	x			
Odor	x			
Sabor	x			
Textura/Consistência	x			
Características técnicas de acordo com o edital				
	Sim	Não	Não se aplica	
	x			
Observações				
Facilidade de preparo Técnico-culinário				
	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
				x
Observações				
Tempo de cocção recomendado				
	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
				x
Observações				
	Sim	Não	Não se aplica	



Aderência na panela		SIEM	INAU	INAU SC aplica
				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 09:52, 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 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 15:01, 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 **1073366** e o código CRC **AE68D6F9**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)



## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 1073368/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 05 de setembro de 2017.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017			Item: 61	
Produto:	Pão de Queijo	Marca	Canção		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP				
Fabricante:	N. M. F3 - Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda.				
Quantidade (kg/L):	1 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				
Data de fabricação e validade visível	x				
Fabricação e validade conforme edital	x				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	x				
Cor	x				
Odor	x				
Sabor	x				
Textura/Consistência	x				
Características técnicas de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica
				x	
Observações	<p>No anexo VIII - Análise de Amostras do edital 056/2017 consta a seguinte informação: "Item 3 As amostras deverão estar acompanhadas de: 3.2 - Alvará sanitário do fabricante ou SIF, SIE ou SIM para produtos derivados de origem animal."</p> <p>Conforme observado na embalagem da amostra entregue, a empresa produtora tratava-se da N. M. F3 - Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda., com o CNPJ: 05.321.228/0001-05 e o Alvará Sanitário entregue foi o da empresa Tradição Minas - Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda., com o CNPJ: 22.782.424/0001-98 não correspondendo ao alvará do fabricante conforme solicitado em edital.</p>				
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica	

Faculdade de Preparo Técnico-Culinário					x
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
		40 minutos	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 09:52, 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 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 15:01, 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 **1073368** e o código CRC **5B404017**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

17.0.016066-1

1073368v8



## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 1073371/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 05 de setembro de 2017.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017			Item: 66
Produto:	Suco de uva integral		Marca:	Zênit
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP			
Fabricante:	Indústria e Comércio de Sucos e Conservas Zênit Ltda ME.			
Quantidade (kg/L):	1 L	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			
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 09:52, 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 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 15:01, 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 **1073371** e o código CRC **EA660C59**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

17.0.016066-1

1073371v6



## Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli – EPP

CNPJ: 04.741.337/0001-00 / I.E: 90255869-10

Telefone: (41) 3261-4771 / E-mail: seletivacpal@hotmail.com

Rua Antônio Gonçalves Sobral - 320 - Loja 01 - Roseira - São José dos Pinhais/PR - CEP 83.070-400

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 56/2017

### RELAÇÃO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

A empresa SELETIVA COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP, inscrita no CNPJ sob nº 04.741.337/0001-00, relaciona a seguir as amostras entregues, tendo em vista o pregão em epígrafe:

ITEM	QUANT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA
33	4 unidades	Pacote com 1kg	Carne Moída Congelada De Bovino - Patinho Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1 kg e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. COTA 75%	Frigoforte
52	4 unidades	Pacote com 1kg	Carne Moída Congelada De Bovino - Patinho Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1 kg e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. COTA 25%	Frigoforte

Obs.: Foram entregues apenas 4 amostras, tendo em vista que os itens 33 e 52 se tratam do mesmo produto, com a mesma marca ofertada.

#### DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:

NOME: Edio Lazzarotto.

CPF: 019.331.359-64.

CARGO: Sócio Administrador.

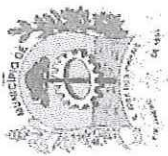
  
SELETIVA Comércio de Produtos Alimentícios EIRELI-EPP  
Edio Lazzarotto

Recebido por: Mariana Y. dos S. Kraemer

Data: 06/09/17

CRN 10 4852

10: 39



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO E VIGILÂNCIA / VIGILÂNCIA SANITÁRIA

De acordo com a Lei 35 de 09 de julho de 1991 e Decreto 20 de 05 de fevereiro de 1992, Concede a Presente

SÃO JOSÉ  
DOS PINHAIS

19921 - 51.741.337/0001-00

**LICENÇA SANITÁRIA Nº. 3113 / 2016**

RAZÃO SOCIAL

SELETIVA COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI-EPP

C.N.P.J.

04.741.337/0001-00

ENDEREÇO

RUA ANTONIO GONÇALVES SOBRAL 320 LOTE 6 QDRA 19

BAIRRO

ROSEIRA

Área 10 m<sup>2</sup>

RAMO DE ATIVIDADE

Comércio varejista de hortifrutigranjeiros, Comércio atacadista de água mineral, Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente, Comércio varejista de carnes - açougues, Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente, Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática, Comércio varejista especializado de peças e acessórios para aparelhos eletroeletrônicos para uso doméstico, exceto informática e comunicação, Comércio varejista de artigos de papeleria e Comércio varejista de produtos

DATA DA EMISSÃO: 10/11/16

DATA DE VENCIMENTO: 10/11/17

\*\*\*SOMENTE ESCRITÓRIO DE CONTATO.\*\*

Licenciado  
VISA

Prof. Mun. S. J. Pinhal

Breda Karen Pavin  
Matriçula 18078-02  
Médica Veterinária

*Breda Karen Pavin*  
Divisão de Vigilância Sanitária

BREDA KAREN PAVIN

*Sueli Eliane Krasst Zini*  
Matriçula 13004-61

Coordenadora da Divisão de Vigilância Sanitária  
Departamento de Vigilância Sanitária - FMS-SP

ENQUANTO SATISFAZER AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, ESTE DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO (CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL)

RUA: JOAQUIM NABUCO, 1325 - BAIRRO: SÃO CRISTÓVÃO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - CEP: 83040-210 - TELEFONE (41) 3587-6450



**Estabelecimento Nacional**

SIF : 4577			Status : Ativo	Página: 1 / 1
Razão MEATFOODS - ALIMENTOS LTDA - EPP			Data de Reserva 10/01/2014	
Fantasia			CGC 26.289.866/0001-58	Data de Registro 10/08/2015
Telefone (41) 2101.2502	Fax	Site		Nr. Processo 21034.002035/2013-99
Endereço:				
Logradouro ROD. CONTORNO LESTE BR 116, Nº 5468, CONTORNO LESTE		Bairro RIO PEQUENO	Cidade SÃO JOSÉ DOS PINHAIS	UF PR
CEP 83070092	Microregião Curitiba			

**Produtos Habilitados para Exportação**

Produto	País	Nr.Circular	Data Circular	Data Suspensão
CARNE DE BOVINO "IN NATURA"	ARGENTINA	06/2016/CGPE	05/01/2016	
	PARAGUAI	04/2016/CGPE	05/01/2016	
	URUGUAI	05/2016/CGPE	05/01/2016	
	GERAL	334/2015/CGPE	28/04/2015	
ESTOCAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (DHC)	BRASIL	IN 16/2016	10/05/2016	
MIÚDOS DE BOVINO "IN NATURA"	ARGENTINA	06/2016/CGPE	05/01/2016	
	PARAGUAI	04/2016/CGPE	05/01/2016	
	URUGUAI	05/2016/CGPE	05/01/2016	
	GERAL	334/2015/CGPE	28/04/2015	
PRODUTOS A BASE DE CARNE PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES (DHC)	GERAL	334/2015/CGPE	28/04/2015	
	GERAL	334/2015/CGPE	28/04/2015	
PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE INGREDIENTES				
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	BRASIL	IN 10/2014	01/04/2014	
PRODUTOS EM NATUREZA (DHC)				
PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS-SUBPRODUTOS	GERAL	334/2015/CGPE	28/04/2015	
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO (DHC)				
PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL (DHC)				
PRODUTOS SUBMETIDOS À HIDRÓLISE (DHC)				
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO COCÇÃO (DHC)				
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO (DHC)				





# Prefeitura de Joinville

## ANÁLISE SEI N° 1073373/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 05 de setembro de 2017.

### ANÁLISE DE AMOSTRA

#### AMOSTRA 1

Pregão:	056/2017			Item: 33
Produto:	Carne moída congelada de bovino - patinho	Marca:	Frigoforte	
Fornecedor:	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP			
Fabricante:	Meatfoods - Alimentos Ltda - EPP.			
Quantidade (kg/L):	0,996 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			
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 gordura em excesso.	
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 056/2017 há a seguinte descrição para o item 33, Carne moída congelada de bovino - patinho: "Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura (...) . A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de (...) gordura parcial, (...). Embalagem: (...), contendo peso líquido de 1kg (...)." Na primeira amostra testada foi observado excesso de gordura e peso líquido inferior de 1kg.			
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:	056/2017			Item: 33
Produto:	Carne moída congelada de bovino - patinho	Marca:	Frigoforte	
Fornecedor:	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP			
Fabricante:	Meatfoods - Alimentos Ltda - EPP.			
Quantidade (kg/L):	1kg	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	Presença de gordura em excesso.	
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 056/2017 há a seguinte descrição para o item 33, Carne moída congelada de bovino - patinho: "Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura (...). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de (...) gordura parcial, (...). " A segunda amostra apresentou excesso de gordura.			
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 09:52, 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 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 15:01, 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 **1073373** e o código CRC **64743D98**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

17.0.016066-1

1073373v9



ANÁLISE SEI Nº 1073374/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 05 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

**AMOSTRA 1**

Pregão:	056/2017			Item: 52			
Produto:	Carne moída congelada de bovino - patinho	Marca:	Frigo forte				
Fornecedor:	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP						
Fabricante:	Meatfoods - Alimentos Ltda - EPP.						
Quantidade (kg/L):	0,996 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						
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 gordura em excesso.				
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 056/2017 há a seguinte descrição para o item 33, Carne moída congelada de bovino - patinho: "Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura (...). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de (...) gordura parcial, (...). Embalagem: (...), contendo peso líquido de 1kg (...)." Na primeira amostra testada foi observado excesso de gordura e peso líquido inferior de 1kg. O fornecedor entregou 4 amostras para os itens 33 e 52, conforme item 11.6 do edital. O item 52 foi validado conforme a análise do item 33.						
Facilidade de preparo Técnico-culinário				Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
Observações:							x
Tempo de cocção recomendado				Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
Observações:							x
Aderência na panela				Sim	Não	Não se aplica	
Observações:						x	
Rendimento:	Porções de: (kg/ml)						
NA	NA						
Parecer Técnico:							
Aprovado		Reprovado					
		x					

**AMOSTRA 2**

Pregão:	056/2017			Item: 33	
Produto:	Carne moída congelada de bovino - patinho	Marca:	Frigo forte		
Fornecedor:	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP				
Fabricante:	Meatfoods - Alimentos Ltda - EPP.				
Quantidade (kg/L):	1kg	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	Presença de gordura em excesso.
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 056/2017 há a seguinte descrição para o item 33, Carne moída congelada de bovino - patinho: "Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura (...) . A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de (...) gordura parcial, (...) ." A segunda amostra apresentou excesso de gordura. O fornecedor entregou 4 amostras para os itens 33 e 52, conforme item 11.6 do edital. O item 52 foi validado conforme a análise do item 33.		
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 09:52, 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 **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 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 19/09/2017, às 15:01, 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 **1073374** e o código CRC **7E9B0761**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

17.0.016066-1

1073374v13