



## Prefeitura de Joinville

### MEMORANDO SEI N° 2219854/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 07 de agosto de 2018.

#### À Secretaria de Administração e Planejamento

Sr. Miguel Angelo Bertolini

Secretário

#### Assunto: Parecer Técnico do Pregão Eletrônico n° 108/2018 (Responde Memorando SAP.UPR 2100858)

Segue o parecer técnico da análise de amostras do Pregão acima citado e protocolo da entrega de amostras. Consta abaixo a grade de parecer do referido Pregão Eletrônico:

Item	Produto	Empresa	Marca	Situação
01	Iogurte Sabor Coco	L&E Comércio Atacadista Ltda EPP	Frimesa	Aprovado
03	Pão de queijo	L&E Comércio Atacadista Ltda EPP	Tradição Minas	Reprovado
05	Requeijão Cremoso	L&E Comércio Atacadista Ltda EPP	Frimesa	Aprovado
02	Milho Verde Congelado	A.V. Comércio Varejista Ltda ME.	Copacol	Reprovado
08	Pão de queijo	A.V. Comércio Varejista Ltda ME	Tradição Minas	Reprovado
10	Requeijão Cremoso	A.V. Comércio Varejista Ltda ME	Frimesa	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 **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 29/08/2018, às 14:11, 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 **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 16:34, 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 **Lucimar Pereira Silva, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 17:24, 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 **2219854** e o código CRC **43222681**.

---

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

---

18.0.034618-0

2219854v7



L E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP  
 CNPJ nº 06.915.456/0001-68  
 Rua Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança  
 CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC  
 Telefone/Fax: (47)33666413  
 E-mail: comercioatacadista.le@gmail.com

PREFETURA DE JOINVILLE  
 PREGÃO ELETRONICO Nº 108/2018  
 RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:					
Item	Material	UNID.	Quant.	Marca	Amostra
1	IOGURTE SABOR COCO. Leite pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de coco, aroma natural de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) de até 1 litro ou garrafa plástica (de polipropileno) contendo até 2 litros, bem vedada. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Deve constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 5 dias. Entrega: Semanal.	LITRO	58.514,0	FRIMESA	4 unidades
3	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. Embalagem: Deverá estar intacta, adequadamente vedada, acondicionada em pacotes de até 1kg, contendo 25g cada unidade. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal.	KG	8.358,0	TRADIÇÃO MINAS	4 unidades
5	REQUEIJÃO CREMOSO Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. Embalagem: Copo de vidro e tampa de alumínio ou pote de polietileno com lacre de alumínio e tampa plástica, contendo até 500g. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Quinzenal.	KG	5.018,0	FRIMESA	4 unidades

Conforme solicitação do Edital 108/2018, as amostras estão acompanhadas de Alvará Sanitário/SIF/SIE/SIM do fabricante e Alvará Sanitário da proponente.

DATA: 13, 08, 18

Lucimara Pereira Silva  
 Nutricionista  
 Esp. Nutrição Clínica

RECEBIDO POR: *[Handwritten Signature]*

(Nome legível e carimbo)

Balneário Camboriú, 13 de Agosto de 2018.

*[Handwritten Signature]*  
 RICARDO LUIZ ALVES  
 CPF: 040.202.799-00 RG: 4155330  
 SOCIO ADMINISTRADOR

06.915.456/0001-68

L & E COMÉRCIO ATACADISTA LTDA

RUA EDGAR LINHARES, Nº 770 - 88.336-210 - NOVA ESPERANÇA  
 CEP 88.336-210 - BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC

- As amostras vieram acompanhadas:
- Alvará sanitário L & E com - Atacadista L & E
  - SIF Frimesa - item 01
  - licença sanitária (alvará) Tradição Minas
  - Licença Técnica Tradição Minas
  - SIF Frimesa - item 05

*[Handwritten Signature]*  
 Nutricionista  
 Esp. Nutrição Clínica



PREFEITURA  
**BALNEÁRIO  
CAMBORIÚ**

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

# ALVARÁ SANITÁRIO

Nº8545

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

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

Denominação Comercial - Nome Fantasia

**L & E COM. ATACADISTA**

CNPJ/CPF

06.915.456/0001-68

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

R. EDGAR LINHARES

Nº

770

Bairro

NOVA ESPERANÇA

Município/Estado

BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Atividade:

COM. ATAC. DE PROD. EM GERAL / COM. ATAC. PROD. ALIMENTÍCIOS / COM. ATAC. SANEANTES, DOMISSANITÁRIOS / COM. ATAC. COSMÉTICOS, PERFUMES E PROD. DE HIGIENE PESSOAL / 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

**### 31/05/2019 ###**

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

*Ricardo Pereira*  
COORD. SETOR SANEAMENTO  
ANÁLISES E PROJETOS  
PORTARIA 24518/2017

OBSERVAÇÕES:

**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO**

RECEBIDO EM \_\_\_\_\_

Nome Assinatura \_\_\_\_\_

Vistoriado: \_\_\_\_\_



13/08/18

Item 01

## ▶ Consulta de Estabelecimento Nacional

## ▶ Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 77.595.395/0009-02

Fantasia:

Razão: FRIMESA COOPERATIVA CENTRAL

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: 962

Data de Reserva: 29/12/1980

Data de Registro: 21/05/2012

Nr. Processo: 16/0681/80-02

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: EST WALDEMAR JUSTEN, 1157

Bairro: DISTRITO INDUSTRIAL

CEP: 85.887-000

Município: MATELÂNDIA

UF: PR

Telefone: (45) 3262-1280

Fax: (45) 3262-1280

E-Mail: [matel@frimesa.com.br](mailto:matel@frimesa.com.br)

Site:

Nome

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

FABRICA DE LATICINIOS - L3B / LT2 - EST.LEITE E DERIV.(300.000A500.000)

Nova Consulta



13/08/18 1/1



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  
2018

CONTRIBUINTE

TRADIÇÃO MINAS – IND E COM DE PROD ALIMENTÍCIOS LTDA  
RUA POMBA DE ASA BRANCA, Nº 41 – CONJUNTO NOVO CENTAURO  
ARAPONGAS – PR

Nome

RESPONSÁVEIS TÉCNICOS  
Conselho Regional

Horário do R.T.

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

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

Carimbo e licenciamento



Data da Vistoria

08/06/18

Responsável da Inspeção

Cleusa E.P. Silva  
Médico Veterinário  
CRMV - 2025  
VISA Arapongas  
Carimbo e assinatura

Responsável do Serviço

Emílio Siqueira de Mello  
Assessor Técnico Executivo de VISA  
Arapongas - PR

LICENÇA SANITÁRIA Nº

LC 992/18  
ALVANI

13/08/18

Alvani

Item 03

## FICHA TÉCNICA



Razão Social: TRADIÇÃO MINAS - Indústria de Produtos Alimentícios LTDA - EPP

Nome Fantasia: Tradição Minas

CNPJ/ IE: 22.782.424/0001-98 9069868921

Endereço: Rua. Pomba de Asa Branca n°41 - Conjunto Novo Centauro

CEP: 86709-510, Arapongas -PR

Telefone: (43) 3275-6299

E-mail: [financeiro@tradicaominas.com.br](mailto:financeiro@tradicaominas.com.br) / [comercial@tradicaominas.com.br](mailto:comercial@tradicaominas.com.br)

Identificação dos Produtos: Pão de Queijo.

Marca: Tradição Minas

**Ingrediente:** FÉCULA DE MANDIOCA, POLVILHO DOCE, POLVILHO AZEDO, ÁGUA, QUEIJO MEIA CURA, OVO IN-NATURA, MARGARINA VEGETAL, LEITE EM PÓ DESMINERALIZADO, ÓLEO DE SOJA E SAL.

**Alérgicos:** CONTÉM LEITE E DERIVADOS E OVOS. NÃO CONTÉM GLUTEN. CONTÉM LACTOSE.

Código NCM: 19.01.20.00

Produto	Embalagem
Pão de Queijo Coquetel - 25 gramas	1 Quilo

Produto	Código de barras
Pão de Queijo Coquetel	7896576000246

Validade do produto	360 dias
---------------------	----------

Temperatura de conservação	- 12° C
----------------------------	---------

Quantidade de pacotes por caixa	
Caixa - pacotes 1 quilo	12 pacotes

### INFOMAÇÃO NUTRICIONAL (porção de 50g)

Quantidade por porção  
%VD(\*)

Valor Energético	130 kcal = 546 KJ	7
Carboidratos	17g	6
Proteínas	2 g	3
Gorduras Totais	6 g	10
Gorduras Saturadas	3g	14
Gordura Trans	0	**
Fibra Alimentar	0,12g	48
Colesterol	36 g	12
Cálcio	24 mg	3
Sódio	40 mg	2

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

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

Paletização das caixas	8 x10
Total de Palete	80 cx (960 kg)

Arapongas, 07 de Agosto de 2018.

*Leticia Gomes*

22.782.424/0001 - 98

TRADIÇÃO MINAS - INDÚSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

RUA POMBA-ASA-BRANCA N°. 41  
Conj. Novo Centauro - CEP: 86.709 - 510.

ARAPONGAS - P.R.

*[Handwritten signature]*  
13/08/18



Item 05

▶ Consulta de Estabelecimento Nacional

▶ Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 77.595.395/0022-71 Fantasia:  
Razão: FRIMESA COOPERATIVA CENTRAL

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: 1717 Data de Reserva: 29/09/1989 Data de Registro: 07/08/2015  
Nr. Processo: 21034.002525/1987 Situação: Ativo  
Endereço:  
Logradouro: BR 163 KM 283 S/N CEP: 85.960-000  
Bairro: SEDE UF: PR  
Município: MARECHAL CÂNDIDO RONDON  
Telefone: (45) 3284-8000 Fax: (45) 3284-8001  
E-Mail: frimesaufq@frimesa.com.br  
Site:

Nome  
CARNE  
LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

USINA DE BENEFICIAMENTO - L3A / LT3 - EST. LEITE E DERIV. (100.000A300.000)  
ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - E01 / PC3 - PRODUTOS CÁRNEOS - ATÉ 3.000 T/D

Nova Consulta

13/08/18 1/1





## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 2219692/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 07 de agosto de 2018.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	108/2018	Lote		Item	1
Produto	Iogurte Sabor Coco		Marca	Frimesa	
Fornecedor	L&E Comércio Atacadista Ltda				
Fabricante	Frimesa Cooperativa Central				
Quantidade (kg/L):	1 litro	Qtde amostra	4	Data	29/08/18
<b>Avaliação Externa</b>					
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			
<b>Avaliação Sensorial</b>					
Item avaliado	Característica	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	Não se aplica			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
			X	
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
	X			

#### Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Taciana Machado Dos Santos Duarte - CRN 10



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 29/08/2018, às 15:16, 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 **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 16:34, 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 **Lucimar Pereira Silva, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 17:24, 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 **2219692** e o código CRC **663A34DF**.

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° 2219698/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 07 de agosto de 2018.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	108/2018	Lote		Item <sup>3</sup>	
Produto	Pão de queijo	Marca	Tradição Minas		
Fornecedor	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP				
Fabricante	NMF3 - Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda				
Quantidade (kg/L):	1.012	Qtde amostra	4	Data 16/08/18	
<b>Avaliação Externa</b>					
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			
<b>Avaliação Sensorial</b>					
Item avaliado	Característica	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
	45	X		
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
		X		
Observações				
Rendimento		Não se aplica		
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
		X		
Observações	O Alvará do fabricante entregue junto à amostra pertence à Tradição Minas Ind e Com de Prod Alimentícios Ltda, cnpj 22.782.424/0001-98. No rótulo do produto consta NMF3 - Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda, com CNPJ 05.321.228/0001-05. Portanto o Alvará do fabricante não confere com o identificado na embalagem.			
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
		X		

### Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Taciana Machado Dos Santos Duarte - CRN 10



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 29/08/2018, às 14:05, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 16:34, 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 **Lucimar Pereira Silva, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 17:24, 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 **2219698** e o código CRC **51D7CA65**.





## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 2219714/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 07 de agosto de 2018.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	108/2018	Lote		Item	5
Produto	Requeijão Cremoso		Marca	Frimesa	
Fornecedor	L&E Comércio Atacadista Ltda				
Fabricante	Frimesa Cooperativa Central				
Quantidade (kg/L):	180g	Qtde amostra	4	Data	16/08/18
<b>Avaliação Externa</b>					
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			
<b>Avaliação Sensorial</b>					
Item avaliado	Característica	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	Não se aplica			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
	X			

#### Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Taciana Machado Dos Santos Duarte - CRN 10



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 29/08/2018, às 14:05, 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 **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 16:34, 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 **Lucimar Pereira Silva, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 17:24, 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 **2219714** e o código CRC **F5449660**.

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

18.0.034618-0

2219714v3



A.V. COMÉRCIO VAREJISTA LTDA ME  
CNPJ nº 16.858.182/0001-76  
Rua Edgar Linhares, 742 - Nova Esperança  
CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC  
Telefone/Fax: (47) 3360-8485  
E-mail: avcomerciovarejista@gmail.com

PREFEITURA DE JOINVILLE - SC  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0108/2018  
RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:

Item	Material	UNID.	Quant.	Marca	Amostra	Documentos
2	Milho verde congelado. Ingredientes: Milho verde. Não poderá conter glúten. Cota 75%. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagem contendo até 350g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	KG	6.294,2	COPACOL	4 unidades	Alvará Sanitário/SIF/SIE/SI M do Fabricante
8	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%. Embalagem: Deverá estar intacta, adequadamente vedada, acondicionada em pacotes de até 1kg, contendo 25g cada unidade. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal.	KG	2.786	TRADICAO MINAS	4 unidades	Alvará Sanitário/SIF/SIE/SI M do Fabricante
10	Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. Cota 25%. Embalagem: Copo de vidro e tampa de alumínio ou pote de polietileno com lacre de alumínio e tampa plástica, contendo até 500g. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Quinzenal.	KG	1.672	FRIMESA	4 unidades	Alvará Sanitário/SIF/SIE/SI M do Fabricante

DATA: 13 / 08 / 18

*Luciana Pereira Silva*  
Nutricionista  
Esp. Nutrição Clínica

RECEBIDO POR: *[Assinatura]*

(Nome legível e carimbo)

Balneário Camboriú, 13 de Agosto de 2018.

HILTON DELGADO DOS SANTOS  
CPF: 004.492.999-45 / RG: 5132173  
REPRESENTANTE LEGAL

16.858.182/0001-76

A.V. COMÉRCIO VAREJISTA LTDA - ME

RUA EDGAR LINHARES, Nº 742 - SALA 01  
CEP 88336-210 - NOVA ESPERANÇA  
BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC

as amostras vieram acompanhadas de:  
- Alvará A.V. Comércio Varejista Ltda - ME  
- Licença sanitária Copacol (alvará)  
- Licença sanitária Tradicao Minas (alvará)  
- Ficha Técnica - Tradicao Minas  
- SIF - Frimesa - item 10

*[Assinatura]*  
*Luciana Pereira Silva*  
Nutricionista  
Esp. Nutrição Clínica





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

Cadastro Nº27007

# ALVARÁ SANITÁRIO

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

A.V. COMERCIO VAREJISTA LTDA ME

Denominação Comercial - Nome Fantasia

CNPJ/CPF

STORCK NAUTICA

16.858.182/0001-76

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

Nº

RUA.: EDGAR LINHARES

742

Bairro

Município/Estado

NOVA ESPERANÇA

BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Proprietário/Responsável

FONE:

Atividade:

COM.VAREJ. GERAL; COM.VAREJ.DE PROD.ALIMENTICIOS; COM.VAREJ.DE BEBIDAS OU ÁGUA; CASA DE CARNES; COM.VAREJ.DE PERFUMARIA,COSMETICOS E HIG.PESSOAL; QUITANDA; PADARIA; CONFEITARIA; PEIXARIA; COM. VAREJ. DE PROD. DOMISSANITÁRIOS

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 nº4.303 de 16 de dezembro de 1993.

VÁLIDO ATÉ

**### 31/12/2018 ###**

Local e Data: BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 18/12/2017.

Concedido por

**DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

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

Autoridade de Saúde

SANDRO A. FRANCO  
 Fiscal da Saúde Pública  
 Matrícula nº 39111  
 VIGILANCIA SANITARIA

OBSERVAÇÕES:

**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO**

RECEBIDO EM

Nome/Assinatura:

**Autenticação Digital**

De acordo com as regras estabelecidas em Lei nº 11.342/2006, a Lei nº 11.343/2006 e Lei nº 11.344/2006, o Poder Judiciário reconhece a validade jurídica dos documentos eletrônicos e assinados eletronicamente, desde que o documento eletrônico for assinado com o uso de uma assinatura eletrônica.

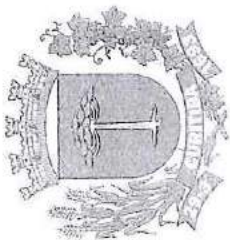
**CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS** - OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAS - FUNDADO EM 1925 - Rua: 287, nº 52 - Centro - Balneário Camboriú - SC - CEP: 89.400-000 - Fone: (47) 3261-6200 - E-mail: cartorio@balneariocamboriu.sc.gov.br

Cód. Autenticação: 87740604181216110808-1 - Data: 06/04/2018 12:24:56

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGS84027-L1K1 - Valor Total do Ato: R\$ 4,23

Confira os dados do ato em: <https://selodigital.tjpb.jus.br>

13/08/18



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE**  
**VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Informações  
 Reclamações



OU 0800-644-0041

**Licença Sanitária**

**DISTRITO SANITARIO PINHEIRINHO**

**Nº 06.912/2017**

A SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, com base na Lei Municipal nº 9000/96 artigo nº 39, concede a presente

Licença Sanitária a:

Razão Social COPACOL COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA  
 Nome Fantasia COPACOL COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA  
 Endereço AVENIDA PRES WENCESLAU BRAZ 255 GUAIRA  
 Processo nº 90689/17 Insc. Imob. 39000640104006000 Insc. Munic. 11046580896  
 Técnico VISA 38263 - 84860

Ramo(s) de Atividade Econômica:

TRANSPORTE RODOVIARIO DE CARGA EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANCAS INTERMUNICIPAL INTERESTADUAL E INTERNACIONAL / ARMAZENS GERAIS  
 EMISSAO DE WARRANT

*Carla O. M. da Silva*  
 CARLA O. M. DA SILVA  
 Av. do Paraná, 1200 - Curitiba, PR 81201-900  
 Fone: (41) 3333-1000 - Curitiba, PR 81201-900  
 Central de Atendimento ao Cidadão - CASP

CURITIBA, 28 de Novembro de 2017

Validade: até 28/11/2019 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. **Manter em local visível ao público**

*stem*  
*(Ox)*  
*13/08/18*

Item 08

ABP

# FICHA TÉCNICA



Razão Social: TRADIÇÃO MINAS - Indústria de Produtos Alimentícios LTDA - EPP  
 Nome Fantasia: Tradição Minas  
 CNPJ/ IE: 22.782.424/0001-98 9069868921  
 Endereço: Rua. Pomba de Asa Branca nº41 – Conjunto Novo Centauro  
 CEP: 86709-510, Arapongas -PR  
 Telefone: (43) 3275-6299  
 E-mail: [financeiro@tradicaominas.com.br](mailto:financeiro@tradicaominas.com.br) / [comercial@tradicaominas.com.br](mailto:comercial@tradicaominas.com.br)

Identificação dos Produtos: Pão de Queijo.  
 Marca: Tradição Minas

Ingrediente: FÉCULA DE MANDIOCA, POLVILHO DOCE, POLVILHO AZEDO, ÁGUA, QUEIJO MEIA CURA, OVO IN-NATURA, MARGARINA VEGETAL, LEITE EM PÓ DESMINERALIZADO, ÓLEO DE SOJA E SAL.

Alérgicos: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E OVOS. NÃO CONTÉM GLUTEN. CONTÉM LACTOSE.

Código NCM: 19.01.20.00

Produto	Embalagem
Pão de Queijo Coquetel - 25 gramas	1 Quilo

Produto	Código de barras
Pão de Queijo Coquetel	7896576000246

Validade do produto	360 dias
---------------------	----------

Temperatura de conservação	- 12° C
----------------------------	---------

Quantidade de pacotes por caixa	
Caixa - pacotes 1 quilo	12 pacotes

INFOMAÇÃO NUTRICIONAL (porção de 50g)		
Quantidade por porção		
		%VD(*)
Valor Energético	130 kcal = 546 KJ	7
Carboidratos	17g	6
Proteínas	2 g	3
Gorduras Totais	6 g	10
Gorduras Saturadas	3g	14
Gordura Trans	0	**
Fibra Alimentar	0,12g	48
Colesterol	36 g	12
Cálcio	24 mg	3
Sódio	40 mg	2

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

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

Paletização das caixas	8 x10
Total de Palete	80 cx (960 kg)

Arapongas, 07 de Agosto de 2018.

*Juliana Gomes*  
 22.782.424/0001 - 98  
 TRADIÇÃO MINAS - INDÚSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.  
 RUA POMBA-ASA-BRANCA N.º 41  
 Conj. Novo Centauro - CEP: 86.709 - 510 -  
 ARAPONGAS - PR.

13/08/18



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

Carimbo e licenciamento



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

2018

CONTRIBUINTE

TRADIÇÃO MINAS – IND E COM DE PROD ALIMENTÍCIOS LTDA  
RUA POMBA DE ASA BRANCA, N° 41 – CONJUNTO NOVO CENTAURO  
ARAPONGAS – PR

Data da Vistoria

08/06/18

Responsável da Inspeção

Cleusa E. P. SILVA  
Médica Veterinária  
CRMV - 2025  
VISA - Arapongas

Carimbo e assinatura

Responsável do Serviço

Atorino de Mello  
Mestre Amador de Leite  
Assessor de Exatidão da VISA  
Arapongas - PR

RESPONSÁVEIS TÉCNICOS

Conselho Regional

Nome

Horário do R.T.

Item 08

LICENÇA SANITÁRIA N°

LC 992/18

ALVANI

Observações

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

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

13/08/18

Henri (10)

## ▶ Consulta de Estabelecimento Nacional

## ▶ Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 77.595.395/0022-71

Fantasia:

Razão: FRIMESA COOPERATIVA CENTRAL

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: 1212

Data de Reserva: 29/09/1989

Data de Registro: 07/08/2015

Nr. Processo: 21034.002525/1987

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: BR 163 KM 283 S/N

Bairro: SEDE

CEP: 85.960-000

Município: MARECHAL CÂNDIDO RONDON

UF: PR

Telefone: (45) 3284-8000

Fax: (45) 3284-8001

E-Mail: frimesaufq@frimesa.com.br

Site:

Nome

CARNE

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

USINA DE BENEFICIAMENTO - L3A / LT3 - EST. LEITE E DERIV. (100.000A300.000)

ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - E01 / PC3 - PRODUTOS CARNEOS - ATÉ 3.000 T/D

Nova Consulta

Jep

13/08/18 1/1

**Frimesa****ÁREA LEITE  
SEÇÃO P & D**

EP 0706-132

Unidade

PAG

09

1 / 1

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO**

<b>Produto:</b>	Iogurte Parcialmente Desnatado com Preparado de Coco (1000g)
<b>Código Interno:</b>	000237
<b>Clientes:</b>	Mercearias, supermercados, panificadoras, hotéis, bares, confeitarias e lanchonetes.
<b>Aplicação / Uso:</b>	Pode ser consumida pura, com frutas, cereais ou utilizada para o preparo de sobremesas.
<b>Marca:</b>	Frimesa
<b>Registro:</b>	0022/962

<b>Ingredientes:</b>	Leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído, calda de açúcar, preparado de coco (água, açúcar, polpa de coco, espessantes/estabilizantes: Carboximetilcelulose e goma guar, acidulante ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de coco, conservador sorbato de potássio, corantes artificiais: vermelho amarantho e vermelho ponceau). Amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.</b>
----------------------	--

<b>Processo:</b>	O leite é pasteurizado, clarificado e padronizado e é bombeado para tanques de aço inoxidável, onde é misturado ao calda de açúcar, em seguida adiciona-se o amido e a gelatina. Pasteuriza-se a mistura e inocula-se a cultura láctea. Corta-se a coalhada, resfria-se, adiciona-se o preparado de frutas em linha, em seguida ocorre o envase.
------------------	--

<b>Qualidade Intrínseca:</b>	<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b> Porção 200 g (1 copo)			<b>Características Físico – Químicas</b>
	Quantidade por Porção (*)		%VD	Acidez: 60 – 100°D Gordura: 1,1 – 1,8% Proteínas lácteas: mín. 2,0g/100g
	Valor energético	145 kcal = 609 kJ	7%	
	Carboidratos	26 g	9%	
	Proteínas	4,3 g	6%	
	Gorduras totais	2,6 g	5%	
	Gorduras saturadas	1,8 g	8%	
	Gorduras trans	0 g	**	
	Fibra Alimentar	0 g	0%	
	Sódio	69 mg	3%	
	Cálcio	164 mg	16%	

<b>Segurança (descrição e valor):</b>	Coliformes a 30°C: <10 UFC/mL Coliformes a 45°C: <3 UFC/mL Contagem de bactérias lácticas totais: mín. 10 <sup>7</sup> UFC/g, no final da validade. Listeria monocytogenes: ausência em 25g
---------------------------------------	--

<b>Embalagem:</b>	Embalagens de polietileno contendo 1000g de produto, sendo acondicionadas 12 unidades em caixa de papelão.
-------------------	--

<b>Estocagem e Transporte:</b>	Estocagem: em câmara fria (temperatura máxima de 10°C). Transporte: em veículo isotérmico dotado de sistema de refrigeração, mantendo-se a temperatura entre 0 e 10°C.
--------------------------------	---

<b>Prazo de validade e conservação:</b>	Validade: 45 dias Conservação: Mantenha resfriado de +1 à +10°C. Após aberto deve ser consumido em até 3 dias.
<b>Uso não intencional:</b>	N.A

<b>Observações Adicionais:</b>	Em todo o processo são seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação. Versão da arte: V13-05/2017.  <b>Frimesa Cooperativa Central – Fábrica de Laticínios</b> Estrada Waldemar Justen, nº 1157 – Bairro Distrito Industrial Matelândia – PR / CEP: 85887-000 CNPJ: 77.595.395/0009-02 INDÚSTRIA BRASILEIRA
--------------------------------	---

Controle	Revisão nº 20	Revisado em 19/01/2018	Documentos Associados
	Revisão/Elaboração	Aprovação	

**CONTROLE DE ALTERAÇÕES – EP 0706-132**

Revisão	Data	Motivo
20	19/01/2018	- Exclusão dos padrões de análises físico-químicas (Viscosidade, Brix e pH); - Exclusão dos padrões de análises sensoriais (Cor, odor e sabor); - Exclusão do padrão de análise de Bolores e Leveduras: < 50 UFC/ml. -No campo Observações, retirado informação de interpretação de fabricação, lote e validade.
19	21/12/17	- Alterações de leite parcialmente desnatado para leite pasteurizado semidesnatado. -Alteração da arte V13-05/2017 para V14-12/2017 - Alteração na denominação do corante vermelho bordeaux para Vermelho amarantho - exclusão do amido modificado nos ingredientes do preparado de Coco; - Inclusão dos espessantes/ estabilizantes: goma guar e carboximetilcelulose. - Exclusão da frase: Colorido Artificialmente.
18	06/06/16	- Alteração no teor de sódio de 86mg para 69mg - Alteração na denominação de xarope de açúcar para calda de açúcar - Alteração da arte de V12-08/2016 para V13-05/2017 -Correção no campo Observações adicionais: de Usina de Beneficiamento para Fábrica de Laticínio
17	21/11/16	- Alteração da denominação de Iogurte com Polpa de Coco Parcialmente Desnatado para Iogurte Parcialmente Desnatado com Preparado de coco; - Alteração da IN (valor energético de 171 kcal para 145 kcal, carboidratos de 30 para 26g, proteínas de 4,9 para 4,3g, gorduras totais de 3,5 para 2,6, gorduras saturadas de 2,8 para 1,8g, sódio de 87 para 86 mg, cálcio de 220 para 164mg); - Alterado padrão de proteína láctea de: mínimo 2,3 g/100 g para mínimo 2,0 g/100g; - retirado açúcar e açúcar líquido da lista de ingredientes. - Alterada composição do preparado de coco de: (água, açúcar líquido invertido, polpa de coco, estabilizante: amido modificado, aroma idêntico ao natural de coco, acidulante: ácido cítrico, conservador: sorbato de potássio e corantes artificiais: azorrubina, vermelho ponceau e azul brilhante) para: (água, açúcar, polpa de coco, estabilizante: amido modificado, carboximetilcelulose, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de coco, corantes artificiais:vermelho bordeaux e vermelho ponceau). - Alterado padrão de gordura de 1,3 a 2,0% para 1,1 a 1,8%. - Alterada versão da arte de V11-01/2016 para V12-08/2016.
16	10/05/16	- Revisão do padrão da análise de Brix, devido estar próximo ao padrão mínimo de 15 – 19 para 13 – 17°B
15	14/04/16	- Inclusão do Código Oracle. - No campo "ingredientes" inclusão da frase alergênicos para atendimento a RDC N° 26/2015. - No campo "observações adicionais" atualização da versão da arte da embalagem.
14	04/05/15	- Inclusão dos dados da empresa e versão da arte no campo Observações Adicionais. - Inclusão do ano de fabricação na interpretação de lote. - Inclusão na lista de ingredientes a informação não contém glúten.
13	14/05/14	- Alteração da tabela nutricional: gorduras saturadas (de 2,4g para 2,8g) e sódio (de 91mg para 87mg).



## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 2219809/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 07 de agosto de 2018.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA 01

Pregão	108/2018	Lote	1ª análise	Item	2
Produto	Milho Verde Congelado		Marca	Copacol	
Fornecedor	A.V. Comércio Varejista Ltda ME				
Fabricante	Copacol cooperativa agroindustrial				
Quantidade (kg/L):	268g	Qtde amostra	4	Data	16/08/2018
<b>Avaliação Externa</b>					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem		X	A embalagem refere que o produto contém 300gramas, sendo que o peso líquido encontrado foi de 268gramas		
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital		X	Produto fabricado em 19/02/18, diferindo do Termo de Referência que estabelece data de fabricação máxima de 30 dias.		
<b>Avaliação Sensorial</b>					
Item avaliado	Característica	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		Não se aplica			
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
			X		
Observações		O Alvará do fabricante entregue junto à amostra pertencente a COPACOL refere-se a unidade produtiva situada no endereço Avenida Pres Wenceslau Braz 255 GUAÍRA. O rótulo do produto produzido por COPACOL declara como endereço Rua Desenbargador Munhoz de Melo, 176 Cafelândia - PR. Portanto o Alvará apresentado não se refere a amostra apresentada.			
		Parecer Técnico			
		Aprovado	Reprovado		
			X		

### Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Taciana Machado Dos Santos Duarte - CRN 10

### ANÁLISE DE AMOSTRA 02

Pregão	108/2018	Lote	2ª análise	Item	2
Produto	Milho Verde Congelado		Marca	Copacol	
Fornecedor	A.V. Comércio Varejista Ltda ME				
Fabricante	Copacol cooperativa agroindustrial				
Quantidade (kg/L):	260g	Qtde amostra	4	Data	16/08/2018

Avaliação Externa			
Item avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem		X	A embalagem refere que o produto contém 300gramas, sendo que o peso líquido encontrado foi de 260gramas
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital		X	Produto fabricado em 19/02/18, diferindo do Termo de Referência que estabelece data de fabricação máxima de 30 dias.
Avaliação Sensorial			
Item avaliado	Característica	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	Não se aplica		
Avaliação documental			
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica

			X
Observações	O Alvará do fabricante entregue junto à amostra pertencente a COPACOL refere-se a unidade produtiva situada no endereço Avenida Pres Wenceslau Braz 255 GUAÍRA. O rótulo do produto produzido por COPACOL declara como endereço Rua Desenbargador Munhoz de Melo, 176 Cafelândia - PR. Portanto o Alvará apresentado não se refere a amostra apresentada.		
	Parecer Técnico		
	Aprovado	Reprovado	
		X	

### Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Taciana Machado Dos Santos Duarte - CRN 10



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 29/08/2018, às 14:50, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 16:34, 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 **Lucimar Pereira Silva, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 17:24, 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 **2219809** e o código CRC **C5F81832**.

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

18.0.034618-0

2219809v10



## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 2219826/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 07 de agosto de 2018.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	108/2018	Lote		Item <sup>8</sup>	
Produto	Pão de queijo	Marca	Tradição Minas		
Fornecedor	AV Comércio Varejista Ltda ME				
Fabricante	NMF3 - Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda				
Quantidade (kg/L):	1	Qtde amostra	4	Data 16/08/18	
<b>Avaliação Externa</b>					
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			
<b>Avaliação Sensorial</b>					
Item avaliado	Característica	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
	45	X		
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
		X		
Observações				
Rendimento		Não se aplica		
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
		X		
Observações	O Alvará do fabricante entregue junto à amostra pertence à Tradição Minas Ind e Com de Prod Alimentos Ltda, cnpj 22.782.424/0001-98. No rótulo do produto consta NMF3 - Indústria e Comércio de Produtos Alimentícios Ltda, com CNPJ 05.321.228/0001-05. Portanto o Alvará do fabricante não confere com o identificado na embalagem.			
Parecer Técnico				
Aprovado		Reprovado		
		X		

### Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Taciana Machado Dos Santos Duarte - CRN 10



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 29/08/2018, às 14:09, 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 **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 16:34, 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 **Lucimar Pereira Silva, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 17:24, 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 **2219826** e o código CRC **A3F06FA6**.





## Prefeitura de Joinville

### ANÁLISE SEI N° 2219841/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 07 de agosto de 2018.

#### ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	108/2018	Lote		Item	10
Produto	Requeijão Cremoso		Marca	Frimesa	
Fornecedor	Av Comércio Varejista Ltda ME				
Fabricante	Frimesa Cooperativa Central				
Quantidade (kg/L):	180g	Qtde amostra	4	Data	16/08/18
<b>Avaliação Externa</b>					
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			
<b>Avaliação Sensorial</b>					
Item avaliado	Característica	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	Não se aplica			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
	X			

#### Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Taciana Machado Dos Santos Duarte - CRN 10



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 29/08/2018, às 14:10, 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 **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 16:34, 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 **Lucimar Pereira Silva, Servidor(a) Público(a)**, em 29/08/2018, às 17:24, 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 **2219841** e o código CRC **92EE8DD6**.



