

PARECER TÉCNICO SEI Nº 0014444713

À Secretaria de Administração e Planejamento

Unidade de Processos

Assunto: Parecer Técnico - Pregão Eletrônico nº
471/2022. (Responde Memorandos 0014195342 SAP.LCT)

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

Item	Produto	Empresa	Marca	Situação	Nº SEI da Análise
01	Amora congelada	Moom comércio de produtos alimentícios Eireli	Tribom	Reprovado	0014195969
02	Morango congelado	Moom comércio de produtos alimentícios Eireli	Tribom	Reprovado	0014196027
03	Mirtilo congelado	Moom comércio de produtos alimentícios Eireli	L.A	Reprovado	0014196028
04	Cação em posta congelado - Cota 75%	Prime comércio de pescados Ltda.	Costa Sul Pescados	Aprovado	0014196089
05	Cação em posta congelado - Cota 25%	Pescados estrela do mar Ltda.	Pescados Estrela do Mar	Reprovado	0014196137
06	Carne bovina Isca de Patinho - Cota 75%	Alca Alimentos Ltda.	Alca Alimentos	Aprovado	0014196189
07	Carne bovina Isca de Patinho - Cota 25%	Juttel alimentos Ltda	King Alimentos	Aprovado	0014445443
08	Carne bovina acém em cubos - Cota 75%	Dialta distribuidora de alimentos Eireli	Della	Aprovado	0014196307
09	Carne bovina acém em cubos - Cota 25%	Dialta distribuidora de alimentos Eireli	Della	Aprovado	0014196307
10	Carne moída congelada de bovino patinho - Cota 75%	Alca Alimentoss Ltda	Alca Alimentos	Aprovado	0014196219
11	Carne moída congelada de bovino patinho - Cota 25%	Juttel Alimentos Ltda	King Alimentos	Aprovado	0014445567
12	Carne moída congelada de bovino coxão mole - Cota 75%	Alca Alimentos Ltda	Alca Alimentos	Reprovado	0014196224
13	Carne moída congelada de bovino coxão mole - Cota 25%	Juttel alimentos Ltda	King Alimentos	Reprovado	0014196271
14	Carne suína em cubos congelados pernil - Cota 75%	Alca Alimentos Ltda	Alca Alimentos	Reprovado	0014445016

16	Filé de linguado congelado - Cota 75%	Pescados estrela do mar Ltda	Pescados Estrela do Mar	Reprovado	0014196142
17	Filé de linguado congelado - Cota 25%	Pescados estrela do mar Ltda	Pescados Estrela do Mar	Reprovado	0014196142
18	Filé de tilápia congelado - Cota 75%	Pescados estrela do mar Ltda	Pescados Estrela do Mar	Reprovado	0014196146
19	Filé de tilápia congelado - Cota 25%	Pescados estrela do mar Ltda	Pescados Estrela do Mar	Reprovado	0014196146
20	Filé de frango tipo Sassami - Cota 75%	Dialta distribuidora de alimentos Eireli	Morgana	Aprovado	0014196315
21	Filé de frango tipo Sassami - Cota 25%	Dialta distribuidora de alimentos Eireli	Morgana	Aprovado	0014196315
22	Filé de peito de frango - Cota 75%	Dialta distribuidora de alimentos Eireli	Morgana	Aprovado	0014196322
23	Filé de peito de frango - Cota 25%	Dialta distribuidora de alimentos Eireli	Morgana	Aprovado	0014196322
24	Milho verde congelado - Cota 75%	Moom comércio de produtos alimentícios Eireli	De Marchi	Reprovado	0014196035
25	Milho verde congelado - Cota 25%	Moom comércio de produtos alimentícios Eireli	De Marchi	Reprovado	0014196035
26	Queijo mussarela - Cota 75%	J&F representação e comércio de alimentos Eireli	Lacrios	Aprovado	0014196363
28	Manteiga sem sal - Cota 75%	Juttel alimentos Ltda	Lactovale	Aprovado	0014196276
29	Manteiga sem sal - Cota 25%	Juttel alimentos Ltda	Lactovale	Aprovado	0014196276
30	Iogurte natural integral - Cota 75%	L&E comércio atacadista Ltda Epp	Lasaroli	Aprovado	0014196442
31	Iogurte natural integral - Cota 25%	L&E comércio atacadista Ltda Epp	Lasaroli	Aprovado	0014196442
32	Iogurte sabores variados - Cota 75%	L&E comércio atacadista Ltda Epp	Lasaroli	Aprovado	0014196772
33	Iogurte sabores variados - Cota 25%	L&E comércio atacadista Ltda Epp	Lasaroli	Aprovado	0014196772

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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 29/09/2022, às 08:16, 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 **Marcia Schneider, Coordenador (a)**, em 29/09/2022, às 08:18, 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 29/09/2022, às 10:07, 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 **0014444713** e o código CRC **9C3FD441**.

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

22.0.171302-7

0014444713v5



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014195969/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	1 ☐ e 2 ☐ Análise	Item	01
Produto	Amora congelada		Marca	Tribom	
Fornecedor	Moom Comércio de Produtos Alimentícios Eireli				
Fabricante/Beneficiador	Tribom Alimentos Ltda				
Quantidade (kg/L):	1 Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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	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	O proponente apresentou amostra para o item 1 com peso líquido de 1 Kg conforme Figura 1. Diferindo das características técnicas exigidas para o item (Edital nº471/2022, Anexo VII, Item 1): (...) Embalagem: pacote plástico de polietileno bem vedado, contendo <u>até 500 gramas</u>.				

Todas as amostras entregues pelo proponente para o item 1, apresentam a mesma condição, conforme Figura 2				
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		



Figura 1. Identificação da amostra apresentada pelo proponente para o item 1



Figura 2. Identificação de todas as amostras apresentadas pelo proponente para o item 2

Nutricionistas avaliadoras:



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 07:46, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:25, 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 **0014195969** e o código CRC **75091CF7**.

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



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196027/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	1 e 2	Análise	Item	2
Produto	Morango Congelado	Marca	Tribom			
Fornecedor	Moom Comércio de Produtos Alimentícios Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Tribom Alimentos Ltda					
Quantidade (kg/L):	1 kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022	
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	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	O proponente apresentou amostra para o item 2 com peso líquido de 1 Kg conforme Figura 1. Diferindo das características técnicas exigidas para o item (Edital nº471/2022, Anexo VII, Item 1): (...) Embalagem: pacote plástico de polietileno bem vedado, contendo <u>até 500 gramas</u> .					

Todas as amostras entregues pelo proponente para o item 2, apresentam a mesma condição, conforme Figura 2.				
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		



AMOSTRA ITEM: 2 MORANGO FRUTA - TRIBOM
PREGÃO 471/2022 JOINVILLE
MOMM COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI
CNPJ: 08.310.833/0001-60
CONTATO: (47) 3366-1543

Produzido e Envasado por TRIBOM Alimentos Ltda.
FONE: (47) 3387-0448 - CNPJ: 02.249.786/0001-09
Rua Vila Nova, 300 - POMERODE - SC
INDÚSTRIA BRASILEIRA
Téc. Resp.: CREA-SC 115997-9

Tribom
ALIMENTOS

A Qualidade mora aqui

Fab./Lote: 21/07/2022
Validade: 21/07/2024
A -18°C (freezer)

MORANGO FRUTA
PESO LIQ. 1KG (10x100G)

Quantidade de referência com base em uma porção de 100g (100g) de produto. Os valores de energia podem ser alterados dependendo das suas características energéticas.

Informações nutricionais (porção de 100g (100g))

Quantidade por porção	% V.D. (1)
Valor Energético	4.8
Carboidrato	5.8
Proteína	1.8
Gorduras totais	5.0g
Gorduras trans	2.0g
Fibra alimentar	0.0g
Sódio	0.0g

7 898174 741125

Figura 1. Identificação da amostra apresentada pelo proponente para o item 2



Figura 2. Identificação de todas as amostras apresentadas pelo proponente para o item 2

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623
Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 07:53, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:26, 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 **0014196027** e o código CRC **C9F6A9ED**.

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

22.0.171302-7

0014196027v11



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196028/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	1 ☐ e 2 ☐ Análise	Item	3
Produto	Mirtilo Congelado	Marca	L.A. Alimentos		
Fornecedor	Moom Comércio de Produtos Alimentícios Eireli				
Fabricante/Beneficiador	L.A. Importação e Exportação Eireli				
Quantidade (kg/L):	1 Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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				
As amostras entregues pelo proponente não identificam a presença de glúten na rotulagem.					
Esta em desacordo com a Lei Nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que regulamenta e torna obrigatório a identificação de presença e/ou ausência de glúten nos produtos:					
<i>(...) Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.</i>					
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		
O proponente apresentou amostra para o item 3 com peso líquido de 1 Kg					

Observações	conforme Figura 1. Diferindo das características técnicas exigidas para o item (Edital nº471/2022, Anexo VII, Item 1):				
	(...) Embalagem: pacote plástico de polietileno bem vedado, contendo <u>até 500 gramas</u>. Todas as amostras entregues pelo proponente para o item 3, apresentam a mesma condição, conforme Figura 2.				
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			



Figura 2. Identificação de todas as amostras apresentadas pelo proponente para o item 3

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623
Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 07:53, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:27, 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 **0014196028** e o código CRC **44045F4B**.

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

22.0.171302-7

0014196028v10



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196035/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	1° e 2° avaliação	Item	24 e 25
Produto	Milho verde congelado	Marca	De Marchi		
Fornecedor	Moom Comércio de produtos alimentícios Eireli				
Fabricante/Beneficiador	Fragole Produtos Alimentícios Ltda				
Quantidade (kg/L):	0,300Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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				
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.5 do Edital nº471/2022: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
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 proponente não apresentou documento de Alvará Sanitário do Fabricante (Fragole Produtos Alimentícios Ltda - Figura 1 e 2), conforme solicitado em edital (Edital nº471/2022, Anexo VII, Item 6): (...) As amostras deverão estar acompanhadas de: b.3) Cópia do alvará sanitário do fabricante;				
	Parecer Técnico				
	Aprovado	Reprovado			
		X			





Figura 1: Identificação do fabricante na amostra entregue pelo proponente para os itens 24 e 25





Figura 2: Identificação do fabricante nas amostras entregues pelo proponente para os itens 24 e 25

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:02, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:27, 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 **0014196035** e o código CRC **6D29C4C4**.

ENTREGA DE AMOSTRAS
PREGÃO Nº 471/2022

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Razão Social: Momm Comércio de Produtos Alimentícios EIRELI EPP

Endereço: Rua Noruega, 533, Nações, Balneário Camboriú, SC

CNPJ/CPF/MF: 08.310.833/0001-60

À

Secretaria de Educação – Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Balneário Camboriú, 09 de setembro de 2022

Item	Descrição	Qtde	Und	Marca
1	Amora Congelada Deve conter frutas inteiras, sem sépalas, higienizadas e congeladas. As frutas devem ser frescas e maduras, de coloração vermelha escura a preta e sabor adocicado. Não deve apresentar defeitos sérios, tais como: podridão, frutos imaturos ou em estágio avançado de maturação e lesões profundas. Não pode apresentar cristais de gelo ou sinais de descongelamento. Não deve conter aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não deve conter glúten.	4	Pct	Tribom
2	Morango Congelado Deve conter frutas inteiras, sem sépalas, higienizadas e congeladas. As frutas devem ser frescas e maduras, de coloração vermelha brilhante e sabor levemente acidificado. Não deve apresentar defeitos sérios, tais como: podridão, frutos imaturos ou em estágio avançado de maturação e lesões profundas. Não pode apresentar cristais de gelo ou sinais de descongelamento. Não deve conter aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não deve conter glúten.	4	Pct	Tribom

Momm Comércio de Produtos Alimentícios EIRELI EPP
Rua Noruega, 533, Bairro das Nações, Balneário Camboriú/SC
Telefone/Fax: (47) 3366-1543 – CNPJ 08.310.833/0001-60
www.distribuidoramomm.com.br / contato@distribuidoramomm.com.br

3	Mirtilo Congelado Deve conter frutas inteiras, sem sépalas, higienizadas e congeladas. As frutas devem ser frescas e maduras, de coloração azul escura e sabor doce-ácido a ácido. Não deve apresentar defeitos sérios, tais como: podridão, frutos imaturos ou em estágio avançado de maturação e lesões profundas. Não pode apresentar cristais de gelo ou sinais de descongelamento. Não deve conter aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não deve conter glúten.	4	Pct	L.A.
24	Milho verde congelado Ingredientes: Milho verde. Não poderá conter glúten. Cota 75%	4	Pct	De Marchi
25	Milho verde congelado Ingredientes: Milho verde. Não poderá conter glúten. Cota 75%	4	Pct	De Marchi

Relação de documentos:

Cópia Alvará Sanitário Proponente - MOMM

Item 1 e 2 – Alvará Sanitário – TRIBOM

Item 3 – Alvará Sanitário – L.A.

Item 24 e 25 – Alvará Sanitário – De Marchi

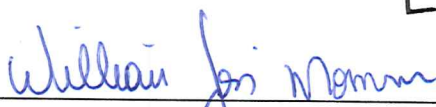
Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: Willian José Momm

CPF: 061.388.399-35

Cargo/Função: Proprietário

08.310.833/0001-60
Momm Comércio de Produtos Alimentícios Ltda
Rua: Noruega nº 533
Bairro das Nações - 88.338-195
Balneário Camboriú SC



Willian José Momm – Proprietário

MOMM COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP



Momm Comércio de Produtos Alimentícios EIRELI EPP
Rua Noruega, 533, Bairro das Nações, Balneário Camboriú/SC
Telefone/Fax: (47) 3366-1543 – CNPJ 08.310.833/0001-60
www.distribuidoramomm.com.br / contato@distribuidoramomm.com.br



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

ALVARÁ SANITÁRIO

11324/2022

Nome da pessoa física ou jurídica

MOMM COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI

Denominação Comercial - Nome Fantasia

CPF/CNPJ

08310833000160

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

RUA NORUEGA

Nº - Complemento

533 - SALA 01

Bairro

Bairro: DAS NACOES

Município/Estado

BALNEARIO CAMBORIU/SC

Atividades

4686902 - COMÉRCIO ATACADISTA DE EMBALAGENS

4639701 - COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL

4723700 - COMÉRCIO VAREJISTA DE BEBIDAS

4789007 - COMÉRCIO VAREJISTA DE EQUIPAMENTOS PARA ESCRITÓRIO

4729699 - COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE

4930202 - TRANSPORTE RODOVIÁRIO DE CARGA, EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANÇAS, INTERMUNICIPAL, INTERESTADUAL E INTERNACIONAL

Observações

Classificação Geral de Risco

Baixo Grau de Risco

O estabelecimento supracitado está autorizado a desempenhar as atividades descritas no local informado, conforme a Lei Estadual nº 6.320 de 20 de dezembro de 1983 e seus regulamentos; c/c Lei Complementar nº 40, de 10 de julho de 2019; c/c Lei Complementar nº 55, de 20 de dezembro de 2019; c/c Decreto Municipal nº 8.766, de 15 de dezembro de 2017.

Válido Até

31/12/2022

A AUTENTICIDADE DESTE PODERÁ SER VERIFICADA NO ENDEREÇO ELETRÔNICO
<http://www.balneariocamboriu.sc.gov.br/servicos.cfm> -> Validação Alvará Online

CÓDIGO DE CONTROLE DE ALVARÁ

113242022

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Rua 1.500, nº 1.100 – Centro - Balneário Camboriú/SC

Fone: (47) 3261-6200

e-mail:vsanitaria@bc.sc.gov.br



Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de JUNDIAÍ

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
Nº CEVS: 352590401-103-000008-1-7	DATA DE VALIDADE: 19/08/2023
Nº PROCESSO: 386623	DATA DO PROTOCOLO: 03/08/2022
SUBGRUPO: FABRIL	
AGRUPAMENTO: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1031-7/00	FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE FRUTAS
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO	
DETALHE:	
RAZÃO SOCIAL: DE MARCHI INDUSTRIA E COMERCIO DE FRUTAS LTDA	CNPJ/ALBERGANTE:
NOME FANTASIA: DE MARCHI INDUSTRIA E COMERCIO DE FRUTAS LTDA	
CNPJ / CPF: 52.884.081/0001-62	NÚMERO: 470
LOGRADOURO: ESTRADA PARTICULAR DE MARCHI	
COMPLEMENTO:	
BAIRRO: RIO ABAIXO	
MUNICÍPIO: JUNDIAÍ	UF: SP
CEP: 13213-241	
PÁGINA DA WEB: MAURA@DEMARCHI.COM.BR	
RESPONSÁVEL LEGAL: MILTON JOSE DE MARCHI	CONSELHO REGIONAL: N/A
CPF: 28353013800	UF:
Nº INSCR. CONSELHO PROF:	
RESPONSÁVEL TÉCNICO: RACHEL DE MARCHI ROCHA PEREIRA	CONSELHO REGIONAL: CRQ
CPF: 18059429809	UF: SP
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 04350532	
RESPONSÁVEL TÉCNICO SUBSTITUTO: JUSSARA DE MARCHI MIQUELETTO	CONSELHO REGIONAL: CRP
CPF: 27464760983	UF: SP
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 27947	

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
Nº CEVS: 352590401-103-000008-1-7	DATA DE VALIDADE: 19/08/2023
CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS	
CLASSE DE PRODUTO: ALIMENTO	EXPORTAR FABRICAR IMPORTAR - USO PRÓPRIO
CATEGORIA:	
ALIMENTOS CONGELADOS	
FRUTAS EM CONSERVAS	
GELADOS COMESTÍVEIS E PREPARADOS PARA GELADOS COMESTÍVEIS	
PRODUTOS DE COCO	
PRODUTOS DE TOMATE	
SOPAS	
ALIMENTOS PROITOS PARA CONSUMO	
PRODUTOS DE VEGETAIS	
PRODUTOS DE FRUTAS	
FRUTAS, LEGUMES E OU VERDURAS MINIMAMENTE PROCESSADOS	

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE JUNDIAÍ
CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL(ES) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO
SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRÍ-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS
REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDERO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TALS
EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTE DOCUMENTO.
ASSUMEM ALINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS
ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCRITAMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS
LEGIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TIPO, NA FORMA
PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.081 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

JUNDIAÍ
LOCAL
11/08/2022
DATA DE DEFERIMENTO

Codigo de Validação: 1660237042056

A autenticidade deste documento deverá ser confirmada na página do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária, no endereço: <https://sivisa.saude.sp.gov.br/sivisa/cidadao/>



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE DIONÍSIO CERQUEIRA - SC
RUA DOM PEDRO II, nº 969, CENTRO - CEP 89950-000
FONE (49) 3644-1113 - VIGILÂNCIA SANITÁRIA - (49) 99159-5505
E-MAIL: visadc2017@gmail.com

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 283

ANO 2022

PARA

- ☒ ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS
☐ HABITAÇÃO (HABITE-SE)
☐ ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR E OUTROS

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA

L. A. IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO EIRELI

CNPJ OU CPF Nº

11.917.826/0002-17

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO

L. A. IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA VEREADOR JOÃO VICTORIO VERONA, SALA

Nº

105

CEP

89.950-000

BAIRRO

CENTRO

MUNICÍPIO

DIONÍSIO CERQUEIRA

FONE

3644-2868

PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL

CHEILA KARINE RAUBER

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE

Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas

Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente

Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados

Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos

Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral

Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente

Lei Municipal nº 2058/93 de 29 de Dezembro de 1993; c/c Lei Estadual nº 6.320 de 20 de Dezembro 1983; O estabelecimento / Edificação acima está autorizado(a) a Funcionar e ou ser Habitada.

PRAZO VALIDADE

02/08/2023

LOCAL E DATA

DIONÍSIO CERQUEIRA, 02/08/2022

CONCEDIDO POR

VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

AUTORIDADE DE SAÚDE

Deniz Evandro da Rocha - Matrícula -696

FISCAL

OBSERVAÇÕES

Deniz Evandro da Rocha
Secretário Municipal de Saúde

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



VVS051201-2189-
HTCVOAKDPSYLB-2

ALVARÁ SANITÁRIO

Tipo de Estabelecimento: Estabelecimentos Sujeitos à Vigilância Sanitária

INSCRIÇÃO MUNICIPAL 1565	DATA INÍCIO ATIVIDADE 01/10/1997	CONTROLE DE EMISSÃO 428 / 2022	PRAZO DE VALIDADE 31/07/2023
NOME OU RAZÃO SOCIAL TRIBOM ALIMENTOS LTDA			CNPJ/CPF 02.249.786/0001-00
NOME FANTASIA / SOBRENOME TRIBOM ALIMENTOS LTDA			
LOGRADOURO RUA VILA NOVA			NÚMERO 300
CEP 89.107-000	Bairro Centro	COMPLEMENTO casa	
ATIVIDADE 463380100 - COMÉRCIO ATACADISTA DE FRUTAS, VERDURAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, HORTALIÇAS E LEGUMES FRESCOS 472450000 - COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS 472969902 - COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTICIOS NAO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE - SEM ACOUGUE			
O ESTABELECIMENTO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO A FUNCIONAR DE ACORDO COM A LEI COMPLEMENTAR Nº 75 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2001			
INFORMAÇÕES ADICIONAIS		AUTORIDADE DE SAÚDE SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE POMERODE Magali Achterberg Boeing Gerente da VISA Matrícula 263311	
RESPONSÁVEL TÉCNICO		MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO	
CONCEDIDO POR: VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE POMERODE		LOCAL E DATA Pomerode, 25 de julho de 2022	



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196089/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	-	Item	04
Produto	Cação em posta congelado	Marca	Costa Sul Pescados		
Fornecedor	Prime Comércio de Pescados Ltda				
Fabricante/Beneficiador	Costa Sul Pescados S/A				
Quantidade (kg/L):	0,800 Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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	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:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:03, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:28, 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 **0014196089** e o código CRC **6E4D50C6**.

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

22.0.171302-7

0014196089v6



ANEXO VIII

ANEXO SEI Nº 0011988593/2022 - SED.UAD.ASU MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS PREGÃO Nº 471/2022

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR :PRIME PESCADOS

Razão Social/Nome: PRIME COMERCIO DE PESCADOS LTDA

Endereço: R PEDRO FERREIRA ,84,Itajai,SC

CNPJ/CPF/MF:43.462.086/0001-87

À Secretaria de Educação - Joinville/SC Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Itajai,13 de setembro de 2022

Item(ns)	Descrição(nome do item)	Unidade de medida.	Quantidade de amostra	Marca
04	Cação em postas	Quilograma	4 pacotes de 0,800kg	Costa Sul Pescados

Relação dos documentos:

- 2 vias do anexo VII.
- Alvara sanitario da empresa proponente
- Cópia do Serviço de Inspeção SIF
- Procuração para representante legal.

Dados do representante legal:

Nome: André Klann Pscheidt

Cpf: 05878767945

Cargo: Representante

Assinatura:

André Klann Pscheidt

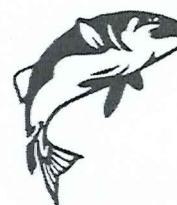
[Assinatura]
13/09/2022

CNPJ: 43.462.086/0001-87

Telefone: (47) 991879808 Rua Pedro Ferreira número 84 Centro - Itajai

- SC

Cep 88301030





MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

331534

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 8921/21(ALTO RISCO)

RAZÃO SOCIAL:
PRIME COMERCIO DE PESCADOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:
PRIME PESCADOS

CNPJ OU CPF Nº
43.462.086/0001-87

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)
RUA PEDRO FERREIRA SALA 05 BOX25

Nº
84

BAIRRO:
CENTRO

FONE:
98838-8212

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:
CAROLINA F. DA SILVA DE ALVES

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

COM. ATAC. DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR;
COM. ATAC. DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS;
COM. ATAC. DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS;
COM. ATAC. DE CARNES E DERIVADOS DE OUTROS ANIMAIS;
COM. ATAC. DE ÁGUA MINERAL;
COM. ATAC. DE CERVEJA, CHOPE E REFRIGERANTE;
COM. ATAC. DE PÃES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES;
COM. ATAC. DE CHOCOLATES, CONFEITOS, BALAS, BOMBONS E SEMELHANTES;
COM. ATAC. ESPECIALIZADO EM OUTROS PROD. ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE;
COM. ATAC. DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINÂNCIA DE PROD. ALIMENTÍCIOS

O SERVIÇO E/OU ATIVIDADE ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR DE ACORDO COM A LEI Nº 6.320/83 E OS DECRETOS QUE A REGULAMENTAM.

PRAZO DE VALIDADE:

31 DE OUTUBRO DE 2022

LOCAL E DATA:

ITAJAÍ,

15 DE OUTUBRO DE 2021

UFM:

14,00 UFM

AUTORIDADE DE SAÚDE

Christiane Lazzaris A. de Brito

~~Diretora da VISA~~

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa

COSTA SUL PESCADOS S/A

com

ENTREPOSTO DE PESCAÇO

localizada em

NAVEGANTES

Estado

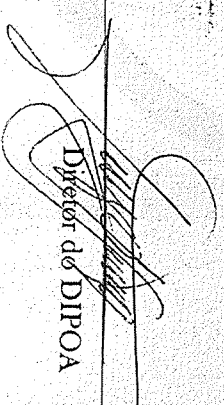
SANTA CATARINA

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob n.º **3104**
de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, **15** de **JULHO** de **2011**

Processo nº

FORM. ALT. RAZÃO 005/11


Diretor do DIPOA

Luiz Carlos de Oliveira
Médico Veterinário CRMV - Nº 0238
Fiscal Federal Agropecuario
Diretor do DIPOA/SDA

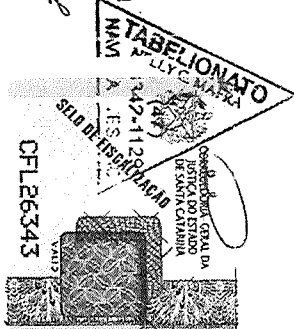
**Ao Diretor do DIPOA/SDA para lavratura do
Título de Registro do estabelecimento sob SIF 3104**

Em 15.07.2011



Paulo Henrique Salgado Bueno
Fiscal Federal Agropecuário
Médico Veterinário CRMVAC 193
Chefe do DPOA

Tabelionato de Notas da Comarca de Navegantes
Nelly Conceição Mello - Tabelã
Av. João Sacerém, 120, Navegantes CEP: 84.376-200 F. 47 3043-1128
- AUTENTICAÇÃO -
Autentico e apresento cópia fotostática for ser a reprodução fiel
do documento que me foi apresentado, com a qual o meu e dou fe
Navegantes, 08 de setembro de 2011
Em test., da veridade
MIRIAM MAFRA ANDRIANI - Tabelã Substituta
Empouf. antes Encumbr. 1. R\$ 2,11 + 880 R\$ 1,21 - 1.901 R\$ 3,37
Saltoi CFL26343



PRIMEIRO
Tabelionato de Notas e Protestos
MARIANA VIEGAS CUNHA - Tabeliã

Finalidade: PROCURAÇÃO
Protocolo: 112792
Data: 20/10/2021

1º TRASLADO

Livro: 650
Folha: 078

PROCURAÇÃO PÚBLICA BASTANTE QUE FAZ: PRIME COMÉRCIO DE PESCADOS LTDA; na forma abaixo:

SAIBAM quantos que este público instrumento de procuração bastante virem, que aos vinte (20) dias do mês de outubro (10) do ano de dois mil e vinte e um (2021), neste Tabelionato de Notas, sito na 4ª Avenida, nº 34, Centro, nesta Cidade de Balneário Camboriú, Estado de Santa Catarina, compareceu perante mim, Larissa Claudiane Rodrigues Steiger - Escrevente, como outorgante: **PRIME COMÉRCIO DE PESCADOS LTDA**, sociedade empresária limitada, inscrita no CNPJ(MF) número 43.462.086/0001-87, com sede e foro na Rua Doutor Pedro Ferreira, nº 84, Sala 05, Box 25, Centro, na Cidade de Itajaí/SC; neste ato representada por sua sócia administradora **CAROLINA FABIANE DA SILVA DE ALVES**, de nacionalidade brasileira, natural de Esteio/RS, nascida em 18/08/1977, com 44 anos de idade, que se declarou solteira, declara viver em união estável, empresária, portadora da cédula de identidade RG nº 8.414.801-SESP/SC, emitida em 24/10/2019, inscrita no CPF/MF sob o nº 785.236.990-15, com endereço eletrônico: ca7441261@gmail.com, residente e domiciliada na Rua Paramaribo, nº 618, Bairro Santa Regina, na Cidade de Camboriú/SC, aqui de passagem; conforme Alteração Contratual nº 1, registrada em 21/09/2021, sob o nº 20217987338 e Certidão Simplificada da Junta Comercial de Santa Catarina, emitida em 15/10/2021; identificada como a própria e reconhecida como capaz na pessoa de seu representante, por mim, Larissa Claudiane Rodrigues Steiger - Escrevente, à vista dos documentos que me foram apresentados, e aqui arquivados digitalmente, conforme art. 475, do Código de Normas da CGJ/SC, do que dou fé. E, pela representante da outorgante, me foi dito que por este instrumento nomeia e constitui seu bastante procurador: **ANDRÉ KLANN PSCHIEDT**, de nacionalidade brasileira, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 5.306.245, inscrito no CPF/MF sob o nº 058.787.679-45, residente e domiciliado na Avenida Atlântica, nº 1350, Apto 1101, Centro, nesta Cidade de Balneário Camboriú/SC; a quem confere amplos e gerais poderes para ADMINISTRAR a firma acima descrita, podendo para tanto representar ativa e passivamente em todos os atos e transações da empresa, perante o Ministério do Trabalho, Vara do Trabalho, Junta do Trabalho, Junta Comercial do Estado, Sindicatos, Repartições Públicas, Federais, Estaduais, Municipais, Autarquias, nos órgãos do Imposto de Renda, podendo solicitar o Certificado Digital e CNPJ; Institutos da Previdência Social, Prefeitura Municipal, Tabelionato de Notas. inclusive nas empresas de serviços

PRIMEIRO
Tabelionato de Notas e Protestos

MARIANA VIEGAS CUNHA - Tabeliã

Finalidade: PROCURAÇÃO
Protocolo: 112792
Data: 20/10/2021

1º TRASLADO

Livro: 650
Folha: 078V

a JUNTA COMERCIAL, alterações de endereços, requerer e retirar certidões, negativas; assinar documentos; contratar e dispensar empregados, assinar carteiras profissionais, folhas de pagamentos, recibos, dar quitação; requerer guias, requerimentos, termos e declarações, apresentar, juntar e retirar documentos, pagar taxas e demais emolumentos; representar a empresa perante QUAISQUER ENTIDADES BANCÁRIAS, INSTITUIÇÕES FINANCEIRAS E/OU COOPERATIVAS DE CRÉDITO, em especial o BANCO BRADESCO S.A, BANCO ITAÚ S.A, BANCO DO BRASIL S.A e CAIXA ECONÔMICA FEDERAL, podendo ABRIR, MOVIMENTAR e ENCERRAR contas correntes ou contas poupança em nome da outorgante; podendo para tanto solicitar saldos, extratos de contas e requisitar talões de cheques para o uso da empresa, letras de câmbio, assinar os respectivos contratos, propostas e borderôs, receber ou pagar quaisquer importâncias devidas a outorgante, assinando os necessários recibos e dar quitação; solicitar e retirar saldos e extratos, requisitar e retirar talonários de cheques e cartão de crédito; sacar, emitir, assinar, aceitar, descontar, protestar, baixar, cancelar, sustar e contra-ordenar cheques, duplicatas, letras de câmbio, notas promissórias e qualquer outro título de crédito, multas, emitir e fazer pagamentos de duplicatas, retirar cheques devolvidos; solicitar e retirar cartões eletrônico, movimentar conta com cartão eletrônico, efetuar saques; solicitar, cadastrar e desbloquear senhas de cartão por meio eletrônico; fazer depósitos; efetuar resgates, autorizar débitos, transferências e pagamentos por quaisquer meios; pagamentos por meio eletrônico; autorizar cobranças; assinar contratos de abertura de conta; emitir duplicatas, receber valores, passar recibo e dar quitação; autorizar transferência e ordens de pagamento, assinar contratos de câmbio, assinar toda a documentação pertinente; poderes para constituir advogados, outorgando-lhes os poderes da cláusula "ad judicia" para o foro em geral, em qualquer Instância, Juízo ou Tribunal, a fim de que o mesmo defenda os direitos e interesses da outorgante, podendo propor e variar de ações, acordar, transigir, recorrer, discordar, interpor recursos, fazer cobranças amigáveis ou judiciais; concordar ou não com cláusulas e condições; enfim praticar todos os atos necessários para o bom e fiel cumprimento do presente mandato, pelo que dará tudo por bom, firme e valioso, sendo VEDADO O SUBSTABELECIMENTO. O presente instrumento terá VALIDADE DE 01 (UM) ANO, a contar desta data. **(Certifico que os dados do procurador e do objeto do presente mandato foram declarados, conferidos e aceitos pela representante da outorgante, a qual se responsabiliza**

PRIMEIRO
Tabelionato de Notas e Protestos
MARIANA VIEGAS CUNHA - Tabeliã

Finalidade: PROCURAÇÃO
Protocolo: 112792
Data: 20/10/2021

1º TRASLADO

Livro: 650
Folha: 079

declaratórios constantes neste instrumento são inalteráveis após a sua assinatura. A representante da outorgante declara ainda que concorda com o tratamento de seus dados pessoais para finalidade específica em conformidade com a Lei 13.709 – LGPD, ciente de que o presente instrumento poderá ser reproduzido a pedido de qualquer interessado independente de autorização expressa da representante da outorgante por se tratar de instrumento público nos termos do Art. 16 da Lei 6.015/73). De como assim o disse, do que dou fé, pediu-me e lhe lavrei este instrumento que lido, achou conforme, aceitou e assina tudo perante mim, Larissa Claudiane Rodrigues Steiger - Escrevente. Ficam dispensadas as testemunhas, por terem as partes sido identificadas documentalmente. Emolumentos: R\$ 57,35, Comunicado a junta comercial: R\$ 12,07, Selo normal: R\$ 2,82, Total: R\$ 72,24. Balneário Camboriú, 20 de outubro de 2021. ASSINADOS: CAROLINA FABIANE DA SILVA DE ALVES - Representante da Outorgante, LARISSA CLAUDIANE RODRIGUES STEIGER - ESCRIVENTE. Confere com o original no referido livro e folhas em meu poder e cartório, do que dou fé.

Balneário Camboriú/SC, 20 de outubro de 2021.

Em testemunho LS da verdade.

LS Steiger
LARISSA CLAUDIANE RODRIGUES STEIGER
Escrevente



Poder Judiciário
Estado de Santa Catarina
Selo Digital de Fiscalização
Selo normal
GHI46226-60ID
Confira os dados do ato em:
www.tjsc.jus.br/selo

PRIMEIRO
Tabelionato de Notas e Protestos
MARIANA VIEGAS CUNHA - Tabeliã

Finalidade: PROCURAÇÃO
Protocolo: 112792
Data: 20/10/2021

1º TRASLADO

Livro: 650
Folha: 079V

BAIXE AÍTO CAMBORIUSC



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196137/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	1	Avaliação	Item 05
Produto	Cação em posta congelado	Marca	Pescados Estrela do Mar		
Fornecedor	Pescados Estrela do Mar Ltda				
Fabricante/Beneficiador	Pescados Estrela do Mar Ltda - Unidade de beneficiamento de pescados e produtos de pescados				
Quantidade (kg/L):	1 Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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	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	A amostra avaliada apresentou perda de líquido após o descongelamento de 23% (235 gramas de líquido; 780 gramas de conteúdo útil), conforme Figuras 1, 2 e 3. Diferindo das especificações técnicas para o item (Edital nº471/2022, Anexo VII, Item 5)				

		(...) Não poderá apresentar excesso de líquido após o descongelamento (máximo de 10% de líquidos do peso líquido declarado do produto).			
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			



Figura 1 - Peso da amostra após o descongelamento

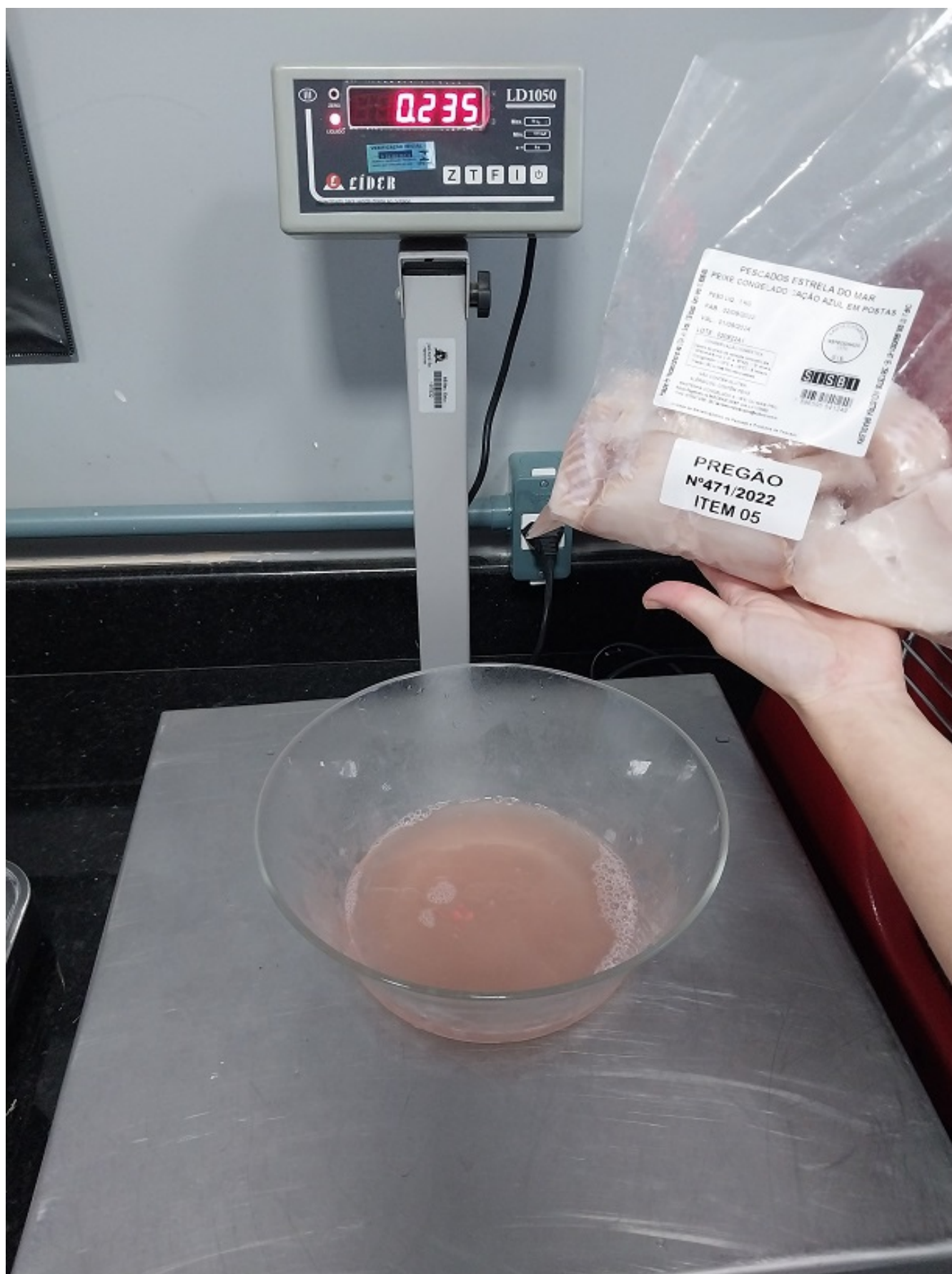


Figura 2 - Peso do líquido da amostra após o descongelamento



Figura 3. Peso do conteúdo de carne após o descongelamento

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	2	Avaliação	Item 05
Produto	Cação em posta congelado		Marca	Pescados Estrela do Mar	
Fornecedor	Pescados Estrela do Mar Ltda				
Fabricante/Beneficiador	Pescados Estrela do Mar Ltda - Unidade de beneficiamento de pescados e produtos de pescados				
Quantidade (kg/L):	1 Kg	Qtde amostra	4	Data	16/09/2022
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	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	A amostra avaliada apresentou perda de líquido após o descongelamento de 23,5% (235 gramas de líquido; 810 gramas de conteúdo útil), conforme Figuras 4, 5 e 6. Diferindo das especificações técnicas para o item (Edital nº471/2022, Anexo VII, Item 5) (...) Não poderá apresentar excesso de líquido após o descongelamento (máximo de 10% de líquidos do peso líquido declarado do produto).				
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	



Figura 4 - Peso da amostra após o descongelamento

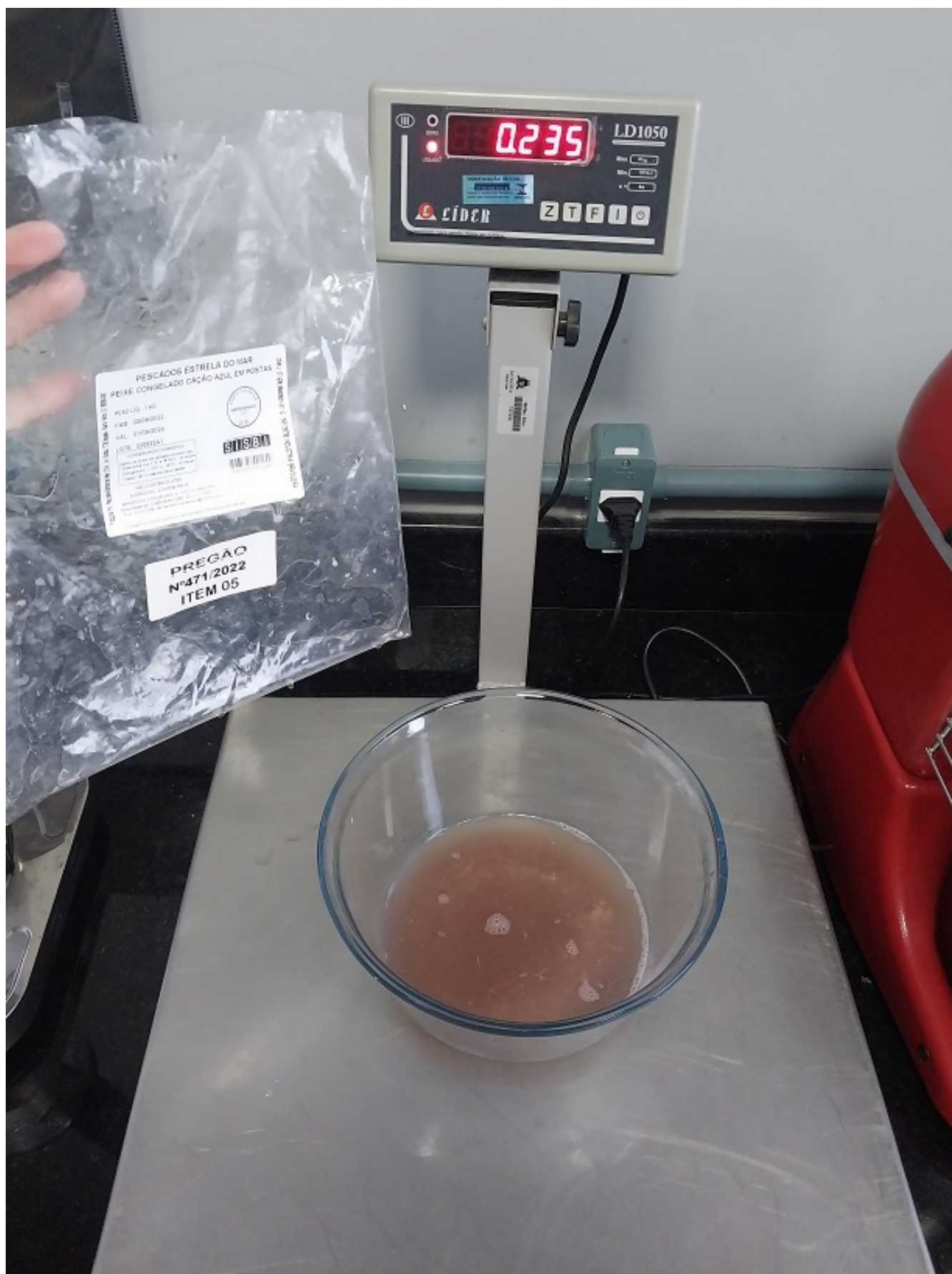


Figura 5 - Peso do líquido da amostra após o descongelamento



Figura 6 - Peso do conteúdo de carne após o descongelamento

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte**,



Servidor(a) Público(a), em 27/09/2022, às 09:23, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:29, 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 **0014196137** e o código CRC **BB5054F9**.

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

22.0.171302-7

0014196137v16



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196142/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	1 ☐ Avaliação	Item	16 e 17
Produto	Filé de linguado congelado	Marca	Pescados Estrela do Mar		
Fornecedor	Pescados Estrela do Mar Ltda				
Fabricante/Beneficiador	Pescados Estrela do Mar Ltda - Unidade de beneficiamento de pescados e produtos de pescados				
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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			
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.5 do Edital nº471/2021: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
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		
		Há presença de espinhos na amostra avaliada, conforme Figura 1.			

Observações	Diferi das especificações técnicas para o item (Edital nº471/2021, Anexo VII, Itens 16 e 17): <i>(...) Não poderá apresentar sinais de descongelamento, <u>presença de vísceras, espinhas, pele, nadadeiras, cauda e cabeça</u>. Deverá apresentar carne firme e íntegra, de coloração branca, sem hematomas e com sabor e odor suave característico da espécie.</i>				
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		





Figura 1. Presença de Espinha no conteúdo da amostra

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	2	Avaliação	Item	16 e 17
Produto	Filé de linguado congelado	Marcas	Pescados Estrela			

Produto	File de linguado congelado		Marca	do Mar
Fornecedor	Pescados Estrela do Mar Ltda			
Fabricante/Beneficiador	Pescados Estrela do Mar Ltda - Unidade de beneficiamento de pescados e produtos de pescados			
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data 16/09/2022
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			
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.5 do Edital nº471/2021: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".				
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	Há presença de espinhos na amostra avaliada, conforme Figura 1. Diferi das especificações técnicas para o item (Edital nº471/2021, Anexo VII, Itens 16 e 17): <i>(...) Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, espinhas, pele, nadadeiras, cauda e cabeça. Deverá apresentar carne firme e íntegra, de coloração branca, sem hematomas e com sabor e odor suave característico da espécie.</i>			
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	







Figura 1. Presença de Espinha no conteúdo da amostra

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:23, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:30, 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 **0014196142** e o código CRC **0755C993**.

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

22.0.171302-7

0014196142v16



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196146/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	1 ☐ Avaliação	Item	18 e 19
Produto	Filé de tilápia congelado	Marca	Pescados Estrela do Mar		
Fornecedor	Pescados Estrela do Mar Ltda				
Fabricante/Beneficiador	Pescados Estrela do Mar Ltda - Unidade de beneficiamento de pescados e produtos de pescados				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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			
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.5 do Edital nº471/2021: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
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		
		Ha presença de espinhos na amostra avaliada, conforme Figura 1.			

Observações	Diferindo das especificações técnicas para o item (Edital nº471/2021, Anexo VII, Itens 18 e 19): <i>(...) Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, “SEM ESPINHAS”, congelado sob o sistema IQF (congelamento individual).</i>			
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		





Figura 1. Presença de Espinha no conteúdo da amostra

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	2	Avaliação	Item	18 e 19
Produto	Filé de tilápia congelado	Marcas	Pescados Estrela			

Produto	Filé de tilápia congelado		Marca	do Mar	
Fornecedor	Pescados Estrela do Mar Ltda				
Fabricante/Beneficiador	Pescados Estrela do Mar Ltda - Unidade de beneficiamento de pescados e produtos de pescados				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	16/09/2022
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				
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.5 do Edital nº471/2021: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
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	Ha presença de espinhos na amostra avaliada, conforme Figura 1. Diferindo das especificações técnicas para o item (Edital nº471/2021, Anexo VII, Itens 18 e 19): (...) Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "<u>SEM ESPINHAS</u>", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual).				
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	





Figura 1. Presença de Espinha no conteúdo da amostra

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:26, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:30, 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 **0014196146** e o código CRC **373B719D**.

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



PREGÃO Nº 471/2022

PESCADOS ESTRELA DO MAR LTDA.

Endereço: Avenida Simas, 1735 - Bairro Itajuba

Barra Velha / SC

Cnpj: 07.605.656/0001-87

À

Secretaria de Educação - Joinville/SC

Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Item(s)	Descrição (Nome do Item)	Unidade de Medida	Quant. entregue (amostras)	Marca
05	Cação em posta, com corte de 2 a 3 cm de espessura transversal a coluna do peixe, congelados individualmente. Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, pele, nadadeiras, cauda e cabeça. Deverá apresentar carne firme e íntegra, de coloração branca ou rosada e com sabor e odor suave característico da espécie. Não poderá apresentar excesso de líquido após o descongelamento (máximo de 10% de líquidos do peso líquido declarado do produto), odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação. Não poderá conter impurezas, aditivos ou substâncias contaminantes. Não poderá conter glúten. Embalagem: pacote plástico de polietileno transparente, bem vedado, com informações litografadas, contendo até 1 Kg de peso líquido. Data de Fabricação: máximo de 15 dias. Data de Validade: mínimo de 6 meses. Entrega: quinzenal.	kg	04	Pescados Estrela do Mar
16 - 17	Linguado em filé, com corte único, paralelo a coluna do peixe, congelado individualmente. Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, espinhas, pele, nadadeiras, cauda e cabeça. Deverá apresentar carne firme e íntegra, de coloração branca, sem hematomas e com sabor e odor suave característico da espécie. Não poderá apresentar excesso de líquido após o descongelamento (máximo de 10% de líquidos do peso líquido declarado do produto), odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação. Não poderá conter impurezas, aditivos ou substâncias contaminantes. Não poderá conter glúten. Embalagem: pacote plástico de polietileno transparente, bem vedado, com	Kg	04	Pescados Estrela do Mar

	informações litografadas, contendo até 1 Kg de peso líquido. Data de Fabricação: máximo de 15 dias. Data de Validade: mínimo de 6 meses. Entrega: quinzenal.			
18 - 19	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: pacote plástico de polietileno transparente, bem vedado, com informações litografadas, contendo até 1 Kg de peso líquido Data de Fabricação: máximo de 15 dias. Data de Validade: mínimo de 6 meses. Entrega: quinzenal.	Kg	04	Pescados Estrela do Mar

ANDREIA DO
 CARMO SILVEIRA
 THOMAZ:000617
 38964

Assinado de forma
 digital por ANDREIA DO
 CARMO SILVEIRA
 THOMAZ:00061738964
 Dados: 2022.09.08
 10:42:53 -03'00'

Andreia do Carmo Silveira Thomaz

CPF: 000.617.389-64

Cargo; Proprietária


 09/09/2022
 * Sisbi
 * Documento de Uso.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PÊSCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS ORIGEM ANIMAL - DEINP



TÍTULO DE REGISTRO DO S.I.S.B.I

PESCADOS ESTRELA DO MAR LTDA, CLASSIFICADO COMO UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO INSCRITO NO CNPJ: 07.605.656/0001-87 LOCALIZADO À AVENIDA SIMAS, 1735, ITAJUBA, MUNICÍPIO DE BARRA VELHA NO ESTADO DE SANTA CATARINA, ENCONTRA-SE REGISTRADO NESTA COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA - CIDASC, JUNTO AO DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DEINP, RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - S.I.E.

ESTE ESTABELECIMENTO FICA REGISTRADO NA CIDASC/DEINP SOB O SISBI Nº 1170.

O TÍTULO DE REGISTRO FICA SUJEITO AOS TERMOS DA LEI N.º 7.889/89, DA LEI ESTADUAL Nº 8.534/92 E REGULAMENTADA PELO DECRETO Nº 3.748/93 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES.

FLORIANÓPOLIS (SC), 22 DE MARÇO DE 2021.

ANTONIO PLINIO DE CASTRO SILVA
PRESIDENTE

JADER NONES
GESTOR DE DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO



Joinville, 06 de setembro de 2022.

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	-	Item	06
Produto	Carne bovina - isca de patinho		Marca	Alca Alimentos	
Fornecedor	Alca Alimentos Ltda				
Fabricante/Beneficiador	Alca Alimentos Ltda				
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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	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:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:27, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:31, 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 **0014196189** e o código CRC **D20B2FB4**.

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

22.0.171302-7

0014196189v7



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196219/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	-	Item	10
Produto	Carne Moída Congelada de Bovino - Patinho		Marca	Alca Alimentos	
Fornecedor	Alca Alimentos Ltda				
Fabricante/Beneficiador	Alca Alimentos Ltda				
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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	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:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:28, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:31, 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 **0014196219** e o código CRC **AF5D53EF**.

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

22.0.171302-7

0014196219v6



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196224/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	1 ☐ Avaliação	Item	12
Produto	Carne moída congelada de bovino - coxão mole		Marca	Alca Alimentos	
Fornecedor	Alca Alimentos Ltda				
Fabricante/Beneficiador	Alca Alimentos Ltda				
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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	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	A amostra entregue possui aponevroses e gordura parcial aparente, conforme Figura 1. Diferindo das especificações técnicas para o item (Edital nº471/2021, Anexo VII, Item12): (...) A matéria- prima a ser utilizada deverá estar isenta de				

	<u>tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc.</u> O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento.			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
				X
Observações				
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
				X
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
			X	
Observações				
Rendimento	Não se aplica			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
		X		





Figura 1. Presença de aponevroses e gordura parcial na amostra avaliada

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	2	Avaliação	Item	12
Produto	Carne moída congelada de bovino - coxão mole			Marca	Alca Alimentos	
Fornecedor	Alca Alimentos Ltda					
Fabricante/Beneficiador	Alca Alimentos Ltda					
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data	16/09/2022	
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	Característica	Não característico	Observações			

Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não
			X
Observações	A amostra entregue possui aponevroses e gordura parcial aparente, conforme Figura 1. Diferindo das especificações técnicas para o item (Edital nº471/2021, Anexo VII, Item12): <i>(...) A matéria- prima a ser utilizada <u>deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc.</u> O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento.</i>		
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		Não se aplica	
Avaliação documental			
Documentos entregues de acordo com o edital		Sim	Não
		X	Não se aplica
Observações			
Parecer Técnico			
Aprovado		Reprovado	
		X	







Figura 1. Presença de aponevroses e gordura parcial aparente na amostra avaliada

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:30, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:31, 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 **0014196224** e o código CRC **5BF93DD5**.



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014445016/2022 - SED.URC

Joinville, 28 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA 1

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	1 ☐ e 2 ☐	Análise	Item	14
Produto	Carne Suína em Cubos Congelado		Marca	Alca Alimentos		
Fornecedor	Alca alimentos Ltda					
Fabricante/Beneficiador	Alca alimentos Ltda					
Quantidade (kg/L):	1,045 Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022	
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	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			
		A mostra entregue apresenta peso líquido superior a 1 Kg (1,045Kg) conforme Figura1.				
		Diferindo das especificações técnicas do item (Edital nº471/2021, Anexo VII, Item 14):				
		(...) Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg.				

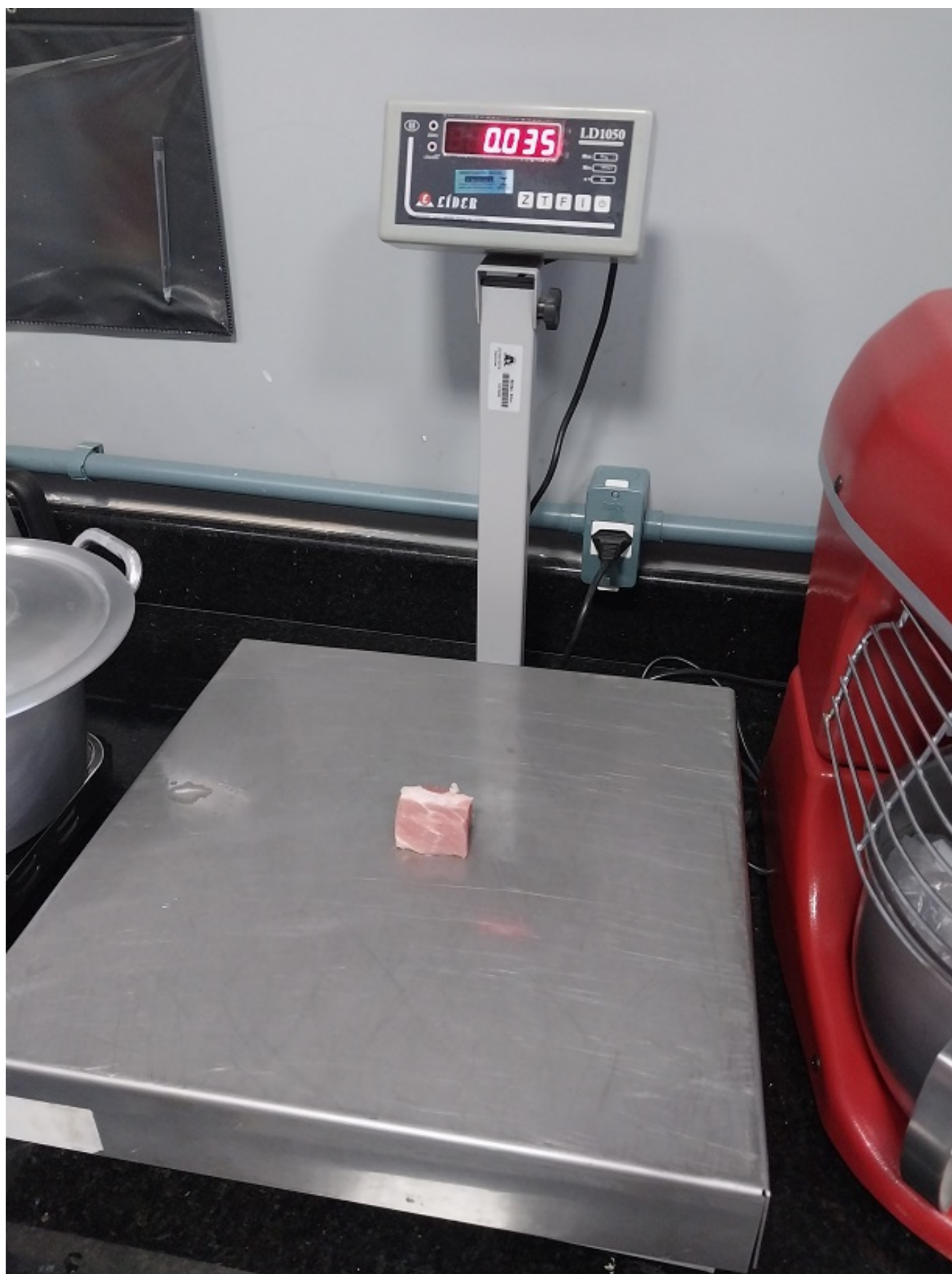
Observações	Todas as amostras entregues para o item apresentam a mesma condição, conforme Figura 2. A amostra apresentou peso dos cubos de carne desuniformes, conforme Figura 3. Diferindo das especificações técnicas do item (Edital nº471/2021, Anexo VII, Item 14): <i>(...) Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo.</i>			
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		



1. Identificação do peso líquido da amostra entregue



2. Identificação do peso líquido das amostras entregues para o item





3. Identificação do peso dos cubos de carne da amostra

Nutricionistas avaliadoras:



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 29/09/2022, às 08:06, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 29/09/2022, às 10:08, 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 **0014445016** e o código CRC **19C7A2E0**.

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

ANEXO VIII
ANEXO SEI Nº 0011988593/2022 - SED.UAD.ASU
ENTREGA DE AMOSTRAS
PREGÃO Nº 471/2022



Razão Social: ALCA ALIMENTOS LTDA
Endereço: RUA TUIUTÍ, 4057 - AVENTUREIRO - JOINVILLE - SC
CNPJ: 20.785.999/0001-39

À

Secretaria de Educação - Joinville/SC
Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)
Joinville, 12 de setembro de 2022

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ENTREGUE	MARCA
06	CARNE BOVINA ISCAS CONGELADO - PATINHO.	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS
10	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADO - PATINHO	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS
12	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADO - COXÃO MOLE	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS
14	CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADO - PERNIL	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS

Relação de Documentos:

Fichas Técnicas do produtos:
Alvarás Sanitários do Fabricante:

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: José Mauricio Theodoro Fernandes
CPF: 680.448.608-00
Cargo / Função: (Licitações e Projetos)


Mauricio Fernandes
CPF 680.448.608-00

RECEBIDO POR: 



ANEXO VII
ANEXO XI Nº 0011/2023/2023 - SEI 22.0140.420
ENTREGA DE AMOSTRAS
PRÉGIO Nº 411/2023

Razão Social: ALCA ALIMENTOS LTDA
Endereço: RUA TUPUTI, 4057 - AVEITUREIRO - JOINVILLE - SC
CNPJ: 10.782.995/0001-28

Assinatura do Responsável Técnico da Empresa:
Assinatura do Responsável do Produto:
Assinatura do Responsável do Fabricante:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADES	QUANTIDADE ENTREGAR	MARCA
02	CARNE BOVINA MOída CONGELADA - PATINHO	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS
10	CARNE BOVINA MOída CONGELADA - PATINHO	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS
11	CARNE BOVINA MOída CONGELADA - FÓRNO NOVO	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS
12	CARNE SUÍNA DO CORDEIRO CONGELADA - FÓRNO	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS

Assinatura do Responsável:

Assinatura do Responsável do Produto:
Assinatura do Responsável do Fabricante:

Assinatura do Responsável Técnico da Empresa:
Assinatura do Responsável do Produto:
Assinatura do Responsável do Fabricante:



Assinatura do Responsável Técnico da Empresa:
Assinatura do Responsável do Produto:
Assinatura do Responsável do Fabricante:

ANEXO VIII
ANEXO SEI Nº 0011988593/2022 - SED.UAD.ASU
ENTREGA DE AMOSTRAS
PREGÃO Nº 471/2022



Razão Social: ALCA ALIMENTOS LTDA
Endereço: RUA TUIUTÍ, 4057 - AVENTUREIRO - JOINVILLE - SC
CNPJ: 20.785.999/0001-39

À

Secretaria de Educação - Joinville/SC
Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)
Joinville, 12 de setembro de 2022

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ENTREGUE	MARCA
06	CARNE BOVINA ISCAS CONGELADO - PATINHO.	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS
10	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADO - PATINHO	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS
12	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADO - COXÃO MOLE	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS
14	CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADO - PERNIL	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS

Relação de Documentos:

Fichas Técnicas do produtos:
Alvarás Sanitários do Fabricante:

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: José Mauricio Theodoro Fernandes
CPF: 680.448.608-00
Cargo / Função: (Licitações e Projetos)


Mauricio Fernandes
CPF 680.448.608-00

RECEBIDO POR:  12/09/2022



ANEXO VII
ANEXO SEI Nº 0014196180 - SEI 22.0.171302-7
ENTREGA DE AMOSTRAS
PREGÃO Nº 431/2022

Endereço: RUA TUPUT, 4023 - AVENTUREIRO - JORNAL - SP
CNPJ: 20.782.992/0001-32
RUA 5088 - ALCA ALIMENTOS LTDA

Unidade de Educação - JORNAL/SP
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA
02	CARNE BOVINA MOída COMESTÍVEL - PATINHO	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS
10	CARNE BOVINA MOída COMESTÍVEL - PATINHO	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS
12	CARNE BOVINA MOída COMESTÍVEL - CORDEIRO MOído	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS
14	CARNE SUÍNA EM CURTO CORDELAÇO - XERRINCO	KG	4 PACOTES 1 KG	ALCA ALIMENTOS

Relatório de Documentação
Forma de entrega do produto
Atividade realizada no sistema

Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)
Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)



Assinado por

ANEXO II
PROPOSTA: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 471/2022
EDITAL SEI Nº 0013451296/2022 - SAP.UPR



A Secretaria de Administração e Planejamento

Objeto: aquisição de carnes e frios, destinadas à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville

ITEM	MATERIAL	MARCA	QUANTIDADE	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
06	Carne Bovina - Iscas De Patinho Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástico e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Cota 75%	PRÓPRIA	68.000	Kg	R\$ 24,8500	R\$ 1.689.800,0000
10	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%	PRÓPRIA	78.000	Kg	R\$ 14,0000	R\$ 1.092.000,0000
12	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - COXÃO MOLE Características Técnicas: Carne bovina, moída de coxão mole, 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%	PRÓPRIA	77.970	Kg	R\$ 15,0000	R\$ 1.169.550,0000
14	CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADOS - PERNIL Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada, sem pele, sem osso, sem nervos e sem cartilagem. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. Deve apresentar coloração rosada, aparência firme e odor característico e agradável. Será admitido até 5% de gordura aparente do peso líquido do produto. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá conter glúten, nem aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg. Cota 75%	PRÓPRIA	16.772	Kg	R\$ 13,3000	R\$ 223.067,6000
TOTAL						R\$4.174.417,6000

Preço total em R\$ por extenso: QUATRO MILHÕES, CENTO E SETENTA E QUATRO MIL, QUATROCENTOS E DEZESSETE REAIS E SESSENTA CENTAVOS

Prazo de vigência: 12 (doze) meses, a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

Prazo de entrega: 05 (cinco) dias úteis, após solicitação e recebimento da AF.

Pagamento: Será realizado em até 30 dias, mediante apresentação de nota fiscal, devidamente aceita com a documentação exigida no Edital.

Validade da Proposta: 65 (Sessenta e Cinco) dias, a contar da data de sua apresentação.

EMPRESA: ALCA ALIMENTOS LTDA	BANCO: CX ECONÔMICA FEDERAL - AG: 4123 C/C: 2453-2
CNPJ: 20.785.999/0001-39	FONE / FAX: (47) 3437-7777
ENDEREÇO: RUA TUIUTÍ, 4057 - AVENTUREIRO - CEP 89.226-001 - JOINVILLE - SC	E-mail: licitacao@alcaalimentos.com.br

Dados do Representante para assinar o Contrato/Ata de Registro de Preços:

José Mauricio Theodoro Fernandes - CPF 680.448.608-00 - (Licitações e Projetos)

Declaramos que temos amplo conhecimento e aceitamos todas as condições estabelecidas no edital do Pregão Eletrônico e seus anexos.

Jose Mauricio Theodoro Fernandes
 Licitações / Projetos
 CPF 680.448.608-00

Joinville, 29 de julho de 2022



ANEXO II
PROPOSTA: PREÇO DIÁRIO Nº 411/2023
CENTAL Nº 001496180 - 2AP 09P

A Comissão de Administração e Planejamento
Objeto: aquisição de carne e fígado, destinadas a abastecer os Mercearias Fixados para as Unidades Escolas do Município de São José do Rio Preto.

ITEM	MATERIAL	MARCA	QUANTIDADE	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	Carne bovina - tipo 1 (contrafilé) com osso, sem gordura, peso líquido mínimo 1kg, embalada a vácuo, com validade mínima de 15 dias, fornecida por produtor local, com registro de higiene e qualidade, com nota fiscal emitida pelo produtor.	PRÓPRIA	20.000	kg	R\$ 14,0000	R\$ 2.800,0000
02	Carne bovina - tipo 2 (contrafilé) sem osso, sem gordura, peso líquido mínimo 1kg, embalada a vácuo, com validade mínima de 15 dias, fornecida por produtor local, com registro de higiene e qualidade, com nota fiscal emitida pelo produtor.	PRÓPRIA	20.000	kg	R\$ 14,0000	R\$ 2.800,0000
03	Carne bovina - tipo 3 (contrafilé) com osso, com gordura, peso líquido mínimo 1kg, embalada a vácuo, com validade mínima de 15 dias, fornecida por produtor local, com registro de higiene e qualidade, com nota fiscal emitida pelo produtor.	PRÓPRIA	20.000	kg	R\$ 14,0000	R\$ 2.800,0000
04	Carne bovina - tipo 4 (contrafilé) sem osso, com gordura, peso líquido mínimo 1kg, embalada a vácuo, com validade mínima de 15 dias, fornecida por produtor local, com registro de higiene e qualidade, com nota fiscal emitida pelo produtor.	PRÓPRIA	20.000	kg	R\$ 14,0000	R\$ 2.800,0000
TOTAL						R\$ 11.200,0000

Esta proposta é válida por 90 (noventa) dias, a contar da data de abertura dos envelopes. O licitante deverá apresentar, no ato da abertura dos envelopes, a documentação exigida no Edital. O licitante que não apresentar a documentação exigida no Edital, não poderá participar da licitação.

EMPRESA: ALCA ALIMENTOS LTDA	BANCO: CAIXA ECONOMICA FEDERAL - AG: 4113 CIO 3523-4
END: RUA TUPACATI, 4037 - JARDIM AMORIM - JARDIM AMORIM - JARDIM AMORIM - JARDIM AMORIM	CNPJ: 08.742.361/0001-22
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 000000000-00	INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 000000000-00

O licitante deverá apresentar, no ato da abertura dos envelopes, a documentação exigida no Edital. O licitante que não apresentar a documentação exigida no Edital, não poderá participar da licitação.

Declaro que esta proposta é verdadeira e fielmente representa o preço que estou oferecendo para a aquisição dos produtos acima mencionados.

São José do Rio Preto, 25 de julho de 2023.

Assinatura: [Assinatura]
Nome: [Nome]
Cargo: [Cargo]

	Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Número: 012.000
	Produto: PATINHO (ISCAS)	Revisão: 000
	Sector: OPERACIONAL	Página: 1/6
		Data da última versão: 29/10/2021

1. Identificação do estabelecimento;

Razão Social: ALCA ALIMENTOS LTDA	CNPJ: 20.785-999-0001-39	Número de Registro no SIE: 1128
---	---------------------------------	--

2. Identificação do produto;

Denominação Oficial: CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO (ISCAS)
Nome de fantasia (quando houver):
Nº sequencial: 1128-001

3. Características do (s) rótulo (s);

☐ Impresso na embalagem ☒ Etiqueta adesiva ☐ Etiqueta afixada (grampeada / amarrada) ☐ Outro: _____	☐ Litografado / gravado a quente ☐ Etiqueta lacre ☐ Contato direto com o produto
---	---

4. Características da (s) embalagem (ns);

4.1. Tipo de embalagem primária	
☐ Papel ou similares: _____ ☒ Plástico ou similares: _____ ☐ Metal ou similares: _____ ☐ Outro: _____	☐ Vidro ou similares ☐ Isopor ou similares: _____ ☐ Ausência de embalagem primária
4.2. Outras informações da embalagem primária	
☒ Embalagem a vácuo ☐ Selado a quente ☒ Outra(s): Grandes cortes são embalados em cartuchos plásticos sem vácuo	☐ Atmosfera modificada ☐ Embalagem termoencolhível
4.3. Tipo de embalagem secundária	
☐ Papel ou similares: _____ ☐ Plástico ou similares: _____ ☐ Metal ou similares: _____ ☐ Outro: _____	☐ Vidro ou similares ☐ Isopor ou similares: _____ ☒ Ausência de embalagem secundária ☐ Caixas de madeira

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão	Aprovado por: Patrícia Helena da Silva
Data: 29/10/2021	
Revisado por: Francisco Maciel Boing	Data: 29/10/2021
Data: 29/10/2021	



Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Número: 012.000

Produto: PATINHO (ISCAS)

Revisão: 000

Página: 2/6

Setor: OPERACIONAL

Data da última versão:
29/10/2021

5. Conteúdo;

- () Peso líquido: _____
(X) Venda por peso (Intervalo de peso de 0,500kg a 12,000kg), Peso da embalagem: 12g/22g/33g

6. Conservação do produto acabado;

6.1. Temperatura

- () Manter resfriado de _____ a _____ °C
(X) Manter congelado de _____ a _____ °C ou Manter congelado a -18°C ou mais frio
() Manter em local seco e fresco (produtos conservados em temperatura ambiente)
() Manter sob temperatura de _____ a _____ °C
() Outro: _____

6.2. Tempo

Validade do produto acabado: 365 DIAS

7. Características de Qualidade;

A excelência na manipulação de nossos alimentos, vem com a aplicação contínua e correta dos PACs. A empresa detém dos controles de BRF (Boas Práticas de Fabricação), PPHO (Procedimentos Padrão de Higiene Operacional) e APPCC (Análise dos perigos e pontos críticos de controle).

8. Composição do produto;

Composição (ordem decrescente)	Quantidade (kg / L)	Percentual (%)
Matéria-prima		
1. Carne Resfriada Bovina Sem Osso	100	100
2.		
Ingredientes		
1. NÃO CONTÉM		
2.		
Aditivos (Função, nome e INS)		
1. NÃO CONTÉM		
2.		
TOTAL	100	100%

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 29/10/2021

Revisado por: Francisco Maciel Boing

Data: 29/10/2021

Aprovado por: Patrícia Helena da Silva

Data: 29/10/2021

	Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Número: 012.000
	Produto: PATINHO (ISCAS)	Revisão: 000
	Sector: OPERACIONAL	Página: 3/6
		Data da última versão: 29/10/2021

9. Processo de fabricação do produto

Recebimento: Na chegada ao estabelecimento processador a matéria-prima é reinspecionada e encaminhada para armazenamento em câmara de resfriamento com temperatura de -1°C a 1°C.

Matéria-prima desossada de terceiros: De acordo com o fluxo de produção as peças são retiradas da câmara de resfriamento e encaminhadas para a sala de cortes (climatizada de 12°C a 16°C). A embalagem secundária é removida em local específico sendo descartada através de óculo. A embalagem primária é removida no momento do fracionamento da peça, dentro da sala de cortes, sendo descartada em lixeira com tampa e pedal.

Matéria-prima desossada no próprio estabelecimento: De acordo com o fluxo de produção as peças são retiradas da câmara de resfriamento de carcaças (-1°C a 1°C) e encaminhadas para a sala de desossa (climatizada de 12°C a 16°C). As peças já desossadas são encaminhadas para a câmara de apoio (-1°C a 1°C) que fica entre a sala de desossa e a sala de cortes fracionados. De acordo com o fluxo de produção as peças são retiradas da câmara de apoio e encaminhadas para a sala de cortes fracionados, para serem fracionadas em bifes, cubos ou iscas, ou ainda as peças seguem inteiras, após toalete, para o embalamento de corte não fracionado.

Produção de Carne Congelada de Bovino Sem Osso (Isclas): A matéria prima é alojada em caixas plásticas sendo encaminhada para área de manipulação (processo feito por colaborador exclusivo em que não há contato com a manipulação de carne in natura). Segue então para mesa onde ocorre o toalete e o porcionamento da carne em isclas de maneira manual utilizando facas, armazenadas em caixas plásticas. (Temperatura sala de manipulação 12°C a 16°C). Uma vez a matéria prima porcionada em cubos alojadas em caixas plásticas segue para embalamento no final do processo.

Temperatura do produto nesta etapa: 0°C a 7°C.

RESOLUÇÃO Nº 1, DE 9 DE JANEIRO DE 2003 - ANEXO VII NOMENCLATURA DE BOVINO E BUBALINO
PORTARIA Nº 5, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988 - PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DE CARNE BOVINA
PORTARIA N.º 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996 - Dispõe sobre embalagem, estocagem, distribuição e comercialização nos estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos.

10. Sistema de embalagem (envasamento) e rotulagem;

DESCRIÇÃO: Na sala de embalamento (12°C a 16°C) são embaladas de maneira automatizada em embalagens previamente rotuladas, datada e conduzidas para máquina onde são seladas em seladora a vácuo.

Embalagem: Filme de nylon poli coextrusado.

Rótulos: Etiqueta plástica.

11. Armazenamento do produto;

PRODUTO ACABADO: Os produtos (carne congelada de bovino sem osso) são acondicionados dentro de caixas plásticas no carrinho de congelamento. Esses carrinhos são conduzidos imediatamente ao Túnel de Congelamento (-35°C a -40°C), onde após atingirem -12°C na intimidade do produto são conduzidos até a Câmara de Estoque de Produtos Congelados (-18°C ou mais frio). Na câmara o produto é disposto em caixas plásticas vazadas organizadas por meio de prateleiras porta pallets. Sendo estes com estrutura metálica de armazenamento de 2 (dois) níveis de altura.

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 29/10/2021

Revisado por: Francisco Maciel Boing

Data: 29/10/2021

Aprovado por: Patrícia Helena da Silva

Data: 29/10/2021



Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Número: 012.000

Produto: PATINHO (ISCAS)

Revisão: 000

Página: 4/6

Sector: OPERACIONAL

Data da última versão:
29/10/2021

12. Expedição e transporte;

São transportados em caminhão baú frigorificados em poliuretano com gerador de frio com capacidade de armazenamento de -12°C ou mais frio para produtos congelados ou de 0°C a 4°C para produtos resfriados. Em caixas plásticas retornáveis.

13. Análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO

MICROBIOLÓGICO:

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019

Salmonella

Escherichia coli

Aeróbios mesófilos

FÍSICOQUÍMICO:

Não há referência.

14. Informação Nutricional, porção de 100g;

Nutriente	Quantidade	% VD*
Valor energético	133.5 kcal=561	7%
Proteínas	21,7g	29%
Gorduras saturadas	2,0g	9%
Gorduras monoinsaturadas	1,9g	-
Gorduras poli-insaturadas	0,2g	-
Cálcio	3,3mg	0%
Vitamina A	1,5ug	0%
Magnésio	0,0mg	0%
Colesterol	55,6mg	-
Lipídios	4,5g	-
Fósforo	170,4mg	26%
Ferro	1,8mg	13%
Potássio	317,6mg	-
Cobre	0,1ug	0%
Zinco	4,5mg	64%
Niacina	3,6mg	20%
Tiamina B1	0,1mg	7%
Riboflavina B2	0,1mg	8%
Sódio	49,1mg	2%

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão	Aprovado por: Patrícia Helena da Silva
Data: 29/10/2021	
Revisado por: Francisco Maciel Boing	Data: 29/10/2021
Data: 29/10/2021	

	Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Número: 012.000
	Produto: PATINHO (ISCAS)	Revisão: 000
	Sector: OPERACIONAL	Página: 5/6 Data da última versão: 29/10/2021

15. Croqui do rótulo;



Produzido e Distribuído por: Alca Alimentos Ltda.
Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos
Tuiuti, 4057 - Aventureiro - Joinville - SC CEP: 89226-001
CNPJ: 20.785.999/0001-39 - IE: 257427953
sac@alcaalimentos.com.br

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Telefone: (47) 3437 77 77

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO (ISCAS)

NÃO CONTÉM GLÚTEN



CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR ATÉ	
TEMPERATURA	VALIDADE (Embalagem fechada)
- 18° C (freezer)	360 DIAS
- 4° C (congelador)	10 DIAS
4° C (refrigerador)	3 DIAS
Uma vez descongelado, não recongelar.	

Data de Fabricação:
Lote:
Validade:
Venda por Peso
Peso da Embalagem: __g.

RÓTULO REG. NA SAR/CIDASC/DEINP-SC SOB Nº 1128-001



Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão	Aprovado por: Patrícia Helena da Silva
Data: 29/10/2021	
Revisado por: Francisco Maciel Boing	Data: 29/10/2021
Data: 29/10/2021	



Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Número: 012.000

Produto: PATINHO (ISCAS)

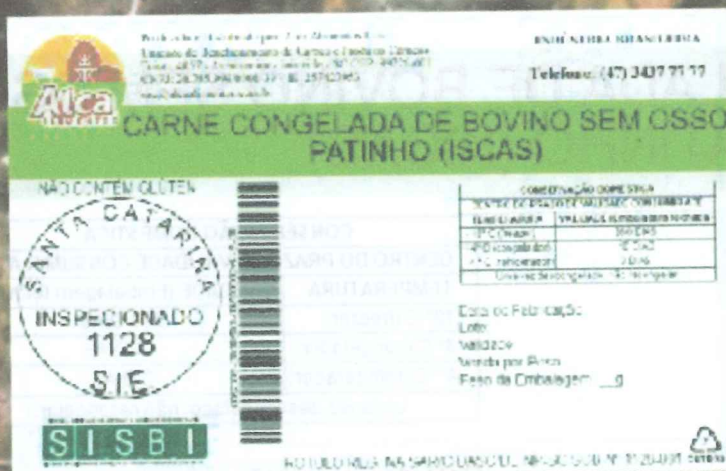
Revisão: 000

Página: 6/6

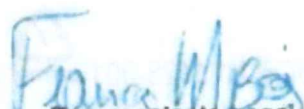
Sector: OPERACIONAL

Data da última versão:
29/10/2021

16. Croqui produto embalagem primária;



17. Vigência determinada até a necessidade de revisão.


Representante Legal
Francisco Maciel Boing
CPF: 007.505.119-23
CEL: (47) 9.9335-3412

Representante Legal


Patrícia Helena Silveira
Médica Veterinária
CRMV/SC 2342

Responsável Técnico

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 29/10/2021

Revisado por: Francisco Maciel Boing

Data: 29/10/2021

Aprovado por: Patrícia Helena da Silva

Data: 29/10/2021

	Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Número: 010.000
	Produto: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO PATINHO	Revisão: 000
	Sector: OPERACIONAL	Página: 1/3
		Data da última versão: 29/10/2021

1. Identificação do estabelecimento;

Razão Social: ALCA ALIMENTOS LTDA	CNPJ: 20.785-999-0001-39	Número de Registro no SIE: 1128
---	---------------------------------	---

2. Identificação do produto;

Denominação Oficial: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO PATINHO
Nome de fantasia (quando houver):
Nº sequencial: 1128-004

3. Características do (s) rótulo (s);

☐ Impresso na embalagem ☒ Etiqueta adesiva ☐ Etiqueta afixada (grampeada / amarrada) ☐ Outro:	☐ Litografado / gravado a quente ☐ Etiqueta lacre ☐ Contato direto com o produto
---	---

4. Características da (s) embalagem (ns);

4.1. Tipo de embalagem primária	
☐ Papel ou similares: _____ ☒ Plástico ou similares: _____ ☐ Metal ou similares: _____ ☐ Outro: _____	☐ Vidro ou similares ☐ Isopor ou similares: _____ ☐ Ausência de embalagem primária
4.2. Outras informações da embalagem primária	
☒ Embalagem a vácuo ☐ Selado a quente ☐ Outra(s): _____	☐ Atmosfera modificada ☐ Embalagem termoencolhível
4.3. Tipo de embalagem secundária	
☐ Papel ou similares: _____ ☐ Plástico ou similares: _____ ☐ Metal ou similares: _____ ☐ Outro: _____	☐ Vidro ou similares ☐ Isopor ou similares: _____ ☒ Ausência de embalagem secundária ☐ Caixas de madeira

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão	Aprovado por: Patrícia Helena da Silva
Data: 29/10/2021	
Revisado por: Francisco Maciel Boing	Data: 29/10/2021
Data: 29/10/2021	

	Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Número: 010.000
	Produto: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO PATINHO	Revisão: 000
	Setor: OPERACIONAL	Página: 2/3
		Data da última versão: 29/10/2021

5. Conteúdo;

() Peso líquido: _____
(X) Venda por peso (Intervalo de peso de 0,500g a 12,000 Kg), Peso da embalagem: 12g, 22g ou 33g.

6. Conservação do produto acabado;

6.1. Temperatura
() Manter resfriado de __ a __ °C
(X) Manter congelado de a °C ou Manter congelado a -18 °C ou mais frio
() Manter em local seco e fresco (produtos conservados em temperatura ambiente)
() Manter sob temperatura de _____ a _____ °C
() Outro: _____
6.2. Tempo
Validade do produto acabado: 360 DIAS

7. Características de Qualidade;

A excelência na manipulação de nossos alimentos, vem com a aplicação contínua e correta dos PACs. A empresa detém dos controles de BRF (Boas Práticas de Fabricação), PPHO (Procedimentos Padrão de Higiene Operacional) e APPCC (Análise dos perigos e pontos críticos de controle).

8. Composição do produto;

Composição (ordem decrescente)	Quantidade (kg / L)	Percentual (%)
Matéria-prima		
1. Carne Resfriada Bovina Sem Osso	97	97
2.		
Ingredientes		
1. Água	3	3
2.		
Aditivos (Função, nome e INS)		
1. NÃO CONTÉM		
2.		
TOTAL	100	100%

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão	Aprovado por: Patrícia Helena da Silva
Data: 29/10/2021	
Revisado por: Francisco Maciel Boing	Data: 29/10/2021
Data: 29/10/2021	

	Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Número: 010.000
	Produto: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO PATINHO	Revisão: 000
	Sector: OPERACIONAL	Página: 3/3
		Data da última versão: 29/10/2021

9. Processo de fabricação do produto;

Recebimento: Na chegada ao estabelecimento processador a matéria-prima é reinspecionada e encaminhada para armazenamento em câmara de resfriamento com temperatura de -1°C a 1°C.

Matéria-prima desossada de terceiros: De acordo com o fluxo de produção as peças são retiradas da câmara de resfriamento e encaminhadas para a sala de cortes (climatizada de 12°C a 16°C). A embalagem secundária é removida em local específico sendo descartada através de óculo. A embalagem primária é removida no momento do fracionamento da peça, dentro da sala de cortes, sendo descartada em lixeira com tampa e pedal.

Matéria-prima desossada no próprio estabelecimento: De acordo com o fluxo de produção as peças são retiradas da câmara de resfriamento de carcaças (-1°C a 1°C) e encaminhadas para a sala de desossa (climatizada de 12°C a 16°C). As peças já desossadas são encaminhadas para a câmara de apoio (-1°C a 1°C) que fica entre a sala de desossa e a sala de cortes fracionados. De acordo com o fluxo de produção as peças são retiradas da câmara de apoio e encaminhadas para a sala de cortes fracionados, para serem fracionadas em bifes, cubos ou iscas, ou ainda as peças seguem inteiras, após toalete, para o embalamento de corte não fracionado.

Produção de Carne Moída Bovina Congelada: A matéria prima é alojada em caixas plásticas sendo encaminhada para área de manipulação (processo feito por colaborador exclusivo em que não há contato com a manipulação de carne in natura). Segue então para mesa onde ocorre a toalete e o porcionamento da carne em cubos de maneira manual utilizando facas armazenadas em caixas plásticas. (Temperatura sala de manipulação 12°C a 16°C). Uma vez a matéria prima porcionada em cubos alojadas em caixas plásticas segue para sala de moagem de carne. (Temperatura sala de moagem não superior a 10°C). Matéria prima em cubos passa pelo moedor de carne industrial sendo moída em disco de 5mm. A carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura não superior a 7°C. O colaborador é orientado para separar os cubos que contenha grande quantidade de gordura para não ultrapassar a porcentagem máxima de 15%. Nesta etapa ocorre o adicionamento de água clorada de no máximo 3% conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Carne Moída de Bovino IN 83 de 21 de novembro de 2003 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Uma vez processo concluído segue para sistema de envasamento imediato, embalagem e rotulagem.

10. Sistema de embalagem (envasamento) e rotulagem;

DESCRIÇÃO: Na sala de moagem (10°C) são envazadas de maneira manual em embalagens previamente rotuladas, datada e conduzidas para a Sala de Embalamento (12°C a 16°C) onde são seladas em seladora a vácuo.

Embalagem: Filme de nylon poli coextrusado.

Rótulos: Etiqueta plástica.

Aplica-se no regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/1997 MAPA).

Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" "PROIBIDO A VENDA NO VAREJO" destacado em corpo e em cor.

11. Armazenamento do produto;

PRODUTO ACABADO: Os produtos (carne moída de bovino embalada) são acondicionados dentro de caixas plásticas no carrinho de congelamento. Esses carrinhos são conduzidos imediatamente ao Túnel de Congelamento (-35°C a -40°C), onde após atingirem -18°C na intimidade do produto são conduzidos até a Câmara de Estoque de Produtos Congelados (-18° ou mais frio). Na câmara o produto é disposto em caixas plásticas vazadas organizadas por meio de prateleiras porta pallets. Sendo estes com estrutura metálica de armazenamento de 2 (dois) níveis de altura.

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão	Aprovado por: Patrícia Helena da Silva
Data: 29/10/2021	
Revisado por: Francisco Maciel Boing	Data: 29/10/2021
Data: 29/10/2021	

4

	Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		Número: 010.000
	Produto: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO PATINHO		Revisão: 000
	Sector: OPERACIONAL		Página: 4/3
			Data da última versão: 29/10/2021

12. Expedição e transporte;

São transportados em caminhão baú frigorificados em poliuretano com gerador de frio com capacidade de armazenamento de -12°C ou mais frio para produtos congelados ou de 0°C a 4°C para produtos resfriados. Em caixas plásticas retornáveis.

13. Análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas;

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO

MICROBIOLÓGICO:

INSTRUÇÃO NORMATIVA n° 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019.

Salmonella

Escherichia coli

Aeróbios mesófilos

Estafilococos coagulase positiva

FISICOQUÍMICO:

Gordura - Instrução Normativa n° 83, de 21 de novembro de 2003

Ácido sórbico e/ou sorbato - Instrução Normativa n° 14, de 3 de junho de 2019 e RDC n° 272, de 14 de março de 2019; Instrução Normativa n° 83, de 21 de novembro de 2003

14. Informação Nutricional, porção de 100g;

Nutriente	Quantidade	% VD*
Valor energético	133.5 kcal=561	7%
Proteínas	21,7g	29%
Gorduras saturadas	2,0g	9%
Gorduras monoinsaturadas	1,9g	-
Gorduras poli-insaturadas	0,2g	-
Cálcio	3,3mg	0%
Vitamina A	1,5ug	0%
Magnésio	0,0mg	0%
Colesterol	55,6mg	-
Lipídios	4,5g	-
Fósforo	170,4mg	26%
Ferro	1,8mg	13%
Potássio	317,6mg	-
Cobre	0,1ug	0%
Zinco	4,5mg	64%
Niacina	3,6mg	20%
Tiamina B1	0,1mg	7%
Riboflavina B2	0,1mg	8%
Sódio	49,1mg	2%

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão	Aprovado por: Patrícia Helena da Silva
Data: 29/10/2021	
Revisado por: Francisco Maciel Boing	Data: 29/10/2021
Data: 29/10/2021	

	Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Número: 010.000
	Produto: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO PATINHO	Revisão: 000
	Sector: OPERACIONAL	Página: 5/3
		Data da última versão: 29/10/2021

15. Croqui do rótulo;



Produzido e Distribuído por: Alca Alimentos Ltda.
 Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos
 Tuiuti, 4057 - Aventureiro - Joinville - SC CEP: 89226-001
 CNPJ: 20.785.999/0001-39 - IE: 257427953
 sac@alcaalimentos.com.br

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Telefone: (47) 3437 77 77

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO PATINHO

NÃO CONTÉM GLÚTEN



SISTEMA ÚNICO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA



SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



80121146000200100280001900500

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR ATÉ	
TEMPERATURA	VALIDADE (Embalagem fechada)
- 18° C (freezer)	360 DIAS
- 4° C (congelador)	10 DIAS
4 ° C (refrigerador)	3 DIAS
Uma vez descongelado, não recongelar.	

Data de Fabricação: _____
 Lote: _____
 Validade: _____
 Venda por Peso _____
 Peso da Embalagem: ____g.

PROIBIDO O FRACIONAMENTO
PROIBIDA A VENDA NO VAREJO



OUTROS

RÓTULO REG. NA SAR/CIDASC/DEINP-SC SOB Nº 1128-004

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão	Aprovado por: Patrícia Helena da Silva
Data: 29/10/2021	
Revisado por: Francisco Maciel Boing	
Data: 29/10/2021	Data: 29/10/2021

4

	Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Número: 010.000
	Produto: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO PATINHO	Revisão: 000
	Setor: OPERACIONAL	Página: 6/3
		Data da última versão: 29/10/2021

16. Croqui produto embalagem primária;



17. Vigência determinada até a necessidade de revisão.


Representante Legal
 Francisco Maciel Boing
 CPF: 007.505.119-23
 CEL (47) 9.9985-0412

Representante Legal


Patrícia Helena Silveira
Médica Veterinária
 CRMV/SC 2342

Responsável Técnico

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão	Aprovado por: Patrícia Helena da Silva
Data: 29/10/2021	
Revisado por: Francisco Maciel Boing	Data: 29/10/2021
Data: 29/10/2021	



Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Número: 036.000

Produto: COXÃO MOLE (MOÍDA)

Revisão: 000

Setor: OPERACIONAL

Página: 1/6

Data da última versão:
04/01/2022

1. Identificação do estabelecimento;

Razão Social:

ALCA ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 20.785-999-0001-39

Número de Registro no SIE:

1128

2. Identificação do produto;

Denominação Oficial:

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO COXÃO MOLE (MOÍDA)

Nome de fantasia (quando houver):

Nº sequencial: 1128-004

3. Características do (s) rótulo (s);

☐ Impresso na embalagem☒ Etiqueta adesiva☐ Etiqueta afixada (grampeada / amarrada)☐ Outro: _____☐ Litografado / gravado a quente☐ Etiqueta lacre☐ Contato direto com o produto

4. Características da (s) embalagem (ns);

4.1. Tipo de embalagem primária

☐ Papel ou similares: _____☒ Plástico ou similares: _____☐ Metal ou similares: _____☐ Outro: _____☐ Vidro ou similares☐ Isopor ou similares: _____☐ Ausência de embalagem primária

4.2. Outras informações da embalagem primária

☒ Embalagem a vácuo☐ Selado a quente☒ Outra(s): embalagem sem vácuo lacrado com grampo metálico.☐ Atmosfera modificada☐ Embalagem termoencolhível

4.3. Tipo de embalagem secundária

☐ Papel ou similares: _____☐ Plástico ou similares: _____☐ Metal ou similares: _____☐ Outro: _____☐ Vidro ou similares☐ Isopor ou similares: _____☒ Ausência de embalagem secundária☐ Caixas de madeira

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 04/01/2022

Aprovado por: Patrícia Helena da Silva

Revisado por: Francisco Maciel Boing

Data: 04/01/2022

Data: 04/01/2022

**Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO****Produto: COXÃO MOLE (MOÍDA)****Setor: OPERACIONAL****Número: 036.000****Revisão: 000****Página: 2/6****Data da última versão:
04/01/2022****5. Conteúdo;**

- () Peso líquido: _____
(X) Venda por peso (Intervalo de peso de 0,500g a 12,000 Kg), Peso da embalagem: 25g/35g/38g.

6. Conservação do produto acabado;**6.1. Temperatura**

- () Manter resfriado de __ a __ °C
(X) Manter congelado de a °C ou Manter congelado a -18 °C ou mais frio
() Manter em local seco e fresco (produtos conservados em temperatura ambiente)
() Manter sob temperatura de _____ a _____ °C
() Outro: _____

6.2. TempoValidade do produto acabado: **365 DIAS****7. Características de Qualidade;**

A excelência na manipulação de nossos alimentos, vem com a aplicação contínua e correta dos PACs. A empresa detém dos controles de BRF (Boas Práticas de Fabricação), PPHO (Procedimentos Padrão de Higiene Operacional) e APPCC (Análise dos perigos e pontos críticos de controle).

8. Composição do produto;

Composição (ordem decrescente)	Quantidade (kg / L)	Percentual (%)
Matéria-prima		
1. Carne Resfriada Bovina Sem Osso 2.	97	97
Ingredientes		
1. Água 2.	3	3
Aditivos (Função, nome e INS)		
1. NÃO CONTÉM 2.		
TOTAL	100	100%

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 04/01/2022

Revisado por: Francisco Maciel Boing

Data: 04/01/2022

Aprovado por: Patrícia Helena da Silva

Data: 04/01/2022



Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Número: 036.000

Produto: COXÃO MOLE (MOÍDA)

Revisão: 000

Sector: OPERACIONAL

Página: 3/6

Data da última versão:
04/01/2022

9. Processo de fabricação do produto;

Recebimento: Na chegada ao estabelecimento processador a matéria-prima é reinspecionada e encaminhada para armazenamento em câmara de resfriamento com temperatura de -1°C a 1°C .

Matéria-prima desossada de terceiros: De acordo com o fluxo de produção as peças são retiradas da câmara de resfriamento e encaminhadas para a sala de cortes (climatizada de 12°C a 16°C). A embalagem secundária é removida em local específico sendo descartada através de óculo. A embalagem primária é removida no momento do fracionamento da peça, dentro da sala de cortes, sendo descartada em lixeira com tampa e pedal.

Matéria-prima desossada no próprio estabelecimento: De acordo com o fluxo de produção as peças são retiradas da câmara de resfriamento de carcaças (-1°C a 1°C) e encaminhadas para a sala de desossa (climatizada de 12°C a 16°C). As peças já desossadas são encaminhadas para a câmara de apoio (-1°C a 1°C) que fica entre a sala de desossa e a sala de cortes fracionados. De acordo com o fluxo de produção as peças são retiradas da câmara de apoio e encaminhadas para a sala de cortes fracionados, para serem fracionadas em bifes, cubos ou iscas, ou ainda as peças seguem inteiras, após toalete, para o embalamento de corte não fracionado.

Produção de Carne Moída Bovina Congelada: A matéria prima é alojada em caixas plásticas sendo encaminhada para área de manipulação (processo feito por colaborador exclusivo em que não há contato com a manipulação de carne in natura). Segue então para mesa onde ocorre a toalete e o porcionamento da carne em cubos de maneira manual utilizando facas armazenadas em caixas plásticas. (Temperatura sala de manipulação 12°C a 16°C). Uma vez a matéria prima porcionada em cubos alojadas em caixas plásticas segue para sala de moagem de carne. (Temperatura sala de moagem não superior a 10°C). Matéria prima em cubos passa pelo moedor de carne industrial sendo moída em disco de 5mm. A carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura não superior a 7°C . O colaborador é orientado para separar os cubos que contenha grande quantidade de gordura para não ultrapassar a porcentagem máxima de 15%. Nesta etapa ocorre o adicionamento de água clorada de no máximo 3% conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Carne Moída de Bovino IN 83 de 21 de novembro de 2003 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Uma vez processo concluído segue para sistema de envasamento imediato, embalagem e rotulagem.

10. Sistema de embalagem (envasamento) e rotulagem;

DESCRIÇÃO: Na sala de moagem (10°C) são envasadas de maneira manual em embalagens previamente rotuladas, datada e conduzidas para a Sala de Embalamento (12°C a 16°C) onde são seladas em seladora a vácuo, ou, embalagem sem vácuo e lacrada com grampo metálico.

Embalagem: Filme de nylon poli coextrusado.

Rótulos: Etiqueta plástica.

Aplica-se no regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/1997 MAPA).

Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" "PROIBIDO A VENDA NO VAREJO" destacado em corpo e em cor.

11. Armazenamento do produto;

PRODUTO ACABADO: Os produtos (carne moída de bovino embalada) são acondicionados dentro de caixas plásticas no carrinho de congelamento. Esses carrinhos são conduzidos imediatamente ao Túnel de Congelamento (-35°C a -40°C), onde após atingirem -18°C na intimidade do produto são conduzidos até a Câmara de Estoque de Produtos Congelados (-18° ou mais frio). Na câmara o produto é disposto em caixas plásticas vazadas organizadas por meio de prateleiras porta pallets. Sendo estes com estrutura metálica de armazenamento de 2 (dois) níveis de altura.

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 04/01/2022

Aprovado por: Patrícia Helena da Silva

Revisado por: Francisco Maciel Boing

Data: 04/01/2022

Data: 04/01/2022

**Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO****Número: 036.000****Produto: COXÃO MOLE (MOÍDA)****Revisão: 000****Setor: OPERACIONAL****Página: 4/6****Data da última versão:
04/01/2022****12. Expedição e transporte;**

São transportados em caminhão baú frigorificados em poliuretano com gerador de frio com capacidade de armazenamento de -12°C ou mais frio para produtos congelados ou de 0°C a 4°C para produtos resfriados. Em caixas plásticas retornáveis.

13. Análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas;**CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO****MICROBIOLÓGICO:**

INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019.

Salmonella

Escherichia coli

Aeróbios mesófilos

Estafilococos coagulase positiva

FÍSICOQUÍMICO:

Gordura - Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003

Ácido sórbico e/ou sorbato - Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003

14. Informação Nutricional, porção 100g;

Nutriente	Quantidade	% VD*
Valor energético	169.1 kcal=710	8%
Proteínas	21,2g	28%
Gorduras saturadas	3,9g	18%
Gorduras monoinsaturadas	3,7g	-
Gorduras poli-insaturadas	0,1g	-
Cálcio	3,0mg	0%
Vitamina A	2,6ug	0%
Magnésio	20,7mg	8%
Colesterol	83,8mg	-
Lipídios	8,7g	-
Fósforo	175,4mg	25%
Ferro	1,9mg	14%
Potássio	334,9mg	-
Cobre	0,1ug	0%
Zinco	2,6mg	37%
Niacina	2,3mg	13%
Tiamina B1	0,1mg	7%
Riboflavina B2	0,2mg	15%
Sódio	60,5mg	3%

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão	Aprovado por: Patrícia Helena da Silva
Data: 04/01/2022	
Revisado por: Francisco Maciel Boing	Data: 04/01/2022
Data: 04/01/2022	



Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Número: 036.000

Produto: COXÃO MOLE (MOÍDA)

Revisão: 000

Sector: OPERACIONAL

Página: 5/6

Data da última versão:
04/01/2022

15. Croqui do rótulo;



Produzido e Distribuído por: Alca Alimentos Ltda.
Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos
Tuiuti, 4057 - Aventureiro - Joinville - SC CEP: 89226-001
CNPJ: 20.785.999/0001-39 - IE: 257427953
sac@alcaalimentos.com.br

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Telefone: (47) 3437 77 77

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO COXÃO MOLE (MOÍDA)

NÃO CONTÉM GLÚTEN



CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR ATÉ	
TEMPERATURA	VALIDADE (Embalagem fechada)
- 18° C (freezer)	360 DIAS
- 4° C (congelador)	10 DIAS
4° C (refrigerador)	3 DIAS
Uma vez descongelado, não recongelar.	

Data de Fabricação:

Lote:

Validade:

Venda por Peso

Peso da Embalagem: __g.

PROIBIDO O FRACIONAMENTO
PROIBIDA A VENDA NO VAREJO

RÓTULO REG. NA SAR/CIDASC/DEINP-SC SOB Nº 1128-004



Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 04/01/2022

Revisado por: Francisco Maciel Boing

Data: 04/01/2022

Aprovado por: Patrícia Helena da Silva

Data: 04/01/2022



Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Número: 036.000

Produto: COXÃO MOLE (MOÍDA)

Revisão: 000

Página: 6/6

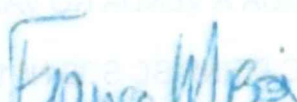
Sector: OPERACIONAL

Data da última versão:
04/01/2022

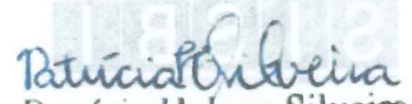
16. Croqui produto embalagem primária;



17. Vigência determinada até a necessidade de revisão.


Representante Legal
Francisco Maciel Boing
CPF: 007.505.119-23
CEL: (47) 9.935.0412

Representante Legal


Patrícia Helena Silveira
Médica Veterinária
CRMV/SC 2342

Responsável Técnico

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 04/01/2022

Revisado por: Francisco Maciel Boing

Data: 04/01/2022

Aprovado por: Patrícia Helena da Silva

Data: 04/01/2022



Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Número: 005.000

Produto: PERNIL (CUBOS)

Revisão: 001

Setor: OPERACIONAL

Página: 1/3

Data da última versão:
28/04/2021

1. Identificação do estabelecimento;

Razão Social:

ALCA ALIMENTOS LTDA EPP

Número de Registro no SIE:

1128

2. Identificação do produto;

Denominação Oficial:

CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO
PERNIL (CUBOS)

Nome de fantasia (quando houver):

Nº sequencial: 1128-005

3. Características do (s) rótulo (s);

☐ Impresso na embalagem☒ Etiqueta adesiva☐ Etiqueta afixada (grampeada / amarrada)☐ Outro: _____☐ Litografado / gravado a quente☐ Etiqueta lacre☐ Contato direto com o produto

4. Características da (s) embalagem (ns);

4.1. Tipo de embalagem primária

☐ Papel ou similares: _____☒ Plástico ou similares: _____☐ Metal ou similares: _____☐ Outro: _____☐ Vidro ou similares☐ Isopor ou similares: _____☐ Ausência de embalagem primária

4.2. Outras informações da embalagem primária

☒ Embalagem a vácuo☐ Selado a quente☐ Outra(s): _____☐ Atmosfera modificada☐ Embalagem termoencolhível

4.3. Tipo de embalagem secundária

☐ Papel ou similares: _____☐ Plástico ou similares: _____☐ Metal ou similares: _____☐ Outro: _____☐ Vidro ou similares☐ Isopor ou similares: _____☒ Ausência de embalagem secundária☐ Caixas de madeira

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 05/08/2021

Aprovado por: Patrícia Helena da Silva

Revisado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 10/08/2021

Data: 10/08/2021



Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Número: 005.000

Produto: PERNIL (CUBOS)

Revisão: 001

Setor: OPERACIONAL

Página: 2/3

Data da última versão:
28/04/2021

5. Conteúdo;

- () Peso líquido: _____
(X) Venda por peso (Intervalo de peso de 0,500kg a 12,000kg), Peso da embalagem: 12g/22g/33g
() Deve ser pesado em presença do consumidor (Intervalo de peso de _____ a _____), Peso da embalagem: _____

6. Conservação do produto acabado;

6.1. Temperatura

- () Manter resfriado de _____ a _____ °C
(X) Manter congelado de _____ a _____ °C ou Manter congelado a -18°C ou mais frio
() Manter em local seco e fresco (produtos conservados em temperatura ambiente)
() Manter sob temperatura de _____ a _____ °C
() Outro: _____

6.2. Tempo

Validade do produto acabado: 365 DIAS

7. Características de Qualidade;

A excelência na manipulação de nossos alimentos, vem com a aplicação contínua e correta dos PACs. A empresa detém dos controles de BRF (Boas Práticas de Fabricação), PPHO (Procedimentos Padrão de Higiene Operacional) e APPCC (Análise dos perigos e pontos críticos de controle).

8. Composição do produto;

Composição (ordem decrescente)	Quantidade (kg / L)	Percentual (%)
Matéria-prima		
1. Carne Resfriada Suína Sem Osso	100	100
2.		
Ingredientes		
1. NÃO CONTÉM		
2.		
Aditivos (Função, nome e INS)		
1. NÃO CONTÉM		
2.		
TOTAL	100	100%

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 05/08/2021

Revisado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 10/08/2021

Aprovado por: Patrícia Helena da Silva

Data: 10/08/2021

	Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO	Número: 005.000
	Produto: PERNIL (CUBOS)	Revisão: 001
	Setor: OPERACIONAL	Página: 3/3
		Data da última versão: 28/04/2021

9. Processo de fabricação do produto;

Recebimento: Na chegada ao estabelecimento processador a matéria-prima é reinspecionada e encaminhada para armazenamento em câmara de resfriamento com temperatura de -1°C a 1°C.

Produção de Carne Congelada de Suíno Sem Osso (Cubos): Ocorre a retirada da embalagem secundária sendo descartada por um óculo. A matéria prima é alojada em caixas plásticas sendo encaminhada para área de manipulação (processo feito por colaborador exclusivo em que não há contato com a manipulação de carne in natura). Após ocorre a retirada da embalagem primária sendo esta descartada em cesto de lixo exclusivo para embalagem primária acionado pelo pé. Segue então para mesa onde ocorre a toalete e o porcionamento da carne em cubos de maneira manual utilizando facas armazenadas em caixas plásticas. (Temperatura sala de manipulação 12°C a 16°C). A matéria prima porcionada em cubos é alojada em caixas plásticas seguindo para esteira de classificação de nomenclatura por diagramação automatizada sendo embalada no final do processo.

RESOLUÇÃO Nº 1, DE 9 DE JANEIRO DE 2003 - ANEXO II NOMENCLATURA DE SUÍNO E JAVALI
PORTARIA Nº 711, DE 1º DE NOVEMBRO DE 1995 - NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE SUÍNOS
PORTARIA N.º 304, DE 22 DE ABRIL DE 1996 - Dispõe sobre embalagem, estocagem, distribuição e comercialização nos estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos.

10. Sistema de embalagem (envasamento) e rotulagem;

DESCRIÇÃO: Na sala de moagem (10°C) são envazadas de maneira manual em embalagens previamente rotuladas, datada e conduzidas para a Sala de Embalamento (12°C a 16°C) onde são seladas em seladora a vácuo.

Embalagem: Filme de nylon poli coextrusado.

Rótulos: Etiqueta plástica.

11. Armazenamento do produto;

PRODUTO ACABADO: Os produtos (carne congelada de suíno sem osso) são acondicionados dentro de caixas plásticas no carrinho de congelamento. Esses carrinhos são conduzidos imediatamente ao Túnel de Congelamento (-35°C a -40°C), onde após atingirem -18°C na intimidade do produto são conduzidos até a Câmara de Estoque de Produtos Congelados (-18°C ou mais frio). Na câmara o produto é disposto em caixas plásticas vazadas organizadas por meio de prateleiras porta pallets. Sendo estes com estrutura metálica de armazenamento de 2 (dois) níveis de altura

12. Expedição e transporte;

São transportados em caminhão baú frigorificados em poliuretano com gerador de frio com capacidade de armazenamento de -12°C ou mais frio para produtos congelados ou de 0°C a 4°C para produtos resfriados. Em caixas plásticas retornáveis.

13. Análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas;

CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO

MICROBIOLÓGICO:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão	Aprovado por: Patrícia Helena da Silva
Data: 05/08/2021	
Revisado por: SPK Consultoria de Gestão	Data: 10/08/2021
Data: 10/08/2021	



Documento: **FICHA TÉCNICA DE PRODUTO**

Número: **005.000**

Produto: **PERNIL (CUBOS)**

Revisão: **001**

Setor: **OPERACIONAL**

Página: **4/3**

Data da última versão:
28/04/2021

Escherichia coli
Aeróbios mesófilos
FISICOQUÍMICO:
Não há referência.

14. Informação Nutricional, porção de 100gr;

Nutriente	Quantidade	% VD*
Valor energético	186.1kcal=784	9%
Proteínas	20,1g	27%
Gorduras saturadas	4,2g	19%
Gorduras monoinsaturadas	5,0g	-
Gorduras poli-insaturadas	1,7g	-
Cálcio	12,9mg	1%
Vitamina A	2,2ug	0%
Magnésio	22,9mg	9%
Colesterol	58,7mg	-
Lipídios	11,1g	-
Fósforo	192,5mg	28%
Ferro	0,9mg	6%
Potássio	255,6mg	-
Cobre	0,2ug	0%
Zinco	1,7mg	24%
Niacina	5,7mg	32%
Tiamina B1	1,1mg	79%
Riboflavina B2	0,1mg	8%
Sódio	101,9mg	4%

* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades.

Elaborado por: **SPK Consultoria de Gestão**

Aprovado por: **Patrícia Helena da Silva**

Data: **05/08/2021**

Revisado por: **SPK Consultoria de Gestão**

Data: **10/08/2021**

Data: **10/08/2021**



Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Número: 005.000

Produto: PERNIL (CUBOS)

Revisão: 001

Sector: OPERACIONAL

Página: 5/3

Data da última versão:
28/04/2021

15. Croqui do rótulo;



Produzido e Distribuído por: Alca Alimentos Ltda.
Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos
Tuiuti, 4057 - Aventureiro - Joinville - SC CEP: 89226-001
CNPJ: 20.785.999/0001-39 - IE: 257427953
sac@alcaalimentos.com.br

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Telefone: (47) 3437 77 77

CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO PERNIL (CUBOS)

NÃO CONTÉM GLÚTEN



80121146002200100280001900500



CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR ATÉ	
TEMPERATURA	VALIDADE (Embalagem fechada)
- 18° C (freezer)	360 DIAS
- 4° C (congelador)	10 DIAS
4° C (refrigerador)	3 DIAS
Uma vez descongelado, não recongelar.	

Data de Fabricação:

Lote:

Validade:

Venda por Peso

Peso da Embalagem: __g.

RÓTULO REG. NA SAR/CIDASC/DEINP-SC SOB Nº 1128-005



OUTROS

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 05/08/2021

Aprovado por: Patrícia Helena da Silva

Revisado por: SPK Consultoria de Gestão

Data: 10/08/2021

Data: 10/08/2021



Documento: FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Número: 005.000

Produto: PERNIL (CUBOS)

Revisão: 001

Setor: OPERACIONAL

Página: 6/3
Data da última versão:
28/04/2021

16. Croqui produto embalagem primária;



17. Vigência determinada até a necessidade de revisão.

Francisco M. Boia
Representante Legal
Francisco Marcelo Boia
CPF: 007 505 119-23
CEL: (47) 9 9385-0412

Patrícia Helena Silveira
Patrícia Helena Silveira
Médica Veterinária
CRMV/SC 2342

Representante Legal

Responsável Técnico

Elaborado por: SPK Consultoria de Gestão	Aprovado por: Patrícia Helena da Silva
Data: 05/08/2021	
Revisado por: SPK Consultoria de Gestão	Data: 10/08/2021
Data: 10/08/2021	

CPF/CNPJ: 20.785.999/0001-39

DATA: 05/01/2022 21:12

CONCEDIDO A: **Alca Alimentos LTDA - EPP**PARA SE ESTABELECEER NA: **TUIUTI. Nº: 4057 CEP: 89226-001**BAIRRO: **AVENTUREIRO**CIDADE: **Joinville**

OBSERVAÇÕES: Atender o Decreto Federal nº 5296/04 e Lei Municipal nº 7335/12 que estabelece as normas gerais de acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida. .

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

CMC	Atividade	Serviço	Funcionamento	Situação	Data início	Área
142325	Fabricação de produtos de carne	INDÚSTRIA	DAS 07:00 AS 18:00	ATIVO	05/08/2014	600,00
142326	Comércio atacadista de aves abatidas e derivados	COMÉRCIO	DAS 07:00 AS 18:00	ATIVO	05/08/2014	100,00
142327	Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados	COMÉRCIO	DAS 07:00 AS 18:00	ATIVO	05/08/2014	100,00
142328	Preparação de subprodutos do abate	INDÚSTRIA	DAS 07:00 AS 18:00	ATIVO	05/08/2014	100,00
142329	Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral	COMÉRCIO	DAS 07:00 AS 18:00	ATIVO	05/08/2014	100,00

É OBRIGATÓRIO A COLOCAÇÃO DO ALVARÁ EM LOCAL VISÍVEL NO ESTABELECIMENTO!A autenticidade deste poderá ser confirmada na página da Prefeitura Municipal de Joinville www.joinville.sc.gov.br



DATA: 02/01/2022 14:13

CPF: 19.782.889/0001-38

COMISSÃO A RICA Alimentos LTDA - EPP

PARA SE ESTABELECEM NO

ENDEREÇO: AVENTUREIRO JOLVILLE

DECLARAÇÃO: A RICA Alimentos LTDA - EPP, inscrita no CNPJ nº 19.782.889/0001-38, declara que possui condições técnicas e financeiras para exercer a atividade de prestação de serviços de alimentação.

RELAÇÃO DAS ATIVIDADES

COD	Atividade	Grupo	Descrição	Valor
1001	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1001	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1001
1002	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1002	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1002
1003	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1003	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1003
1004	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1004	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1004
1005	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1005	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1005
1006	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1006	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1006
1007	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1007	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1007
1008	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1008	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1008
1009	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1009	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1009
1010	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1010	Atividade de prestação de serviços de alimentação	1010

É URGENTE A CRIAÇÃO DO ALVARA EM LOM. VERVEI NO ESTABELECIMENTO.

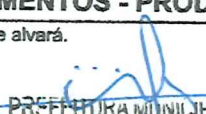
A autoridade competente deverá emitir o alvará de funcionamento no prazo de 15 (quinze) dias, sob pena de multa.



ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 21281-10532

LICENÇA INICIAL

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA ALCA ALIMENTOS LTDA		NOME FANTASIA ALCA ALIMENTOS	
CNPJ OU CPF 20.785.999/0001-39	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) TUIUTI	NÚMERO 4057	COMPLEMENTO
BAIRRO Aventureiro		MUNICÍPIO Joinville	
CONCEDIDO POR GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		PRAZO DE VALIDADE 11/2022	DATA DE ENTRADA 09/11/2021
RESPONSÁVEL ALBERTO BEIER CPF: 422.041.949-72			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS - PRODUTOS PERECÍVEIS - PLACA REI 3G41			
Certifico atos administrativos deste alvará.  PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE SECRETARIA DA SAÚDE Vinícius Felipe Serizon - Matr. 42131 Coordenador de Licenciamento Sanitário MATRÍCULA:		Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, defiro a concessão de alvará sanitário para a atividade requerida.  Paulo Roberto de Oliveira Borges Fiscal Sanitarista	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 25/11/2021



Serviço Público Federal
Conselho Federal de Medicina Veterinária
Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Santa Catarina
Anotação de Responsabilidade Técnica

1 - Dados do profissional

Nome do profissional PATRICIA HELENA SILVEIRA	Número CRMV SC-02342-VP	Formação Veterinário	email patriciahsilveira@gmail.com
---	-----------------------------------	--------------------------------	---

2 - Dados do estabelecimento

Razão social ALCA ALIMENTOS LTDA EPP	CPF/CNPJ 20785999000139		
Nome fantasia ALCA ALIMENTOS	Insc. Est. 257427953		
Celular ()	Telefone (47) 34376732	CRMV SC-12929-PJ	email francisco@alcaalimentos.com.br

3 - Endereço da contrate

Endereço R TUIUTI, 4057 - AVENTUREIRO - CIDADE: JOINVILLE, UF: SC CEP: 89226001

4 - Local de atuação

Local de atuação R TUIUTI, 4057 - AVENTUREIRO - CIDADE: JOINVILLE, UF: SC CEP: 89226001

5 - Informações da ART

Ramo de atividade principal Privada/Agroindústria/DERIVADOS DE CARN
Atividade secundária Privada/Agroindústria/DERIVADOS DE CARN
Descrição dos serviços Anotação de Responsabilidade Técnica

Data de início 16/10/2021	Data de finalização 15/10/2022	Carga horária semanal 3 h/s	Tipo de ART CONTRATO/SERVIÇO
Data do cadastro 23/09/2021	Número da ART 775485	Data da homologação 02/10/2021	Origem WEB
Renovação Sim (Original= 717862)	Validação EAR0.II.7FJGT.11N		

Horários que estará no estabelecimento

Declaração de responsabilidade

Declaro que as informações acima são verdadeiras, e estão de acordo com as normas que regem o exercício de responsabilidade técnica.

Patricia Helena Silveira
Médica Veterinária
CRMV/SC 2342

Ass. Profissional

ALBERTO
BEIER:42204194972

Assinado de forma digital por
ALBERTO BEIER:42204194972
Dados: 2021.10.07 08:32:28 -03'00'

Ass. Contratante





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Santa Catarina
CERTIDÃO NEGATIVA DE PESSOA JURÍDICA

Razão Social

ALCA ALIMENTOS LTDA EPP

CPF/CNPJ

20785999000139

CRMV

12929-PJ (SC)

Data de registro

02/05/2016

Ressalvado o direito do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Santa Catarina de cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade da pessoa acima identificada que vierem a ser apuradas, é certificado que a mesma se encontra registrada neste Conselho e que:

1. NÃO CONSTAM DÉBITOS até a emissão desta certidão.

Esta certidão refere-se exclusivamente à situação da pessoa jurídica no âmbito do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Santa Catarina

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, no endereço <https://siscad.cfmv.gov.br/certidao/validar>

Emitida em

26/08/2022

Validade:

25/09/2022

Código de validação

TXEN.IKG.K77QZRF.VD



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA
DO ESTADO DE SANTA CATARINA - CRMV-SC

CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE PESSOA JURÍDICA

1. RAZÃO SOCIAL
ALCA ALIMENTOS LTDA EPP

2. CRMV-SC NÚMERO

SC-12929-PJ

3. NOME FANTASIA

ALCA ALIMENTOS

4. ENDEREÇO

R TUIUTI 4057

5. BAIRRO

AVENTUREIRO

6. CEP

89226-001

7. MUNICÍPIO/UF

JOINVILLE - SC

8. CNPJ Nº

20.785.999/0001-39

9. NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

PATRICIA HELENA SILVEIRA

10. CRMV-SC NÚMERO

SC-02342-VP

11. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES CONSTATANTE DO OBJETIVO SOCIAL

Privada - Agroindústria - DERIVADOS DE CARNE - Fabricação de produtos de carne e preparação de subprodutos do abate; Comércio atacadista de aves abatidas, carnes bovinas, suínas e derivados.

Florianópolis, 19 de março de 2019

Marcos Vinícius de Oliveira Neves
Presidente
CRMV-SC nº 3355

É OBRIGATÓRIO A FIXAÇÃO EM LOCAL VISÍVEL E DE FÁCIL ACESSO.

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)

Protocolo ALCA ALIMENTOS LTDA (0014196180)



CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA
DO ESTADO DE SANTA CATARINA - CRVIA-SC
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS ORIGEM ANIMAL - DEINP



TÍTULO DE REGISTRO DO S.I.S.B.I

ALCA ALIMENTOS LTDA EPP, CLASSIFICADO COMO ENTREPOSTO DE CARNE E DERIVADOS INSCRITO NO CNPJ: 20.785.999/0001-39 LOCALIZADO À RUA TUIUTI, 4057, AVENTUREIRO MUNICÍPIO DE JOINVILLE NO ESTADO DE SANTA CATARINA, ENCONTRA-SE REGISTRADO NESTA COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA - CIDASC, JUNTO AO DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DEINP, RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - S.I.E.

ESTE ESTABELECIMENTO FICA REGISTRADO NA CIDASC/DEINP SOB O SISBI Nº 1128.

O TÍTULO DE REGISTRO FICA SUJEITO AOS TERMOS DA LEI N.º 7.889/89, DA LEI ESTADUAL N.º 8.534/92 E REGULAMENTADA PELO DECRETO N.º 3.748/93 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES.

FLORIANÓPOLIS (SC), 15 DE JULHO DE 2021.

ANTONIO PLINIO DE CASTRO SILVA
PRESIDENTE

DIEGO RODRIGO TORRES SEVERO
DIRETOR DE DEFESA AGROPECUÁRIA

JADER NONES
GESTOR DE DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO



Código para verificação: **W2HSU008**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ **JADER NONES** em 15/07/2021 às 11:09:02
Emitido por: "SGP-e", emitido em 06/03/2019 - 12:52:53 e válido até 06/03/2119 - 12:52:53.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **DIEGO RODRIGO TORRES SEVERO** em 15/07/2021 às 13:48:04
Emitido por: "SGP-e", emitido em 10/09/2018 - 15:21:19 e válido até 10/09/2118 - 15:21:19.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **ANTONIO PLINIO DE CASTRO SILVA** em 15/07/2021 às 15:59:54
Emitido por: "SGP-e", emitido em 04/03/2021 - 09:21:32 e válido até 04/03/2121 - 09:21:32.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDY0NzJfNjUxMV8yMDIwX1cySFNVMDA4> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00006472/2020** e o código **W2HSU008** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.



LICENÇA AMBIENTAL DE OPERAÇÃO SEI Nº 148/2020 - SAMA.UAT

A presente licença é válida até **11/11/2024** totalizando 48 meses.

A Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente - SAMA, pessoa jurídica de direito público interno, criada pela Lei Complementar Municipal (LC) nº 495, de 16/01/2018 - Art.2º, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 4º. da LC nº 418/2014 e art. 9º da Lei Complementar Federal 140 de 08/12/2011, em conformidade com o Decreto Municipal nº 13.556 de 16/04/2007 e Portaria Estadual nº 11/2007 publicada no Diário Oficial - SC. nº 18.117/2007, confere a presente Licença.

1-IDENTIFICAÇÃO DO REQUERENTE/EMPREENHIMENTO

Razão Social: **ALCA ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: **20.785.999/0001-39**

Atividade: **Beneficiamento de produtos alimentares**

CONSEMA: **26.00.00**

Endereço: **Rua Tuiuti nº 4.057**

Bairro: **Zona Industrial Norte**

Inscrição Imobiliária: **12.00.24.85.6225**

CEP: **89.226-001**

2-RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: **Thiago de Aguiar**

Registro profissional: **CREA-SC nº 096019-7-SC**

ART: **7226068-6**

3-CONDIÇÕES DO LICENCIAMENTO:

A presente Licença de Operação concedida com base nos Pareceres Técnicos SAMA.UAT 5562865 e SAMA.UAT 7558113, declara a viabilidade de operação de uma empresa que realiza a atividade de **BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES**, contendo aproximadamente 2.200 m² de área útil, 1.319,44 m² de área construída, instalada em um terreno com 4.958,01 m², registrado na matrícula de nº 94.816 no CRI da 1ª Circ.

3.1 FUNCIONAMENTO DOS CONTROLES AMBIENTAIS

3.1.1 Efluentes sanitários/industriais: Os efluentes líquidos gerados na pia e durante o beneficiamento de carnes, são direcionados preliminarmente a caixa de gordura e posteriormente ao Sistema Fossa e Filtro, caixa de inspeção e caixa cloradora para desinfecção.

3.1.2 Armazenamento de resíduos: (1) todos os recipientes onde são armazenadas matérias-primas sólidas e/ou resíduos sólidos contaminados devem permanecer em local com cobertura e piso impermeabilizado. (2) todos os recipientes onde são armazenadas matérias-primas líquidas e/ou resíduos líquidos e/ou resíduos sólidos que possam gerar lixiviados devem permanecer em local com cobertura, piso impermeabilizado e bacia de contenção.

OBS: Os equipamentos de controles ambientais existentes deverão ser mantidos e operados adequadamente, de modo a conservar a eficiência, sendo tal responsabilidade única e exclusiva do empreendedor.

3.2 DO MONITORAMENTO

3.2.1 EFLUENTES LÍQUIDOS SANITÁRIOS/INDUSTRIAIS

1. Fazer a limpeza do sistema de efluentes sanitários. Apresentar os comprovantes de limpeza. Periodicidade: ANUAL.
2. Apresentar análise de eficiência do sistema de tratamento de efluentes sanitários, com laudo conclusivo, em atendimento à legislação vigente (deverá ser respeitado o prazo mínimo de 4 meses entre a última limpeza e a coleta de amostras do efluente). Periodicidade: ANUAL e na renovação da licença.

3.2.2 RESÍDUOS SÓLIDOS INDUSTRIAIS E/OU SERVIÇOS

1. Apresentar inventário de resíduos em atendimento a Resolução CONAMA nº 313/02, juntamente com os comprovantes da destinação final de todos os resíduos gerados, através de declaração, recibo ou nota fiscal, discriminados com os tipos de resíduos, a quantidade recolhida e a data do recolhimento, com todos os dados LEGÍVEIS ou Declaração de Movimentação de Resíduos e Rejeitos – DMR emitido através do Sistema de controle de movimentação de Resíduos e de Rejeitos - MTR do IMA, juntamente com a licença de operação (LO) da empresa que presta este serviço. Periodicidade: ANUAL e na renovação da licença.

3.2.3 POLUIÇÃO ATMOSFÉRICA

1. Fica o empreendedor proibido de queimar resíduos sólidos, líquidos ou de qualquer outro material, que possa causar degradação ambiental significativa, ou em desconformidade com os padrões vigentes.

3.2.4 POLUIÇÃO SONORA

1. Deverá atender aos níveis de ruído permitidos para o zoneamento, conforme resolução CONAMA 01/1990 e Lei Complementar 478/2017, adotando, se necessário, sistema de isolamento acústico.
2. Apresentar Declaração de Controle Acústico para Empreendimentos. Periodicidade: na renovação da licença.

3.2.5 RELATÓRIO DE ATIVIDADES

1. Apresentar relatório anual sobre o desenvolvimento das atividades, funcionamento e eficiência dos sistemas de controle ambiental. Periodicidade: ANUAL.
2. OBS.: Comprovar todas as adequações realizadas por meio de REGISTRO FOTOGRÁFICO.

3.3 CONDIÇÕES GERAIS

3.3.1 Esta licença permite a operação do empreendimento estritamente no horário permitido pelo alvará de localização/permanência e somente enquanto este estiver válido.

3.3.2 Esta Secretaria deverá ser informada sobre qualquer alteração civil ou no processo produtivo para que sejam verificados os respectivos controles ambientais.

3.3.3 O não atendimento das condicionantes da presente licença ambiental sujeitará na cassação da licença e sanções previstas na Lei Federal nº 9605/1998 e Decreto Federal nº 6514/2008.

3.3.4 Requerer a renovação da licença em tela NO MÍNIMO 120 dias antes de seu vencimento, nos termos da Resolução CONAMA 237/97, Art. 18, §4º.

A Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, mediante decisão motivada, poderá modificar as condicionantes, medidas de controles e adequação, suspender ou cancelar a presente licença, caso ocorra:

- violação ou inadequação de qualquer condicionante ou dispositivo legal;
- omissão ou falta de informações relevantes que subsidiaram a emissão da presente licença;
- superveniência de fatos que possam causar graves riscos ao meio ambiente ou a saúde pública;
- operação inadequada dos sistemas de controle ambiental

A presente licença não dispensa e nem substitui alvarás ou certidões de qualquer natureza, exigidas pela legislação vigente.

Esta licença não permite o corte de árvores, florestas ou qualquer forma de vegetação da mata atlântica, nem atividades de terraplanagem.

Quaisquer alterações nas especificações dos elementos apresentados no procedimento de licenciamento ambiental deverão ser precedidos de anuência da Secretaria do Meio Ambiente.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Cristina Peruzzo Bardini**, Gerente, em 11/11/2020, às 16:58, 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 **7587371** e o código CRC **8F9D78F4**.

ESTE DOCUMENTO DEVERÁ PERMANECER NO LOCAL DA ATIVIDADE E DEVE SEGUIR RIGOROSAMENTE OS PROJETOS APRESENTADOS À SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE E AOS DEMAIS ÓRGÃOS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE, OS QUAIS SÃO PARTE INTEGRANTE DO PRESENTE PROCESSO.

Rua Dr. João Colin, 2.719 - Bairro Santo Antônio - CEP 89218-035 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

19.0.187923-0

7587371v7

f



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



ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 21281

REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA ALCA ALIMENTOS LTDA		NOME FANTASIA ALCA ALIMENTOS	
CNPJ OU CPF 20.785.999/0001-39	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) TUIUTI	NÚMERO 4057	COMPLEMENTO
BAIRRO Aventureiro		MUNICÍPIO Joinville	
CONCEDIDO POR GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		PRAZO DE VALIDADE 06/2023	DATA DE ENTRADA 27/06/2017
RESPONSÁVEL ALBERTO BEIER CPF: 422.041.949-72			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS - PRODUTOS PERECÍVEIS - DEPÓSITO			
Certifico atos administrativos deste alvará.  PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE ALLISSON DOMINGOS - Mat. 22.646 Gerente de Vigilância Sanitária MATRÍCULA:		Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, deixo a concessão de alvará sanitário para a atividade requerida.  Patrício Trajano dos Santos Fiscal Sanitarista Matr. 16234-5	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 21/06/2022





Joinville, 28 de setembro de 2022.

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	-	Item	7
Produto	Carne Bovina - Isca de Patinho		Marca	King Alimentos	
Fornecedor	Juttel Alimentos Ltda.				
Fabricante/Beneficiador	King Distribuidora de Alimentos Eireli Me.				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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	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:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 29/09/2022, às 08:17, 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 29/09/2022, às 10:09, 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.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0014445443** e o código CRC **ABA2AED1**.

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

22.0.171302-7

0014445443v3



Joinville, 28 de setembro de 2022.

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	-	Item	11
Produto	Carne moída Congelada- Patinho		Marca	King Alimentos	
Fornecedor	Juttel Alimentos Ltda.				
Fabricante/Beneficiador	King Distribuidora de Alimentos Eireli Me.				
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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	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
Observações					X

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:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 29/09/2022, às 08:17, 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 29/09/2022, às 10:09, 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.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0014445567** e o código CRC **82CF7E9D**.

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

22.0.171302-7

0014445567v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196271/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA 1

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	1º avaliação	Item	13	
Produto	Carne moída Congelada- Coxão Mole		Marca	King Alimentos		
Fornecedor	Juttel Alimentos Ltda.					
Fabricante/Beneficiador	King Distribuidora de Alimentos Eireli Me.					
Quantidade (kg/L):	1 Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/22	
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	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	A amostra entregue possui excesso de líquido (9,9%) Diferindo das especificações técnicas para o item (Edital nº471/2022, Anexo VII, Item 13): <i>(...) O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento.</i>					
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		



Figura 1. Amostra congelada



Figura 2. Amostra descongelada



Figura 3. Amostra sem embalagem e sem líquido



Figura 5. Embalagem

Peso do produto descongelado sem embalagem 1.005 Kg

Peso do produto sem líquido e sem embalagem : 905 gr

Peso do líquido pós descongelamento: 100 gr

% líquido pós descongelamento: 9,9%

ANÁLISE DE AMOSTRA 2

Pregão Eletrônico	471/2022		Lote	2ª avaliação		Item	13
Produto	Carne moída Congelada- Coxão Mole			Marca	King Alimentos		
Fornecedor	Juttel Alimentos Ltda.						
Fabricante/Beneficiador	King Distribuidora de Alimentos Eireli Me.						
Quantidade (kg/L):	1 Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/22		
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	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	A amostra entregue possui cartilagem e tecidos inferiores Diferindo das especificações técnicas para o item (Edital nº471/2022, Anexo VII, Item 13): (...) 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.						
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		



Figura 6. Peso Amostra 2 congelada



Figura 7. Peso Amostra 2 descongelada



Figura 8. Peso Amostra 2 descongelada sem embalagem e sem líquido



Figura 9. Aponevroses e gordura aparente



Figura 10. Aponevroses e gordura aparente



Figura 11. Aponevroses e gordura aparente



Figura 12. Aponevroses e gordura aparente



Figura 13. Aponevroses e gordura aparente



Figura 14. Aponevroses e gordura aparente

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:02, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:33, 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 **0014196271** e o código CRC **66826F4F**.

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

22.0.171302-7

0014196271v9



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196276/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote		Item	28 e 29
Produto	Manteiga sem sal	Marca	LactoVale		
Fornecedor	Juttel Alimentos Ltda.				
Fabricante/Beneficiador	Laticínios Lactovale Ltda.				
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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				
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.5 do Edital nº471/2021: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
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 X	Não	Não se aplica
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 X	Não	Não se aplica
Observações				
Parecer Técnico				
Aprovado		Reprovado		
X				

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:42, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:33, 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 **0014196276** e o código CRC **B2B58A44**.

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

22.0.171302-7

0014196276v7

JUTTEL ALIMENTOS LTDA

São João do Itaperiú, 12 de Setembro de 2022

ANEXO VIII
ANEXO SEI Nº 0011988593/2022 – SED.UAD.ASU
ENTREGA DE AMOSTRAS
PREGÃO Nº 471/2022

Juttel Alimentos Ltda.

Rua João Tertulino Duarte S/Nº, Zona Rural, CEP: 88.395-000, Município: São João do Itaperiú/SC.
CNPJ: 35.587.743/0001-94

À

Secretaria de Educação – Joinville/SC

Serviço de Alimentação e Nutrição Escola (SANE)

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO	MARCA	QUANT.	UN.
7	Carne Bovina - Iscas de Patinho. Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho, cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o seu descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 01 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após descongelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Cota 25%	King Alimentos	04	KG

JUTTEL ALIMENTOS LTDA

11	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 01kg e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Cota: 75%.	King Alimentos	04	KG
13	Carne Moída Congelada de Bovino - Coxão Mole. Características Técnicas: Carne bovina, moída de coxão mole, 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. Cota: 25%.	King Alimentos	04	KG
28	Manteiga sem Sal. Produto gorduroso obtido pela bateção de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite da vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Características sensoriais - Aspecto: Consistência sólida, patosa à temperatura de 20° C, de textura lisa uniforme. Cor: Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor: De sabor suave, característico, sem sabor e/ou odor estranho ao produto. A manteiga não poderá apresentar adição de sal, corantes naturais ou artificiais, nem mistura de outras substâncias. Não poderá conter matérias estranhas macro e microscópicamente visíveis. Não poderá conter glúten. O produto deverá estar acondicionado em forma de tablete revestido por papel aluminizado, por embalagem plástica ou potes plásticos contendo até 500gr. Cota: 75%.	Lactovale	04	EMB



JUTTEL ALIMENTOS LTDA

Relação de Documentos:

- Relação de Amostras (02 Vias);
- Cópia do Alvará Sanitário da Proponente;
- Cópia do Alvará Sanitário do Fabricante;
- Cópia de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI;
- Ficha Técnica;
- Memorial Descritivo;

Dados do Representante Legal da Empresa:

Adriana Watzko

RG: 4.259.091

CPF: 008.055.519-56

Administradora

 12/09/2022



Estabelecimento: **KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI.**

Classificação: **ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS.**

Marca: **KING ALIMENTOS.**

Endereço: **JOÃO TERTULINO DUARTE, S/N. ZONA RURAL . SÃO JOÃO DO ITAPERIÚ.**

1. Nome do Produto: **CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PATINHO (ISCAS).**

2. Descrição do produto: O produto é obtido pelo fracionamento em iscas pesando de 0,015kg à 0,020kg (de acordo com a gramatura solicitada pelo cliente) das massas musculares correspondentes ao corte "Patinho".

Registrado na SAR/CIDASC/ DEINP-SC sob nº 766-018 (Carne Congelada de Bovino sem osso – Patinho (Isclas)).

3. Matéria Prima: carne resfriada de bovino sem osso (Patinho), isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.

4. Apresentação: Peso Líquido de 1 quilo, acondicionados em embalagem de polietileno, embalado no vácuo congelada. Peso da embalagem de 3 a 10 gramas.

5. Características Sensoriais;

5.1. Textura: característica;

5.2. Cor: Característica;

5.3. Sabor: característico;

5.4. Odor: característico;

6. Critérios Macroscópicos/Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7. Critérios Microbiológicos: Aplica-se a Legislação vigente.

8. Informação Nutricional

PORÇÃO DE 100g (5 unidades)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	133kcal=558kJ	6,9%
Carboidratos	0g	0,0%
Proteínas	21,7g	29,5%
Gorduras Totais	4g	7,2%
Gorduras Satur.	2g	9%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	61mg	3%

(*)VD –Valor Diário de Referência com Base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**)VD não Estabelecido.

9. Conservação: A carne deverá ser mantida a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou mais frio durante o armazenamento. Após aberto manter resfriada de 0°C à 7°C (Zero à sete graus Celsius) e consumir no mesmo dia. Após descongelado não recongelar.

10. Responsável Técnico: Jean Pierri dos Santos–Médico Veterinário. CRMV SC 2938.


Jean Pierri dos Santos
Responsável Técnico CRMV-SC 2938



Estabelecimento: **KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI.**

Classificação: **ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS.**

Marca: **KING ALIMENTOS SIE-766.**

Endereço: **JOÃO TERTULINO DUARTE, SN. ZONA RURAL. SÃO JOÃO DO ITAERIÚ.**

1. Nome do Produto: **CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO – PATINHO.**

2. Descrição do produto: O produto é obtido pela moagem da carne bovina (Patinho) em local próprio, com temperatura ambiente não superior a 10°C. A Carne sai do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e é submetida, imediatamente, ao congelamento mantendo-se a temperatura de -12°C ou mais frio. Registrado na SAR/CIDASC/ DEINP-SC sob nº 766-023 (Carne Moída Congelada de Bovino - Patinho).

3. Matéria Prima: carne resfriada e ou congelada de bovino sem osso – Patinho não se permitindo a utilização de carne “quente”. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carne mecanicamente separada, etc.

4. Apresentação: Pacotes contendo o peso Líquido de 1kg, acondicionados em embalagem de polietileno, embalado no vácuo congelada. Peso da embalagem de 3 a 10 gramas. Essas são dispostas ainda em caixa de papelão devidamente identificada e lacrada.

5. Características Sensoriais;

5.1. Textura: característica;

5.2. Cor: Característica;



5.3. Sabor: característico;

5.4. Odor: característico;

5.5. Característica Físico-Química: Espécie bovina, Gordura (máx.) 5%;

6. Critérios Macroscópicos/Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7. Critérios Microbiológicos: Aplica-se a Legislação vigente.

8. Informação Nutricional

PORÇÃO DE 100g (1 xícara)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	133kcal=558kJ	6,9
Carboidratos	0g	0
Proteínas	21,7g	29
Gorduras Totais	4,5g	7,2
Gorduras Satur.	2g	9
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	61mg	3

(*)VD –Valor Diário de Referência com Base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**)VD não Estabelecido.

Fonte: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO 2011

9. Conservação: A carne deverá ser mantida congelada à temperatura de -12°C (menos doze graus Celsius) ou mais frio. Após aberto manter resfriada de 0°C à 4°C (Zero à quatro graus Celsius) e consumir no mesmo dia

10. Responsável Técnico: Jean Pierri dos Santos – Médico Veterinário. CRMV SC 2938.


Jean Pierri dos Santos
Médico Veterinário



Estabelecimento: **KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI.**

Classificação: **ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS.**

Marca: **KING ALIMENTOS SIE-766.**

Endereço: **JOÃO TERTULINO DUARTE, SN. ZONA RURAL. SÃO JOÃO DO ITAERIÚ.**

1. Nome do Produto: **CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO – Coxão Mole.**

2. Descrição do produto: O produto é obtido pela moagem da carne bovina (Coxão Mole) em local próprio, com temperatura ambiente não superior a 7°C. A Carne Moída sai do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e é submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido). Registrado na SAR/CIDASC/ GEINP-SC sob nº 766-023 (Carne Moída Congelada de Bovino - Coxão Mole).

3. Matéria Prima: carne resfriada e ou congelada de bovino sem osso – Coxão Mole, não se permitindo a utilização de carne “quente”. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carne mecanicamente separada, etc.

4. Apresentação: Peso Líquido de 1 quilo, acondicionados em embalagem de polietileno, embalado no vácuo congelada. Peso da embalagem de 3 a 5 gramas.

5. Características Sensoriais;

5.1. Textura: característica;

5.2. Cor: Característica;



5.3. Sabor: característico;

5.4. Odor: característico;

5.5. Característica Físico-Química: Espécie bovina, Gordura (máx.) 15%;

6. Critérios Macroscópicos/Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

7. Critérios Microbiológicos: Aplica-se a Legislação vigente.

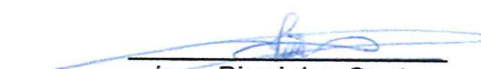
8. Informação Nutricional

PORÇÃO DE 100g (1 xícara)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	169kcal=707kJ	8,0%
Carboidratos	0g	0,0%
Proteínas	21,2g	28%
Gorduras Totais	8,7g	16%
Gorduras Satur.	3,9g	18%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	61mg	3%

(*)VD –Valor Diário de Referência com Base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**)VD não Estabelecido.

9. Conservação: A carne moída congelada deve permanecer à temperatura máxima de -18°C (menos dezoito graus Celsius) ou mais frio durante o armazenamento.

10. Responsável Técnico: Jean Pierri dos Santos – Médico Veterinário. CRMV SC 2938.


Jean Pierri dos Santos
Médico Veterinário





ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

Descrição do produto: MANTEIGA COMUM SEM SAL

Ingredientes: Creme de leite e creme de soro de leite padronizado e pasteurizado.

Controle de Processo

Armazenagem: Na embalagem original em local refrigerado.

Validade: 90 dias.

Embalagem: Caixa de papelão com pacote interno, pacote plástico.

Volume: 5 kg, 500 g.

Especificações Físico – Químicas

Análise	Faixa
Matéria gorda(%m/m)	> 82
Umidade (%m/m)	<16
Extrato seco desengordurado(%m/m)	< 2
Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda).	< 3
Índice de peróxido(meq. de peróxido/kg mat. Gorda.)	< 1

Especificações Microbiológicas

Análise	Faixa
Coliformes a 30°C	n=5 c=2 m=10 M=100
Coliformes a 45°C	n=5 c=2 m<3 M=10
Salmonela ssp/25g	Ausência
Estafilococcus Coagulase Positiva /g	n=5 c=1 m=10 M=100

O produto MANTEIGA SEM SAL – apresenta-se de acordo com a Portaria Nº146 de 07 de março de 1996 – Ministério da Agricultura, que aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.

Página 1 de 2
Revisão 04


Bárbara Tomelin Fabris
Química Industrial de Alimentos
CRQ XIII 13200697

23.11.21

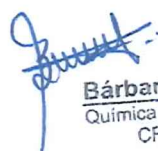


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 10 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético	78 kcal = 326 kJ	4
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	8,6 g	16
Gorduras Saturadas	5,1 g	23
Gorduras Trans	0 g	"VD não estabelecido"
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	0,4 mg	0
(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

APÓS ABERTO CONSUMIR EM ATÉ 5 DIAS.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE LEITE.

Página 2 de 2
Revisão 04



Bárbara Tomelin Fabris
 Química Industrial de Alimentos
 CRQ XIII 13200697
 23.11.21





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Aprovação
19/12/17

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, ATESTA A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS COMPROMETENDO-SE A SEGUIR O PROCESSO DESCRITO E A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIE DO ESTABELECIMENTO 766	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO (uso exclusivo do SIE): 005	NOME FANTASIA: KING ALIMENTOS
RAZÃO SOCIAL: KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI ME.		
CNPJ ou CPF: 15.716.279/0001-81	INSCRIÇÃO PROD. RURAL ou INSCRIÇÃO ESTADUAL: 256.748.527	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO: Entrepasto de Carnes e Derivados
ENDEREÇO: Rua João Tertulino Duarte, SN		
BAIRRO: Zona Rural	CEP: 88395-000	MUNICÍPIO: São João do Itaperiú
UF SC		
FONE: (47) 3458 0492	FAX: ()	E-MAIL: financeiro@kingalimentos.com.br
RESPONSÁVEL TÉCNICO: Jean Pierri dos Santos	TELEFONE: (48)9 9926 9509	E-MAIL: jeanveterinario01@gmail.com

2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO 19/12/17

- () REGISTRO
() ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO (Nº DO RÓTULO:)
() ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Nº DO RÓTULO:)
(X) ALTERAÇÃO DE EMBALAGEM (Nº DO RÓTULO: **005**)

3 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME: CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO - Cortes (Isclas): PALETA, COXÃO MOLE, COXÃO DURO, ACÉM, ALCATRA, FILÉ MIGNON, PATINHO.	MARCA: KING
---	-----------------------

4 - CARACTERÍSTICA DO RÓTULO

() IMPRESSO NA EMBALAGEM	() GRAVADO A QUENTE
(X) ETIQUETA	() ETIQUETA LACRE
() MATERIAL ATÓXICO (CONTATO COM ALIMENTO)	

5 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA (MATERIAL APROVADO PARA USO EM ALIMENTOS)

() PAPEL	() LATA
(X) PLÁSTICO	() VIDRO
() POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)	() OUTRO: _____
() FORNECEDOR LICENCIADO PELA ANVISA	() MATERIAL APROVADO PARA POA

6 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

() PAPEL/PAPELÃO	() SACARIA
() PLÁSTICO	() CAIXA DE MADEIRA
() POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)	() OUTRO: _____
() CROQUI PARA ANÁLISE (EM ANEXO)	() EMBALAGEM JÁ APROVADA E ATUALIZADA

Daniela Lentz Gomes



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

7 - OUTRAS INFORMAÇÕES

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO ¹ :		PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA ² : 08g a 15g
(X) PESO LÍQUIDO (kg ou g): <u>1kg, 5 kg</u>		
() CONTEÚDO LÍQUIDO (L ou mL): _____		
(X) VENDA POR PESO (Intervalo de peso) de: <u>02 a 05kg</u>		
() DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR de: _____ a: _____		FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE: Dia/ mês/ ano
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE:		
(X) dia/mês/ano () outro: _____		
Validade do produto acabado: <u>45 dias à 60 dias</u>		

Quando se referir a um produto embalado em embalagens constituídas de material diferente entre si, deverão ambos os pesos ser informados no campo peso da embalagem.

8 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO ELABORADO:

MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (ORDEM DECRESCENTE)	KG OU L	%
MATÉRIA PRIMA:		
Carne Resfriada de Bovino sem osso.....	2Kg	100
INGREDIENTES: <u>(não há adição de ingrediente)</u>		
ADITIVOS (FUNÇÃO, NOME E INS): <u>(não há adição de aditivos)</u>		
TOTAL	2 kg	100%

09 - ANÁLISES LABORATORIAIS¹: (Obrigatório para produto sem RTIQ)

A) ANÁLISE CENTESIMAL: Informações obrigatórias ² : Umidade, Energia – kcal e kJ, Proteína, Lipídeos – Gorduras totais, trans e saturadas, Carboidrato, Fibra Alimentar, Sódio. ²	
Nº DO ENSAIO ()	DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.
B) ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA: Análise quantitativa de Aditivos apresentados no item 8.	
Nº DO ENSAIO ()	DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.
C) ANÁLISE MICROBIOLÓGICA: Seguir parâmetros da Resolução RDC 12, de 2 de janeiro de 2001 - ANVISA ou a legislação vigente.	
Nº DO ENSAIO ()	DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

¹ Anexar cópia dos resultados originais das análises laboratoriais ao Memorial Descritivo de Fabricação do produto. As análises serão reconhecidas pela CIDASC quando realizadas em laboratórios credenciados pela GELAB/CIDASC.

² Valor Energético, Nutrientes, Vitaminas e Minerais são encontrados no Anexo A da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – ANVISA ou na legislação vigente.

Daniela Lentz Gomes



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

10 - DESCRIÇÃO DETALHADA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO (recebimento da matéria-prima ou animais, do sistema de abate/ cortes/ beneficiamento/ etapas do processo de fabricação, descrevendo o local, tempo e temperatura de cada etapa):

DESCRIÇÃO:

As carnes chegam ao estabelecimento por meio de caminhões baú devidamente isolados e resfriados (transporte por conta do fornecedor). Elas são recebidas na sala de recebimento onde é conferida a documentação, temperatura (aceito carnes com temperatura igual ou menor que 7°C, caso a temperatura do produto esteja maior que 7°C será rejeitada), rotulagem (data de fabricação, origem e validade) e aspectos sensoriais.

A matéria prima é armazenada na câmara fria de carcaça (temperatura de -1°C a +1°C) caso venha com osso, ou na câmara fria de produtos embalados à vácuo (temperatura de -1°C a +1°C) caso venha desta forma, onde ficam até o momento de sua manipulação.

A carne se for com osso é encaminhada a sala de desossa onde é retirado o corte pretendido para fracionamento, conforme anexo da Portaria do MAPA 05/88 (utilizando mesas, ganchos, e faca exclusivos para este fim). Após a desossa o corte é levado para sala de fracionamento onde manualmente ou em máquina específica para este fim são produzidas as iscas (0,015kg à 0,020kg de acordo com a gramatura solicitada pelo cliente). Caso a matéria prima venha já desossada esta é desembalada (utilizando mesa, carrinho cuba, ganchos de inox e faca exclusivos para este fim de forma a impedir contaminação cruzada) e, logo é fracionado sempre controlando a temperatura da carne que de forma alguma pode ultrapassar 7°C.

Para o fracionamento da carne utilizamos mesas, facas, tábua de polietileno, luva de malha de aço e Máquina específica para produção de íscas todos exclusivamente utilizados para este fim. Estes utensílios são lavados e sanitizados com ozônio e ou quaternário de amônia.

Após fracionados as iscas são encaminhadas para mesa própria para embalagem onde são embalados manualmente, após são levados a sala de embalagem onde são identificados e selados com o uso de máquina de vácuo. As embalagens contendo o produto pronto são mantidas até sua expedição na área de armazenagem de produto acabados em contêiner de armazenagem de produto pronto temperatura de -1°C à +1°C.

OBS:

- Para a manipulação das carnes utilizamos gancheira, ganchos, mesas, facas, tábua de polietileno e luva de malha de aço todos exclusivamente utilizados para este fim. Estes utensílios são lavados e sanitizados com ozônio e ou quaternário de amônia.

- Todas as áreas onde ocorre manipulação a temperatura ambiente é de no Máximo 16°C.

- Em todo processo a temperatura da carne de forma alguma pode ultrapassar 7°C.

11 - SISTEMA DE ENVASAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM

DESCRIÇÃO:

Para embalagem são utilizadas Sacos Barrier Bag com estrutura EVA multicamadas, apresentando boa resistência mecânica, brilho, transparência, barreira ao vapor d'água e alta barreira ao oxigênio, devidamente identificados e lacrados em embaladeira à vácuo o que torna a embalagem inviolável. O processo de selagem a vácuo ocorre em sala própria para esta finalidade.

Peso da embalagem: 08g à 15g.

Daniela Leentz Gomes



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

12 - ARMAZENAMENTO (LOCAL, TEMPERATURA DO LOCAL E FORMA DE ACONDICIONAMENTO):

PRODUTO ACABADO:

Os produtos embalados são acomodados em caixas de PVC que são armazenadas na câmara fria de produtos prontos a uma temperatura de -1°C a $+1^{\circ}\text{C}$ onde ficam até sua expedição.

13 - MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR (TIPO DO VEÍCULO, FORMA DE ACONDICIONAMENTO E TEMPERATURA DO PRODUTO):

O transporte é feito dentro de caixas de PVC em camionetes e ou caminhões dotados de baú isotérmico com maquinário Termoking (temperatura de -1°C a $+3^{\circ}\text{C}$). Frota própria.

14 - PROGRAMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE, MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO E ANÁLISES LABORATORIAS REALIZADOS PELO ESTABELECIMENTO:

DESCRIÇÃO DETALHADA:

Análise sensorial e visual – realização mensal de análises microbiológicas dos produtos manipulados conforme IS 001/2010-GEINP/SC utilizando como parâmetro a RDC 12 de 02 de Janeiro de 2001. Realização semestral de análise físico-química e microbiológica d'água seguindo a portaria do MS no 2.914 de 12 de Dezembro de 2011.

Os funcionários seguem as diretrizes e padrões exigidos pelo responsável técnico e inspetor sanitário, adotando também o que é solicitado pela gerencia estadual de inspeção.

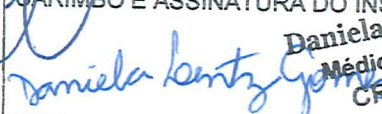
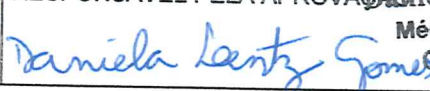
Seguimos boas práticas de fabricação.

Funcionários do entreposto efetuam semestralmente a limpeza e sanitização dos reservatórios d'água. As carteiras de saúde dos funcionários são renovadas a cada 12 meses.

É feito controle de pragas e vetores por empresa terceirizada.

Observação: Descrever também as análises laboratoriais de rotina da matéria-prima, quando couber.

15 - AUTENTICAÇÃO:

DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO	DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
	 King Distribuidora de Alimentos Ltda	08/12/18	 Jean Pierre dos Santos Médico Veterinário CRMV-SC 02938
DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO INSPECTOR	DATA:	CARIMBO DO FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
19/12/17	 Daniela Lentz Gomes Médica Veterinária CRMV - 4886	19/12/17	 Daniela Lentz Gomes Médica Veterinária CRMV - 4886

16- PARECER TÉCNICO E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO (INFORMAR DATA DE APROVAÇÃO)

Foi verificada a rotulagem e esta de acordo com a legislação vigente.

19/12/17

Daniela Lentz Gomes
Médica Veterinária
CRMV - 4886

17 - ANEXOS

18 - PROTOCOLO Nº _____

90 mm

35 mm

KING
ALIMENTOS

Um produto de:
KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI ME.
ENTREPÓSITO DE CARNES E DERIVADOS
CNPJ: 15.718.279/000181 - IE: 258.748.527
R. João Tertulino Duarte s/n - Zona Rural - CEP: 86395-000
São João do Itaperiú - SC - Fone: (47) 3459-0492
INDÚSTRIA BRASILEIRA

SANTA CATARINA
INSPESIONADO
766
S.I.E.

40 mm

110 mm

VENDA POR PESO.
Não Contém Glúten.

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
PATINHO - ISCAS

Rótulo Registrado na SAR/ CIDASC DEINP-SC sob nº 766-005

MANTER RESFRIADO DE 0°C À 7°C
APÓS ABERTO MANTER RESFRIADO DE 0°C À 7°C
E CONSUMIR NO MESMO DIA.

Peso da embalagem: XXg

Data de Produção/ lote
dia/mês/ano

Data de Validade
dia/mês/ano

Daniela Lentz Gomes
Daniela Lentz Gomes
Médica Veterinária
CRMV - 4886

[Handwritten signature]

90 mm

35 mm

KING
ALIMENTOS

Um produto de:
KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELLI ME.
ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
CNPJ: 15.718.279/0001/81 - IE: 258.748.527
R. João Tertulino Duarte s/n - Zona Rural - CEP: 83395-000
São João do Itaperiú - SC - Fone: (47) 3458-0492
INDÚSTRIA BRASILEIRA

Não Contém Glúten.

Peso da embalagem: XXg

SANTA CATARINA
INSPECIONADO
766
S.I.E.

40 mm

110 mm

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO
PATINHO - ISCAS
Rótulo Registrado na SAR/ CIDASC DEINP-SC sob nº 766-005

PESO LÍQUIDO: 1kg

MANTER RESFRIADO DE 0°C À 7°C
APÓS ABERTO MANTER RESFRIADO DE 0°C À 7°C
E CONSUMIR NO MESMO DIA.

Data de Produção/ lote
dia/mês/ano

Data de Validade
dia/mês/ano

Daniela Lentz Gomes
Daniela Lentz Gomes
Médica Veterinária
CRMV - 4886

Elb

90 mm

35 mm

KING
ALIMENTOS

Um produto de:
KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI ME.
ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
CNPJ: 15.716.279/0001/51 - IE: 258.748.527
R. João Tertulino Duarte s/n - Zona Rural - CEP: 85395-000
São João do Itaperiú - SC - Fone: (47) 3456-0492
INDÚSTRIA BRASILEIRA

Não Contém Glúten.

Peso da embalagem: XXg

SANTA CATARINA
INSPECIONADO
766
S.I.E.

40 mm

110 mm

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

PATINHO - ISCAS

Rótulo Registrado na SAR/ CIDASC DEINP-SC sob nº 766-005

PESO LÍQUIDO: 5kg

MANTER RESFRIADO DE 0°C À 7°C

APÓS ABERTO MANTER RESFRIADO DE 0°C À 7°C
E CONSUMIR NO MESMO DIA.

Data de Produção/ lote
dia/mês/ano

Data de Validade
dia/mês/ano

Daniela Lentz Gomes

Daniela Lentz Gomes
Médica Veterinária
CRMV - 4886

CLB



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, ATESTA A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS COMPROMETENDO-SE A SEGUIR O PROCESSO DESCRITO E A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIE DO ESTABELECIMENTO 766	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO (uso exclusivo do SIE): 023	NOME FANTASIA: KING ALIMENTOS	
RAZÃO SOCIAL: KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI ME.			
CNPJ ou CPF: 15.716.279/0001-81	INSCRIÇÃO PROD. RURAL ou INSCRIÇÃO ESTADUAL: 256.748.527	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO: Entrepasto de Carnes e Derivados	
ENDEREÇO: Rua João Tertulino Duarte, SN			
BAIRRO: Zona Rural	CEP: 88395-000	MUNICÍPIO: São João do Itaperiú	UF SC
FONE: (47) 3458 0492		FAX: ()	E-MAIL: financeiro@kingalimentos.com.br
RESPONSÁVEL TÉCNICO: Jean Pierri dos Santos		TELEFONE: (48) 9926 9509	E-MAIL: Jeanvet@ibest.com.br

2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

☐ REGISTRO
☒ ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO (Nº DO RÓTULO: 026, 029, 049, 050, 051, 052, 053, 054, 055, 056)
☐ ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Nº DO RÓTULO: _____)
☐ ALTERAÇÃO DE EMBALAGEM (Nº DO RÓTULO: _____)

3 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO – cortes: COXÃO DURO, COXÃO MOLE, MÚSCULO MOLE, PATINHO	MARCA: KING
--	-----------------------

4 - CARACTERÍSTICA DO RÓTULO

☐ IMPRESSO NA EMBALAGEM	☐ GRAVADO A QUENTE
☒ ETIQUETA	☐ ETIQUETA LACRE
☐ MATERIAL ATÓXICO (CONTATO COM ALIMENTO)	

5 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA (MATERIAL APROVADO PARA USO EM ALIMENTOS)

☐ PAPEL	☐ LATA
☒ PLÁSTICO	☐ VIDRO
☐ POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)	☐ OUTRO: _____
☐ FORNECEDOR LICENCIADO PELA ANVISA	☐ MATERIAL APROVADO PARA POA

6 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

☐ PAPEL/PAPELÃO	☐ SACARIA
☐ PLÁSTICO	☐ CAIXA DE MADEIRA
☐ POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)	☐ OUTRO: _____
☐ CROQUI PARA ANÁLISE (EM ANEXO)	☐ EMBALAGEM JÁ APROVADA E ATUALIZADA

Daniela Leentz Gomes

[Assinatura]

[Assinatura]



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

7 - OUTRAS INFORMAÇÕES

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO ¹ :	PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA ² :
(X) PESO LÍQUIDO (kg ou g): <u>1 e 5kg</u>	08g a 15g
() CONTEÚDO LÍQUIDO (L ou mL): _____	
(X) VENDA POR PESO (Intervalo de peso) de: <u>01 a 05kg</u> .	
() DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR de: _____ a: _____	
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE:	FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE:
(X) dia/mês/ano () outro: _____	Dia/ mês/ ano
Validade do produto acabado: <u>1 ano</u>	

Quando se referir a um produto embalado em embalagens constituídas de material diferente entre si, deverão ambos os pesos ser informados no campo peso da embalagem.

8 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO ELABORADO:

MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (ORDEM DECRESCENTE)	KG OU L	%
MATÉRIA PRIMA:		
Carne Resfriada de Bovino sem osso.....	01Kg	100
INGREDIENTES: <u>(não há adição de ingrediente)</u>		
ADITIVOS (FUNÇÃO, NOME E INS): <u>(não há adição de aditivos)</u>		
TOTAL	01 kg	100%

09 - ANÁLISES LABORATORIAIS¹: (Obrigatório para produto sem RTIQ)

A) ANÁLISE CENTESIMAL: Informações obrigatórias²: Umidade, Energia – kcal e kJ, Proteína, Lipídeos – Gorduras totais, trans e saturadas, Carboidrato, Fibra Alimentar, Sódio.²

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

B) ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA: Análise quantitativa de Aditivos apresentados no item 8.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

C) ANÁLISE MICROBIOLÓGICA: Seguir parâmetros da Resolução RDC 12, de 2 de janeiro de 2001 - ANVISA ou a legislação vigente.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ____/____/____.

¹ Anexar cópia dos resultados originais das análises laboratoriais ao Memorial Descritivo de Fabricação do produto. As análises serão reconhecidas pela CIDASC quando realizadas em laboratórios credenciados pela GELAB/CIDASC.

² Valor Energético, Nutrientes, Vitaminas e Minerais são encontrados no Anexo A da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – ANVISA ou na legislação vigente.

Daniela Bentz Gomes



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

10 - DESCRIÇÃO DETALHADA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO (recebimento da matéria-prima ou animais, do sistema de abate/ cortes/ beneficiamento/ etapas do processo de fabricação, descrevendo o local, tempo e temperatura de cada etapa):

DESCRIÇÃO:

As carnes chegam ao estabelecimento por meio de caminhões baú devidamente isolados e resfriados. Elas são recebidas na sala de recebimento onde é conferida a documentação, temperatura, rotulagem (data de fabricação, origem e validade) e aspectos sensoriais.

A matéria prima é armazenada na câmara fria de carcaça (temperatura de -1°C a $+1^{\circ}\text{C}$) caso venha com osso, ou na câmara fria de produtos embalados à vácuo (temperatura de -1°C a $+1^{\circ}\text{C}$) em caixas de PVC ou ainda em sua embalagem secundária (caixa de papelão) caso venha desta forma, onde ficam até o momento do fracionamento.

A carne se for com osso é encaminhada a sala de desossa onde é retirado o corte pretendido para moagem conforme anexo da Portaria do MAPA 05/88. (utilizando mesas, ganchos, e faca exclusivos para este fim).

Após desossada a carne é encaminhada a sala de moagem de carne (temperatura menor ou igual a 10°C) onde é imediatamente moída tomando-se o cuidado de que este produto não saia da máquina de moagem com temperatura superior a 7°C .

Caso a matéria prima venha já desossada esta é encaminhada a sala grande de manipulação (de carnes in natura) já sem sua embalagem secundária onde é desembalada (utilizando mesa, carrinho cuba, ganchos de inox e faca exclusivos para este fim de forma a impedir contaminação cruzada), é imediatamente encaminhada a sala de moagem de carnes onde é moída controlando a temperatura da carne que de forma alguma pode ultrapassar a temperatura de 7°C . Após a moagem a carne é levada novamente a sala grande de manipulação onde são pesadas e embaladas manualmente em sacos plásticos com o peso desejado. Os pacotes já pesados e identificados são rapidamente levados a sala de embalagens onde são selados com máquina à vácuo. As embalagens contendo o produto pronto então são direcionadas ao túnel de congelamento (temperatura de -30°C a -18°C) onde saem congeladas após 24 horas. Após congelados os produtos são armazenados em caixas de PVC no container de armazenagem de produtos congelados prontos até o momento da expedição.

OBS:

- a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc
- todas as áreas onde ocorre manipulação a temperatura ambiente é de no Máximo 16°C , com exceção da sala de moagem de carnes onde a temperatura não ultrapassa 10°C .
- Em todo processo a temperatura da carne de forma alguma pode ultrapassar 7°C .
- Para a manipulação das carnes utilizamos gancheira, ganchos, mesas, facas, tábua de polietileno e luva de malha de aço todos exclusivamente utilizados para este fim. Estes utensílios são lavados e sanitizados com ozônio e ou quaternário de amônia.

11 - SISTEMA DE ENVASAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM

DESCRIÇÃO:

Para embalagem são utilizadas Sacos Barrier Bag com estrutura EVA multicamadas, apresentando boa resistência mecânica, brilho, transparência, barreira ao vapor d'água e alta barreira ao oxigênio, devidamente identificados e lacrados em embaladeira à vácuo o que torna a embalagem inviolável. O processo de selagem a vácuo ocorre em sala própria para esta finalidade.

Peso da embalagem: 08g à 15g.

Daniela Leontz Gomes



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

12 - ARMAZENAMENTO (LOCAL, TEMPERATURA DO LOCAL E FORMA DE ACONDICIONAMENTO):

PRODUTO ACABADO:

Os produtos embalados são acomodados em caixas de PVC que são armazenadas em container de armazenagem de produtos prontos a uma temperatura de -18°C a -12°C onde ficam até sua expedição.

13 - MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR (TIPO DO VEÍCULO, FORMA DE ACONDICIONAMENTO E TEMPERATURA DO PRODUTO):

Transporte é feito dentro de caixas de PVC em camionetes e ou caminhões dotados de baú isotérmico com maquinário Termoking (temperatura de -5°C à -3°C). Frota própria.

14 - PROGRAMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE, MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO E ANÁLISES LABORATORIAS REALIZADOS PELO ESTABELECIMENTO:

DESCRIÇÃO DETALHADA:

Análise sensorial e visual – realização mensal de análises microbiológicas dos produtos manipulados conforme IS 001/2010-GEINP/SC utilizando como parâmetro a RDC 12 de 02 de Janeiro de 2001. Realização semestral de análise físico-química e microbiológica d'água seguindo a portaria do MS no 2.914 de 12 de Dezembro de 2011.

Os funcionários seguem as diretrizes e padrões exigidos pelo responsável técnico e inspetor sanitário, adotando também o que é solicitado pela gerencia estadual de inspeção.

Seguimos boas práticas de fabricação.

Funcionários do entreposto efetuam semestralmente a limpeza e sanitização dos reservatórios d'água. As carteiras de saúde dos funcionários são renovadas a cada 12 meses.

É feito controle de pragas e vetores por empresa terceirizada.

Observação: Descrever também as análises laboratoriais de rotina da matéria-prima, quando couber.

15 - AUTENTICAÇÃO:

DATA: 30/7/16	CARIMBO E ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO King Distribuidora de Alimentos Eireli - ME	DATA: 02/03/16	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO Jean Pieri dos Santos Médico Veterinário CRMV-SC 02938 CPF 093.973.077-00
DATA: 12/08/16	CARIMBO E ASSINATURA DO INSPECTOR Daniela Lentz Gomes Médica Veterinária CRMV-SC 04886 VP	DATA: 12/08/16	CARIMBO DO FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO Daniela Lentz Gomes Médica Veterinária CRMV-SC 04886 VP

16 - PARECER TÉCNICO E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO (INFORMAR DATA DE APROVAÇÃO)

A rotulagem está de acordo com a legislação vigente. Daniela Lentz Gomes
Daniela Lentz Gomes
Médica Veterinária
CRMV-SC 04886 VP

17 - ANEXOS

18 - PROTOCOLO Nº _____

90 mm

35 mm

KING
ALIMENTOS

KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI ME
ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
CNPJ: 15.716.279/0001/81 - IE: 256.748.527
R. João Tertulino Duarte s/n - Zona Rural - CEP: 88395-000
São João do Itaperiú - SC - Fone: (47) 3458-0482
INDÚSTRIA BRASILEIRA

SANTA CATARINA
INSPECIONADO
766
S.I.E.

20 mm

110 mm

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO
PATINHO

Rótulo Registrado na SAR/ CIDASC GEINP-SC sob nº 766-023

PESO LÍQUIDO: 1kg

Não Contém Glúten.

MANTER CONGELADO À -12°C OU MAIS FRIO.

APÓS ABERTO MANTER RESFRIADO DE 0°C À 7°C
E CONSUMIR NO MESMO DIA. NÃO RECONGELAR.

DESCONGELAR SOB REFRIGERAÇÃO.

Peso da embalagem: 10g **PROIBIDO O FRACIONAMENTO**

Data de Produção/ lote
dia/mês/ano

Data de Validade
dia/mês/ano

Daniela Lentz Gomes
Medica Veterinária
CRMV-SC 04436

Ello

90 mm

35 mm

KING
ALIMENTOS

KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELLI ME.
ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
CNPJ: 15.718.279/0001191 - IE: 250.748.527
R. João Terulino Duarte s/n - Zona Rural - CEP: 85395-000
São João do Itaperiú - SC - Fone: (47) 3458-0462
INDÚSTRIA BRASILEIRA

PESO LÍQUIDO:
5kg

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO
PATINHO

Rótulo Registrado na SAR/ CIDASC GEINP-SC sob nº 766-023

MANTER CONGELADO À -12°C OU MAIS FRIO.
APÓS ABERTO MANTER RESFRIADO DE 0°C À 7°C
E CONSUMIR NO MESMO DIA. NÃO RECONGELAR.

DESCONGELAR SOB REFRIGERAÇÃO.

Peso da embalagem: 10g

Não Contém Glúten.

Data de Produção/ lote
dia/mês/ano

PROIBIDO O FRACIONAMENTO
PROIBIDA A VENDA NO VAREJO

Data de Validade
dia/mês/ano

40 mm

110 mm

Daniel Lantz Gomes

Daniela Lantz Gomes
Dra. em Medicina Veterinária
CRMV-SC 04886 VP

Ello



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS ORIGEM ANIMAL - DEINP



TÍTULO DE REGISTRO DO S.I.E

LACTÍNIOS LACTOVALE LTDA, CLASSIFICADO COMO UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS INSCRITO NO CNPJ: 00.314.794/0001-68 LOCALIZADO À ESTRADA GERAL RIBEIRÃO PINHEIRO, 1234, RIBEIRÃO PINHEIRO MUNICÍPIO DE TAÍO NO ESTADO DE SANTA CATARINA, ENCONTRA-SE REGISTRADO NESTA COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA - CIDASC, JUNTO AO DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DEINP, RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - S.I.E.

ESTE ESTABELECIMENTO FICA REGISTRADO NA CIDASC/DEINP SOB O SIE Nº 024.

O TÍTULO DE REGISTRO FICA SUJEITO AOS TERMOS DA LEI N.º 7.889/89, DA LEI ESTADUAL Nº 8.534/92 E REGULAMENTADA PELO DECRETO Nº 3.748/93 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES.

FLORIANÓPOLIS (SC), 05 DE MAIO DE 2021.

ANTONIO PLÍNIO DE CASTRO SILVA
PRESIDENTE

DIEGO RODRIGO TORRES SEVERO
DIRETOR DE DEFESA AGROPECUÁRIA

JADER NONES
GESTOR DE DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DA PESCA E DO DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS ORIGEM ANIMAL - DEINP



TÍTULO DE REGISTRO DO S.I.S.B.I

LACTICÍNIOS LACTOVALE LTDA, CLASSIFICADO COMO UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS INSCRITO NO CNPJ: 00.314.794/0001-68 LOCALIZADO À ESTRADA GERAL RIBEIRÃO PINHEIRO, 1234, RIBEIRÃO PINHEIRO, MUNICÍPIO DE TAIÓ NO ESTADO DE SANTA CATARINA, ENCONTRA-SE REGISTRADO NESTA COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA - CIDASC, JUNTO AO DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DEINP, RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - S.I.E.

ESTE ESTABELECIMENTO FICA REGISTRADO NA CIDASC/DEINP SOB O SISBI Nº 024.

O TÍTULO DE REGISTRO FICA SUJEITO AOS TERMOS DA LEI N.º 7.889/89, DA LEI ESTADUAL Nº 8.534/92 E REGULAMENTADA PELO DECRETO Nº 3.748/93 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES.

FLORIANÓPOLIS (SC), 05 DE MAIO DE 2021.

ANTONIO PLINIO DE CASTRO SILVA
PRESIDENTE

DIEGO RODRIGO TORRES SEVERO
DIRETOR DE DEFESA AGROPECUÁRIA

JADER NONES
GESTOR DE DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO ITAPERIÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE – SUS

ALVARÁ SANITÁRIO

Z

004/2022

PARA

- ☒ ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS
☐ HABITAÇÃO (HABITE-SE)
☐ ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR E OUTROS

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA

JUTTEL ALIMENTOS LTDA

CNPJ OU CPF Nº

35.587.743/0001-94

DENOMINAÇÃO COMERCIAL – NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO

JUTTEL ALIMENTOS

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA: JOÃO TERTULINO DUARTE

Nº

S/N

CEP

88.395-000

BAIRRO

PORTO DO ITAPERIÚ

MUNICÍPIO

SÃO JOÃO DO ITAPERIÚ

FONE:

(47) 3458-0303

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL

JEAN DA SILVA JUTTEL / CPF - 006.85.969-39

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE

TRANSPORTE DE ALIMENTOS - CARNES E CONGÊNERES
COM. ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS; COM. ATAC. DE AVES ABATIDAS.

A/O ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTA AUTORIZADO (A) FUNCIONAR/SER HABITADA,
CONFORME A LEI Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS

PRAZO DE VALIDADE

27/JANEIRO/2023

LOCAL E DATA

SÃO JOÃO DO ITAPERIÚ - 27 DE JANEIRO DE 2022

CONCEDIDO POR

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

AUTORIDADE DE SAÚDE

PAULO ROBERTO ROSINSKI
Fiscal Sanitário
Portaria nº 1306/2012
SÃO JOÃO DO ITAPERIÚ

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO ITAPERIÚ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE – SUS

ALVARÁ SANITÁRIO

Z

005/2022

PARA

- ☒ ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS
☐ HABITAÇÃO (HABITE-SE)
☐ ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR E OUTROS

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA
KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

CNPJ OU CPF Nº
15.716.279/0001-81

DENOMINAÇÃO COMERCIAL – NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)
RUA: JOÃO TERTULINO DUARTE

Nº S/N
CEP 88.395-000

BAIRRO
PORTO DO ITAPERIÚ

MUNICÍPIO
SÃO JOÃO DO ITAPERIÚ

FONE:
(47) 3458-0303

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL
JEAN DA SILVA JUTTEL / CPF - 006.85.969-39

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE

TRANSPORTE DE ALIMENTOS - CARNES E CONGÊNERES.
COM. ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS; COM. ATAC. DE AVES ABATIDAS.

A/O ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTA AUTORIZADO (A) FUNCIONAR/SER HABITADA,
CONFORME A LEI Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS

PRAZO DE VALIDADE

01/FEVEREIRO/2023

LOCAL E DATA

SÃO JOÃO DO ITAPERIÚ - 01 DE FEVEREIRO DE 2022

CONCEDIDO POR

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

AUTORIDADE DE SAÚDE

PAULO ROBERTO ROSINSKI
Fiscal Sanitário
Portaria nº 1368/2012
SÃO JOÃO DO ITAPERIÚ

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA



TÍTULO DE REGISTRO DO S.I.E.

KING DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI, CLASSIFICADO COMO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS, INSCRITO NO CNPJ: 15.716.279/0001-81, LOCALIZADO NA RUA JOÃO TERTULINO DUARTE, S/N, MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO ITAPERIÚ/SC, NO ESTADO DE SANTA CATARINA, ENCONTRA-SE REGISTRADO NESTA COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA - CIDASC JUNTO A GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GEINP, RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - S.I.E.

ESTE ESTABELECIMENTO FICA REGISTRADO NA CIDASC/GEINP SOB O SIE Nº 766.

O TÍTULO DE REGISTRO FICA SUJEITO AOS TERMOS DA LEI N.º 7.889/89, DA LEI ESTADUAL N.º 8.534/92 E REGULAMENTADA PELO DECRETO N.º 3.748/93 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES.

FLORIANÓPOLIS (SC), 29 DE NOVEMBRO DE 2.013.

ENORI BARBIERI
PRESIDENTE

JOÃO MANOEL BAZETI MARQUES
DIRETOR TÉCNICO

SERGIO SILVA BORGES
GERENTE ESTADUAL DE INSPEÇÃO



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAIÓ
SECRETARIA DA FAZENDA

ALVARÁ DE LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

A SECRETARIA DA FAZENDA, CONCEDE O PRESENTE ALVARÁ DE LICENÇA PARA

CAD. ECONÔMICO 45144	DATA DE ABERTURA 01/12/1994	CONTROLE DE EMISSÃO 800/2022	PRAZO DE VALIDADE 28/02/2023
--------------------------------	---------------------------------------	--	--

NOME / RAZÃO SOCIAL LACTICINIOS LACTOVALE LTDA
--

NOME FANTASIA / SOBRENOME

LOGRADOURO Rua ESTRADA GERAL.	NÚMERO 1234
---	-----------------------

CEP 89.190-000	BAIRRO RIBEIRAO PINHEIRO	COMPLEMENTO
--------------------------	------------------------------------	-------------

ATIVIDADE PRINCIPAL 1052000 0000.0/01.90 FABRICACAO DE LATICINIOS

ATIVIDADE(S) SECUNDARIA(S) 0000.0/09.01 - TRANSPORTE RODOVIARIO DE CARGAS EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANÇAS INTERMUNICIPAL, INTERESTADUAL E INTERNACIONAL 0000.0/34.29 - COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL, COM ATIVIDADE DE FRACIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO ASSOCIADA 0000.0/33.82 - FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS 0000.0/00.59 - CRIAÇÃO DE SUINOS 0000.0/33.57 - FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE CARNE 0000.0/33.52 - COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS 0000.0/08.52 - COMERCIO VAREJISTA DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS 0000.0/07.77 - COMERCIO VAREJISTA DE ANIMAIS VIVOS E DE ARTIGOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS DE ESTIMACAO 0000.0/01.93 - FRIGORIFICO ABATE DE SUINOS 0000.0/07.41 - COMERCIO ATACADISTA DE SEMENTES, FLORES, PLANTAS E GRAMAS
--

CPF/CNPJ 00.314.794/0001-68	RG / INSCRIÇÃO ESTADUAL / CPF / CNPJ CPF/CNPJ: 00.314.794/0001-68
---------------------------------------	---

CONTADOR / CONTABILIDADE RESPONSÁVEL CONTABILIDADE MAINHARDT LTDA

OBSERVAÇÃO:

O presente Alvará autoriza a exploração de negócios conforme acima descrito, enquanto satisfazer as exigências que legitimaram sua concessão, de acordo com a Legislação vigente.

Taió, 27 de julho de 2022

A aceitação da presente certidão está condicionada a verificação de sua autenticidade.

ID: WIS031202-000-BQPHIEKUXZNXQZ-7

EMITIDO VIA PORTAL

IMPORTANTE:

1) Qualquer alteração cadastral inerente a este Alvará, deverá ser comunicado em prazo inferior a 15 (quinze) dias, junto ao setor de Tributação da Prefeitura e regulamentação do novo Alvará. MANTER

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

27/07/2022 - 09:02:54



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196307/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	-	Item	8 e 9
Produto	Carne Bovina Acém em Cubos		Marca	Della	
Fornecedor	Dialta Distribuidora de Alimentos Eireli				
Fabricante/Beneficiador	Della Giustina Ltda				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	16/09/22
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				
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.5 do Edital nº 471/2022: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
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					
		Parecer Técnico			
		Aprovado	Reprovado		
		X			

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:43, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:33, 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 **0014196307** e o código CRC **7002E69F**.

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

22.0.171302-7

0014196307v7

ANÁLISE SEI Nº 0014196315/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	-	Item	20 e 21
Produto	Filé de Frango tipo Sassami	Marca	Morgana		
Fornecedor	Dialta Distribuidora de Alimentos Eireli				
Fabricante/Beneficiador	Frangos Morgana Abate de Aves Ltda.				
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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				
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.5 do Edital nº 471/2022: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
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				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
	X			

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:45, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:33, 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 **0014196315** e o código CRC **87908BA0**.

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

22.0.171302-7

0014196315v8



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196322/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	-	Item	22 e 23
Produto	Filé de Peito de Frango	Marca	Morgana		
Fornecedor	Dialta Distribuidora de Alimentos Eireli				
Fabricante/Beneficiador	Frangos Morgana Abate de Aves Ltda.				
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/22
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				
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.5 do Edital nº 471/2022: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
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					
	Parecer Técnico				
	Aprovado	Reprovado			
	X				

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:45, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:34, 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.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0014196322** e o código CRC **59C19DA5**.

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

22.0.171302-7

0014196322v5

**DIALTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI**

Rod: Serramar SC 390, s/n. Bairro: Santa Clara

CNPJ: 23.047.140/0001-10

Orleans – SC 88870-000

Email: dialtadistribuidora@gmail.com

Contato: (48) 996174071

Declaração de Entrega de Amostra

Ao Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal de Joinville/SC

De acordo com a solicitação do Edital referente ao **PE N° 471/2022** realizado pelo município de Joinville, segue para aprovação as seguintes amostras:

N° do Item	Denominação	Unidade de Medida	Quantidade de Amostra Entregue	Marca
08 e 09	Acém Bovino Cubos	1 KG	4 PCT	DELLA
20 e 21	Filé de Peito Sassami	1 KG	4 PCT	MORGANA
22 e 23	Filé de Peito de Frango s/o	1 KG	4 PCT	MORGANA

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:

- Registro Sanitário dos fabricantes: S.I.E.
- Alvará Sanitário da empresa proponente

Representante Legal:

Alessandra Frasson Della Gustina 025.532.209-79

Função: Sócio- Proprietário

ALESSANDRA FRASSON
DELLA
GUSTINA:02553220979Assinado de forma digital por
ALESSANDRA FRASSON DELLA
GUSTINA:02553220979
Dados: 2022.09.09 14:23:56 -03'00'

Recebido por:

Marcio S da Silva

Data:

08/09/22



ALVARÁ DE LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO
E/OU FUNCIONAMENTO 2022

Concedido à

DIALTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI CNPJ: 23.047.140/0001-10

Para estabelecer na

Rodovia RODOVIA SERRAMAR, SN - Compl. SC 390 - Bairro SANTA CLARA - CEP: 88870000

Nome fantasia

DIALTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS

Atividades

Com varej de prod alimenticios em geral ou especializado em produtos

Aluguel de imóveis próprios

Horário de funcionamento

Sem Identificação 08:00 às 12:00 e 13:30 às 18:00

Econômico

10975

Início da atividade

11/08/2015

Código de controle

CWA3L3O2BDCUG4V0

Aviso

Válido somente com comprovante de pagamento

Fundamentação legal

A validade do documento pode ser consultada no site da prefeitura por meio do código de controle informado.

Orleans (SC), 05 de Setembro de 2022



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLEANS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ORLEANS
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ORLEANS

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 152

ANO 2022

PARA

- ☒ ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS
☐ HABITAÇÃO (HABITE-SE)
☐ ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR E OUTROS

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA

DIALTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI

CNPJ OU CPF Nº

23.047.140/0001-10

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO

DIALTA DISTRIBUIDORA

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RODOVIA SERRAMAR SC 390, -

Nº

SN

CEP

88.870-000

BAIRRO

SANTA CLARA

MUNICÍPIO

ORLEANS

FONE

3466-0683

PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL

ALESSANDRA FRASSON DELLA GUSTINA

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE

Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente

Aluguel de imóveis próprios

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME LEI COMPLEMENTAR MUNICIPAL Nº 3.028 DE 24 DE AGOSTO DE 2021 E SEUS REGULAMENTOS.

PRAZO VALIDADE

05/09/2023

LOCAL E DATA

ORLEANS, 05/09/2022

CONCEDIDO POR

VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

AUTORIDADE DE SAÚDE

MICHELLE TESSMANN LIBRELATO

Michelle Tessmann Librelato
Matrícula 30.019 Credencial nº 2016/20
Coordenadora de Vigilância Sanitária

FISCAL

RODRIGO HAAG

Méd. Veterinário SF - CRMV/SC 3414
Matrícula 4548
Fiscal Sanitarista - Credencial N.º 1573

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-DEINP



TÍTULO DE REGISTRO DO S.I.E.

COMÉRCIO DE CARNES DELLA GIUSTINA LTDA, CLASSIFICADO COMO UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS INSCRITO NO CNPJ: 15.547.699/0001-81 LOCALIZADO À ESTRADA GERAL PINDOTIBA, S/N – KM 92, MUNICÍPIO DE ORLEANS NO ESTADO DE SANTA CATARINA, ENCONTRA-SE REGISTRADO NESTA COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA – CIDASC, JUNTO AO DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DEINP, RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – S.I.E.

ESTE ESTABELECIMENTO FICA REGISTRADO NA CIDASC/DEINP SOB O SIE Nº 1085.

O TÍTULO DE REGISTRO FICA SUJEITO AOS TERMOS DA LEI Nº 7.889/89, DA LEI ESTADUAL Nº 8.534/92 E REGULAMENTADA PELO DECRETO Nº 3.748/93 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES.

FLORIANÓPOLIS (SC), 07 DE MAIO DE 2019

.....
LUCIANE DE CÁSSIA SURDI
PRESIDENTE

.....
PRISCILA BELLEZA MACIEL
DIRETORA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

.....
JADER NONES
GESTOR DE DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO



GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-DEINP



TÍTULO DE REGISTRO DO S.I.E.

FRANGOS MORGANA ABATE DE AVES LTDA CLASSIFICADO COMO ABATEDOURO FRIGORÍFICO INSCRITO NO CNPJ: 82.134.073/0001-30 LOCALIZADO À RUA OSNI KUHNEN, Nº 540, BAIRRO ALTO ARIRIU MUNICÍPIO DE PALHOÇA NO ESTADO DE SANTA CATARINA, ENCONTRA-SE REGISTRADO NESTA COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA – CIDASC, JUNTO AO DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DEINP, RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – S.I.E.

ESTE ESTABELECIMENTO FICA REGISTRADO NA CIDASC/DEINP SOB O SIE Nº 371.

O TÍTULO DE REGISTRO FICA SUJEITO AOS TERMOS DA LEI Nº 7.889/89, DA LEI ESTADUAL Nº 8.534/92 E REGULAMENTADA PELO DECRETO Nº 3.748/93 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES.

FLORIANÓPOLIS (SC), 31 DE AGOSTO DE 2018


LUIZ ALBERTO RINCOSKI FARIA
PRESIDENTE


PRISCILA BELLEZA MACIEL
DIRETORA DE DEFESA AGROPECUÁRIA


JADER NONES
GESTOR DE DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO



Joinville, 06 de setembro de 2022.

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	-	Item	26
Produto	Queijo Mussarela	Marca	Lac Frios		
Fornecedor	J & F Representação e Comércio de Alimentos Eireli				
Fabricante/Beneficiador	J &M Comércio de Produtos Alimentícios Ltda				
Quantidade (kg/L):	0,200 Kg	Qtde amostra	4	Data	16/09/22
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	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:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:47, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:34, 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.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0014196363** e o código CRC **FC36BA09**.

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

22.0.171302-7

0014196363v6

EDITAL SEI Nº 0013451296/2022 - SAP.UPR
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 471/2022

RELAÇÃO DE AMOSTRAS

ENDEREÇO DA AMOSTRA: Centro de Distribuição e Patrimônio da Secretaria de Educação Municipal, situado na Rua Morro do Ouro, 142, Bairro Bucarein Joinville/SC – ATÉ DIA 14/09/2022 – ATÉ 12:00 HRS.

Proponente: J & F REPRESENTAÇÃO E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 30.642.622/0001-84 **Inscrição Estadual:** 90783345-30
Endereço: RUA PASTOR CARLOS FRANK Nº 457 – BOQUEIRÃO **Cidade/UF:** CURITIBA/PR
E-mail: licitacaopatriottafoods@gmail.com / pedidopatriottafoods@gmail.com
Fone/Fax: (41) 3039-4203

Objeto: A presente licitação tem como objeto o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual aquisição de carnes e frios, destinadas à elaboração da Merenda Escolar para as Unidades Educacionais do Município de Joinville, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos Anexos I e VII, e nas condições previstas neste Edital.

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA
26	Queijo Mussarela. Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso máximo de 20g por fatia. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura.	LACFRIOS

A empresa J&F REPRESENTAÇÃO E COMERCIO DE ALIMENTOS, INSCRITA NO CNPJ DE Nº 30.642.622/0001-84, vem através deste, enviar amostras dos itens acima citados juntamente com os documentos solicitados em edital, referente ao Pregão Eletrônico nº 471/2022, para vossa apreciação.

- **DOCUMENTOS JUNTO COM AS AMOSTRAS:**
- RELACAO DE AMOSTRAS;
- VIGILÂNCIA SANITÁRIA – J&F REPRESENTAÇÃO
- SIF DA EMPRESA J & M COMERCIO DE PRODUTO - LACFRIOS

Data: 14 / 09 / 22

11h

Nome/documento:

ASSINATURA:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:

30.642.622/0001-84

**J & F REPRESENTAÇÃO E COMÉRCIO
DE ALIMENTOS EIRELI**

RUA PASTOR CARLOS FRANK Nº 457
BOQUEIRÃO - CEP: 81730-340

CURITIBA - PR

(02) duas vias de igual teor.

**JEFFERSON
FERREIRA:030
15072951**

Assinado de forma
digital por JEFFERSON
FERREIRA:03015072951
Dados: 2022.09.08
16:42:38 -03'00'

**JEFFERSON FERREIRA
PROPRIETÁRIO
CPF 030.150.729-51**

J & F REPRESENTAÇÃO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 30.642.622/0001-84 IE 90783345-30 – (41) 3039-4203
Rua Pastor Carlos Frank, 457. Boqueirão - CEP: 81730-340 - Curitiba - PR



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
CENTRO DE SAÚDE AMBIENTAL

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE LICENCIAMENTO SANITÁRIO

REG. DOC: 17292/2020

A Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba, através do DISTRITO SANITARIO BOQUEIRAO, certifica que a empresa:

Razão Social : J & F REPRESENTACAO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
Nome Fantasia : J & F REPRESENTACAO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
Endereço : RUA PASTOR CARLOS FRANK
Complemento :
Município : CURITIBA
Telefone : (41) 30154311
Ponto de Ref. :
CNPJ : 30.642.622/0001-84

Bairro : BOQUEIRAO
Cep : 81730340
Fax :

Número: 457

Está dispensada de licenciamento sanitário, conforme Resolução Nº 0002/2018, Art 2º Inciso III, Art 7º Inciso I e ANEXOS I e II, para exercer a(s) atividade(s) CNAE(s):

G.4619-2/00.00 REPRESENTANTES COMERCIAIS E AGENTES DO COMÉRCIO DE MERCADORIAS EM GERAL NÃO ESPECIALIZADO

Está dispensada de licenciamento sanitário, por declarar que não exerce a atividade no local ou por se tratar de uma Forma de Atuação que isenta de Lisa, conforme artigo 4ª Inciso IV da Resolução Nº 0002/2018, as seguintes CNAE(s):

G.4634-6/99.00 COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS DE OUTROS ANIMAIS
G.4634-6/01.00 COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS
G.4634-6/02.00 COMÉRCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS



Curitiba, 01 de Julho de 2020

Esta declaração de isenção tem validade enquanto satisfizer a legislação vigente.



DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE LICENCIAMENTO SANITÁRIO

REG. DOC: 17292/2020 - 2ª VIA

A Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba, através do DISTRITO SANITARIO BOQUEIRAO, certifica que a empresa:

Razão Social:

J & F REPRESENTACAO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Nome Fantasia:

J & F REPRESENTACAO E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Endereço:

RUA PASTOR CARLOS FRANK, Nr. 457, Bairro: BOQUEIRAO

Complemento:

Município:

CURITIBA

Cep:

81730340

Telefone:

(41) 30154311

Fax:

Ponto de Ref:

CNPJ:

30.642.622/0001-84

Está dispensada de licenciamento sanitário, conforme Resolução Nº 0002/2018, Art 2º Inciso III, Art 7º Inciso I e ANEXOS I e II, para exercer a(s) atividade(s) CNAE(s):

G.4619-2/00.00

REPRESENTANTES COMERCIAIS E AGENTES DO COMÉRCIO DE MERCADORIAS EM GERAL NÃO ESPECIALIZADO

Está dispensada de licenciamento sanitário, por declarar que não exerce a atividade no local ou por se tratar de uma Forma de Atuação que isenta de Lisa, conforme artigo 4ª Inciso IV da Resolução Nº 0002/2018, as seguintes CNAE(s):

G.4634-6/99.00

COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS DE OUTROS ANIMAIS

G.4634-6/01.00

COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS

G.4634-6/02.00

COMÉRCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

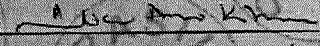
Certifico que a Empresa J & M COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA
com UNIDADE DE BENEF. DE CARNE E PROD. CÂRNEOS, FABRICA DE LATICINIOS

Localizada em CURITIBA Estado PARANÁ

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 3318
de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 12 de DEZEMBRO de 2019

Processo nº 21034.003895/2007-00


Diretor do DIPOA

Lucio Akio Kikuchi
Número: 142041-1/2019-00000000
CRLVDF 2384
Diretor - Substituto
DIPOA/SDA/MDA

► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 34.850.924/0001-07

Fantasia: LACFRIOS

Razão: J & M COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

Dados Gerais Áreas de Atuação Categorias/Classes Ocorrências Habilitações

SIF: 3318

Data de Reserva: 09/12/2008

Data de Registro: 08/08/2015

Nr. Processo: 21034.003895/2007-00

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RUA GENERAL TEODORICO GUIMARÃES, 192

Bairro: FANNY

CEP: 81.030-180

Município: CURITIBA

UF: PR

Telefone: (41) 3229-7997

Fax:

E-Mail: lacfrios@lacfrios.com.br

Site:

Nome

CARNE

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS - L3G / LT8 - EST.LEITE E DERIV (ATÉ 5.000 L/DIA)

UNIDADE DE BENEF. DE CARNE E PROD. CÂRNEOS - C16 / PC3 - PRODUTOS CÂRNEOS - ATÉ 3.000 T/D

Data

Descrição

Nova Consulta



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196442/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	-	Item	30 e 31
Produto	Iogurte Natural Integral		Marca	Lasaroli	
Fornecedor	LE Comércio Atacadista Eireli				
Fabricante/Beneficiador	Laticínios Silva Indústria e Comércio Ltda				
Quantidade (kg/L):	0,900 Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/22
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				
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.5 do Edital nº 471/2022: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
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					
		Parecer Técnico			
		Aprovado	Reprovado		
		X			

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:50, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:35, 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 **0014196442** e o código CRC **1C90A7A4**.

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

22.0.171302-7

0014196442v6



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 0014196772/2022 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de setembro de 2022.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	471/2022	Lote	-	Item	32 e 33
Produto	Iogurte Sabores Variados		Marca	Lasaroli	
Fornecedor	LE Comércio Atacadista Eireli				
Fabricante/Beneficiador	Laticínios Silva Indústria e Comércio Ltda				
Quantidade (kg/L):	0,900 Kg	Qtde amostra	4	Data	14/09/2022
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				
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.5 do Edital nº 471/2022: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
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					
		Parecer Técnico			
		Aprovado	Reprovado		
		X			

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina G. C. Ghedin - CRN10 0623

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 08:57, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 27/09/2022, às 09:35, 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 **0014196772** e o código CRC **0682D615**.

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

22.0.171302-7

0014196772v4



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) 3360-8485
E-mail: comercioatacadista.le@gmail.com

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 471/2021
RECIBO DE AMOSTRAS ALVARAS SANITARIOS

Apresentamos nossa proposta conforme segue:

ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:

Item	Material/Descritivo:	Unid.	Quant.	Marca
30 e 31	logurte Natural Integral	Unid.	4	LASAROLI
32 e 33	logurte sabores variados	Unid.	4	LASAROLI
DOCS APRESENTADOS				
ALVARA SANITARIO DA LE				
SIF LASAROLI				

Assinatura / Nome Legível / Carimbo do recebedor:

Balneário Camboriú, 09 de setembro de 2022.

Ricardo Luis Alves
CPF: 040.202.799-00
ADMINISTRADOR

06.915.456/0001-68
I.E.: 256.573.646

L&E COMÉRCIO ATACADISTA LTDA
RUA EDGAR LINHARES, Nº 770
NOVA ESPERANÇA - CEP 88336-210
BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC

[Handwritten signature]
09/09/2022

[Handwritten mark]



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ
SECRETARIA DE SAÚDE E SANEAMENTO

ALVARÁ SANITÁRIO RENOVAÇÃO

Número da ordem:
1139/2022

Data de emissão:
03/01/2022

Valido até:
31/12/2022

ALVARÁ CONCEDIDO PELO MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ:

RAZÃO SOCIAL
124048 - LE COMERCIO ATACADISTA EIRELI

CNPJ
06.915.456/0001-68

NOME FANTASIA
L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP

ENDEREÇO ESTABELECIMENTO
Logradouro: RUA EDGAR LINHARES

Complemento:

Bairro: NOVA ESPERANCA
Cidade: Balneário Camboríu

Número: 770
CEP: 88336-210
UF: SC

INSC. MUNICIPAL 150027 INSC. ESTADUAL 0000000000000000 INÍCIO ATIVIDADE 01/12/2010 CÓDIGO DE CONTROLE XLVE-DDAC

CLASSIFICAÇÃO GERAL DE RISCO
Alto risco

ATIVIDADE(S) CNAE

PRINCIPAL:

4691500 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios
SECUNDÁRIA(S):

- 4633801 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos
- 4634601 - Comércio atacadista de carnes bovina e suína e derivados
- 4634603 - Comércio atacadista de pescados e frutos do mar
- 4635403 - Comércio atacadista de bebidas com atividade de fracionamento e acondicionamento associada
- 4637104 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares
- 4639701 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral
- 4641902 - Comércio atacadista de artigos de cama, mesa e banho
- 4641903 - Comércio atacadista de artigos de armário
- 4642701 - Comércio atacadista de artigos do vestuário e acessórios, exceto profissionais e de segurança
- 4643501 - Comércio atacadista de calçados
- 4643502 - Comércio atacadista de bolsas, malas e artigos de viagem
- 4646001 - Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria
- 4647801 - Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria
- 4649401 - Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico
- 4649404 - Comércio atacadista de móveis e artigos de colchão e cortinas
- 4649406 - Comércio atacadista de lustres, luminárias e abajures
- 4649408 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar
- 4649499 - Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente
- 4651601 - Comércio atacadista de equipamentos de informática
- 4651602 - Comércio atacadista de suprimentos para informática
- 4663000 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso industrial, partes e peças
- 4669999 - Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos não especificados anteriormente; partes e peças
- 4671100 - Comércio atacadista de madeira e produtos derivados
- 4672900 - Comércio atacadista de ferragens e ferramentas
- 4673700 - Comércio atacadista de material elétrico



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ
SECRETARIA DE SAÚDE E SANEAMENTO

ALVARÁ SANITÁRIO RENOVAÇÃO

Número da ordem:
1139/2022

Data de emissão:
03/01/2022

Valido até:
31/12/2022

ALVARÁ CONCEDIDO PELO MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ:

RAZÃO SOCIAL
124048 - LE COMERCIO ATACADISTA EIRELI

CNPJ
06.915.456/0001-68

NOME FANTASIA
L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP

ENDEREÇO ESTABELECIMENTO
Logradouro: RUA EDGAR LINHARES

Complemento:

Bairro: NOVA ESPERANCA
Cidade: Balneário Camboríu

Número: 770
CEP: 88336-210
UF: SC

INSC. MUNICIPAL 150027 INSC. ESTADUAL 0000000000000000 INÍCIO ATIVIDADE 01/12/2010 CÓDIGO DE CONTROLE XLVE-DDAC

CLASSIFICAÇÃO GERAL DE RISCO
Alto risco

ATIVIDADE(S) CNAE

- 4679601 - Comércio atacadista de tintas, vernizes e similares
- 4679699 - Comércio atacadista de materiais de construção em geral
- 4689399 - Comércio atacadista especializado em outros produtos intermediários não especificados anteriormente

O estabelecimento supracitado está autorizado a desempenhar as atividades descritas no local informado, conforme a Lei Estadual nº 6.320 de 20 de dezembro de 1983 e seus regulamentos, c/c Lei complementar nº 40, de 10 de julho de 2019; c/c Lei Complementar nº 55, de 20 de dezembro de 2019; c/c Decreto Municipal nº 8.766 de dezembro de 2017.

OBSERVAÇÕES

É OBRIGATÓRIO FIXAR O ALVARÁ EM LOCAL VISÍVEL NO ESTABELECIMENTO

A validade do documento pode ser consultada no site da prefeitura por meio do código de controle informado

<https://www.bc.sc.gov.br/>



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - DIDA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-DEINP



TÍTULO DE REGISTRO DO S.I.E.

LATICÍNIOS SILVA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA CLASSIFICADO COMO USINA DE BENEFICIAMENTO INSCRITO NO CNPJ: **04.823.762/0001-49**, LOCALIZADO A RODOVIA SC 108, Nº 1700, BAIRRO RIO ALFA, MUNICÍPIO DE ANITAPOLIS NO ESTADO DE SANTA CATARINA, ENCONTRA-SE REGISTRADO NESTA COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA - CIDASC, JUNTO AO DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DEINP, RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - S.I.E.

ESTE ESTABELECIMENTO FICA REGISTRADO NA CIDASC/GEINP SOB O **SIE Nº 789**.

O TÍTULO DE REGISTRO FICA SUJEITO AOS TERMOS DA LEI N.º 7.889/89, DA LEI ESTADUAL Nº 8.534/92 E REGULAMENTADA PELO DECRETO Nº 3.748/93 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES.

FLORIANÓPOLIS (SC), 24 DE OUTUBRO DE 2016

ENORI BARBIERI
PRESIDENTE

PRISCILA BELLEZA MACIEL
DIRETORA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

SERGIO SILVA BORGES
GESTOR DE DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO