PARECER TÉCNICO SEI Nº 6192310

À Secretaria de Administração e Planejamento

Assunto: Parecer Técnico - Pregão Eletrônico n° 040/2020 (Responde Memorando SAP.UPR 5689137)

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

Item	Produto	Empresa	Marca	Situação	N° SEI da Análise
1	Achocolatado em pó	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Nutrilandia	Reprovado	6192302
2	Amido de Milho	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Apti	Aprovado	5699873
7	Rosquinha de Polvilho	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Trigo Mais	Aprovado	5699876
8	Sagú	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Neve	Reprovado	5699878
11	Biscoito Salgado com Gergelim	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Orquídea	Aprovado	5699886
13	Biscoito Salgado Integral	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Liane	Aprovado	5699889
14	Biscoito Salgado Integral	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Liane	Aprovado	5699889
15	Chocolate em pó solúvel	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Nutrilandia	Reprovado	5699895
16	Chocolate em pó solúvel	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Nutrilandia	Reprovado	5699895
18	Granola Sem Açúcar	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Moima	Reprovado	6192306
21	Pão de Mel	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Milano	Reprovado	5699902
22	Pão de Mel	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Milano	Reprovado	5699902
27	Suco de Uva Integral	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Cerro Azul	Reprovado	5699905

28	Suco de Uva Integral	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli	Cerro Azul	Reprovado	5699905
3	Café tradicional	Alta Comercial Eireli	Da Manhã	Reprovado	5699960
9	Biscoito Doce Integral	Alta Comercial Eireli	Da Fazenda	Reprovado	5699970
10	Biscoito Doce Integral	Alta Comercial Eireli	Da Fazenda	Reprovado	5699970
12	Biscoito Salgado com Gergelim	Alta Comercial Eireli	Marilan	Aprovado	5699973
4	Canela em Pó	PR Comercio Atacadista Eireli	Jota Pê	Aprovado	5699993
5	Canjica	PR Comercio Atacadista Eireli	Sinhá	Aprovado	5699996
6	Melado	PR Comercio Atacadista Eireli	Luisalvense	Reprovado	5700000
19	Mel de Abelha	PR Comercio Atacadista Eireli	Apicultura Colin	Reprovado	5700006
20	Mel de Abelha	PR Comercio Atacadista Eireli	Apicultura Colin	Reprovado	5700006
17	Granola Sem Açúcar	Sul Brasil Atacadista Ltda.	Alquimya	Reprovado	5700021
23	Pão Integral Fatiado com Linhaça	Indústria e Comércio de Panifício e Confeitaria Amore Di Pane Ltda	Amore Di Pane	Aprovado	5700033
24	Pão Integral Fatiado com Linhaça	Indústria e Comércio de Panifício e Confeitaria Amore Di Pane Ltda	Amore Di Pane	Aprovado	5700033
25	Pão Massinha Doce com Fibras	Indústria e Comércio de Panifício e Confeitaria Amore Di Pane Ltda	Amore Di Pane	Reprovado	5700035
26	Pão Massinha Doce com Fibras	Indústria e Comércio de Panifício e Confeitaria Amore Di Pane Ltda	Amore Di Pane	Reprovado	5700035

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 **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 12/05/2020, às 12:41, 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 12/05/2020, às 12:42, 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 **Gabriel Ponzetto**, **Gerente**, em 12/05/2020, às 13:12, 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 **6192310** e o código CRC **0413AF8A**.

À
PREFEITURA DE MUNICIPAL DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO N° 40/2020

ENTREGA DE AMOSTRAS

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social: MERENDA MAIS DE SUZANO ALIMENTOS EIRELI
Endereço: RUA PADRE ALBERTO MULLER, N°590 – BARRACÃO 9 – CIDADE JARDIM, SÃO JOSÉ DOS PINHAIS/PR
CNPJ: 28.367.239/0001-13

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC
Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)
São José dos Pinhais, 26 de Fevereiro de 2020.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT*	MARCA
1	ACHOCOLATADO EM PÓ. ok	KG	4	NUTRILANDIA
2	AMIDO DE MILHO. ok	KG	4	APTI
7	ROSQUINHA DE POLVILHO. ok	KG	4	TRIGO MAIS
8	SAGU.	KG	4	NEVE
11	BISCOITO SALGADO COM GERGELIM. ok	KG	4	ORQUÍDEA
13 E 14	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, SEM LEITE. ok	KG	4	LIANE
15 E 16	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, 50% CACAU. ok	KG	4	NUTRILANDIA
18	GRANOLA SEM AÇÚCAR.	KG	4	MOIMA
21 E 22	PÃO DE MEL. ok	KG	4	MILANO
27 E 28	SUCO DE UVA INTEGRAL 100% NATURAL ok	L	4	CERRO AZUL

*Quantidade entregue (amostras)

26/02/2020 11:00hrs

- Relação de Amostra
- Nuvo sorvete Merenda Mais Suzano
- " Quinoa Vieio Gosch.
- " Aptami Alimentos
- " Trigo Mais em São José
- " Tondo SA.
- " Leon
- " Nordestino Representações
- " Lilius Uman
- " Grandes Rios Frelustro e Comércio Ltda

São José dos Pinhais, 26 de Fevereiro de 2020.

Andreza Moro

MERENDA MAIS DE SUZANO ALIMENTOS EIRELI
ANDREZA DE FATIMA MORO
REPRESENTANTE LEGAL
CPF: 038.537.239-69
RG: 8.033.092-8

Taciana M. dos S. Duarte
Nutricionista
CRN-3144

MERENDA MAIS DE SUZANO ALIMENTOS EIRELI
CNPJ 28.367.239/0001-13

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO EM VIGILÂNCIA / VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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

LICENÇA SANITÁRIA Nº. 542 / 2019

RAZÃO SOCIAL **MERENDA MAIS SUZANO ALIMENTOS EIRELI**

C.N.P.J. **28.367.239/0001-13**

ENDEREÇO **RUA PADRE ALBERTO MULLER 590 barracão 9** BAIRRO **CIDADE JARDIM** ÁREA: *3216 m2*

RAMO DE ATIVIDADE **Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, Comércio atacadista de leite e laticínios, Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos, Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados e Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares**

DATA DA EMISSÃO: **14/03/2019**

DATA DE VENCIMENTO: **14/03/2020**

S. JOSÉ DOS PINHAIS
Licenciado
VISA
Pref. Mun. S. J. Pinhais

Breda Karen Pavin
Matricula 18076-02
Médica Veterinária
Divisão de Vigilância Sanitária

Breda Karen Pavin

BREDA KAREN PAVIN

Gueli Eliane Kraal Z...
Matricula 13004...
Chefe da Divisão de Vigilância San...
Divisão de Vigilância Sanitária - PMSJP

1º TABELIONATO DE NOTAS
Ignez Maria Prestes Caetano
TABELIÃ
A presente fotocópia é reprodução fiel do documento apresentado neste cartório n/ data.
Curitiba, 21 FEV. 2020

SELO FUNARPEN
Lei 13.228 de 18/07/2001
Tabelionato de Notas
Exclusivo para
Autenticação de Cópia
FSD16817

PATRICIA MARCOLINO LOPES
SUBSTITUTA

ENQUANTO CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR
ESTE DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO(CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL)
RUA: JOAQUIM NABUCO, 1325 - BAIRRO: SÃO CRISTÓVÃO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - CEP: 83040-210 - TELEFONE (41) 3587-6450

EM BRANCO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO EM VIGILÂNCIA / VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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

LICENÇA SANITÁRIA Nº. 290 / 2020

RAZÃO SOCIAL: GUNNAR VIEIRA GOSCH

C.N.P.J: 81.707.796/0001-19 BAIRRO: CIDADE JARDIM ÁREA: 100 m2 I. M.: 71472

ENDERECO: RUA DOUTOR CANUTO MACIEL DE ARAUJO 470

RAMO DE ATIVIDADE: Comércio varejista de produtos alimenticios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente e Outras atividades de serviços prestados principalmente às empresas não especificadas anteriormente

DATA DA EMISSÃO: 13/02/2020

DATA DE VENCIMENTO: 13/02/2021

11º TABELIONATO DE NOTAS
Ignez Maria Preto Caseiro
TABELIÃ
A presente fotocópia é reprodução fiel do documento apresentado neste cartório n/ data.
Curitiba, 20 FEV. 2020

SELO DE AUTENTICIDADE
Lei 11.228 de 18/07/2001
MARI NEIDI BERNARDI
JURAMENTADA
Tabelionato de Notas
Exclusivo para
Autenticação de Cópia
F5017565

José Barboza Zane
Matricula 20185
Técnico em Saneamento
Divisão de Vigilância Sanitária - PMSJP

JOSE BARBOZA ZANE

Sueli Eliane Krast Zilli
Mat. 15004-1 - Port. 338/2017
Chefe da Divisão de Vigilância Sanitária

ENQUANTO CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR
ESTE DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO(CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL)
RUA: JOAQUIM NABUCO, 1325 - BAIRRO: SÃO CRISTÓVÃO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - CEP: 83040-210 - TELEFONE (41) 3587-0450

itens 1, 15 e 16 - achec. e cnec. pó Nutrilandia

EM BRANCO

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPECÓ
SECRETARIA DA SAÚDE

ALVARÁ SANITÁRIO

Número da ordem:	Verificado em:	Válido até:	Data de emissão:
322	2019	31/03/2020	04/04/2019

A prefeitura de Chapecó, por força da Lei Municipal 3496/92 regulamentada pelo Decreto Municipal 3064/93 e conforme Lei Estadual 6320/83, concede o presente alvará sanitário à:

RAZÃO SOCIAL: 20210 - APTI ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 78.860.863/0001-26

NOME FANTASIA: APTI ALIMENTOS LTDA

ENDEREÇO ESTABELECIMENTO

Logradouro: RANCHO QUEIMADO
Número: 264-D
Complemento:
CEP: 89804-440
Bairro: ALVORADA
Cidade: Chapecó
UF: SC

INSC. MUNICIPAL	INSC. ESTADUAL	INICIO ATIVIDADE	DEFERIMENTO INSC.
8591	251204081	27/09/1985	

CÓDIGO DE CONTROLE
MYNJ-IPNY

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

ATIVIDADE(S) - SANITÁRIA

PRINCIPAL:
10020168 - FABRICACAO DE PÓS ALIMENTICIOS

SECUNDÁRIA(S):
10020171 - MOAGEM DE TRIGO E FABRICACAO DE DERIVADOS
10021626 - FABRICACAO DE PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU E CHOCOLATES
10020090 - FABRICACAO DE ESPECIARIAS, MOLHOS, TEMPEROS E CONDIMENTOS
10020035 - FABRICACAO DE OUTROS PRODUTOS ALIMENTICIOS NAO ESPECIFICADOS
10020122 - FABRICACAO DE REFRESCOS, XAROPES E PÓS PARA REFRESCOS, EXCETO
10010622 - COMERCIO ATACADISTA DE BEBIDAS

OBSERVAÇÕES

Maycon Benetti
Coordenador de Vigilância Sanitária
Município de Chapecó - SC

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
www.chapeco.sc.gov.br

ADMINISTRAÇÃO 2017/2020

Chapecó, 4 de Abril de 2019.
Av. Getúlio Dorneles Vargas, 957S - Palmital
89812-000 - (49) 3321-8400

Emitido por: Fernanda Cristina Henzel

11º TABELIONATO DE NOTAS
Ingrid Maria Preti Caetano
TABELIÃ
A presente fotocópia é reprodução fiel do documento apresentado neste cartório n/ data.
Curitiba, 21 FEV. 2020

Lei 13.228 de 18/07/2001
SELO FUNARPEN
Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
FSD16833

PATRICIA MARCOLINO LOPES
JURAMENTADA

item 2- amido Opti

EM BRANCO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO EM VIGILÂNCIA / VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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

LICENÇA SANITÁRIA Nº. 795 / 2019

RAZÃO SOCIAL **TRIGO MAIS DE SÃO JOSÉ ALIMENTOS LTDA**

C.N.P.J. **29.989.495/0001-05** BAIRRO **CIDADE JARDIM** ÁREA: ***700 m2*** I. M.: **73182**

ENDEREÇO **RUA PADRE ALBERTO MULLER 590 BRCAO 07**

RAMO DE ATIVIDADE **Moagem de trigo e fabricação de derivados, Fabricação de biscoitos e bolachas e Fabricação de produtos de panificação industrial**

Licenciado
VISA
Pref. Mun. S. J. Pinhais

DATA DA EMISSÃO: **12/04/2019**

DATA DE VENCIMENTO: **12/04/2020**

S. JOSÉ DOS PINHAIS
8 DE JANEIRO DE 1853

José Edivaldo Bonacim
Matrícula 22[illegible]
Médico Veterinário
Divisão de Vigilância Sanitária
JOSÉ EDIVALDO BONACIM

Liane Krast
Matrícula 13004-01
Divisão de Vigilância Sanitária
Vigilância Sanitária – PMSJP

Lei 13.228 de 19/07/2001
SELO
UNARPEN
Tabelionato de Notas
Exclusivo para
Autenticação de Cópia
FR196259

11º TABELIONATO DE NOTAS
Ignes Maria Preti Caetano
TABELIÃ
A presente fotocópia é reprodução fiel do documento apresentado neste cartório n/ data.
Curitiba, 17 OUT. 2019

MARINEDI BERNARDI

ENQUANTO CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR
ESTE DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO(CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL)
RUA: JOAQUIM NABUCO, 1325 - BAIRRO: SÃO CRISTÓVÃO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - CEP: 83040-210 - TELEFONE (41) 3587-6450

Protocolo 7 Mercadinho Pollyllane Ltda 8 Pgs 2

EM BRANCO

SIVISA - Sistema de Informação em Vigilância Sanitária
SUS - Sistema Único de Saúde
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
VISA CAXIAS DO SUL

ALVARÁ SANITÁRIO	1ª VIA
Nro. CEVS: **430510801-106-000004-0-0**	Data de Validade: **10/01/2021**

Nro. Protocolo: **10231364** Data de Deferimento: **10/01/2020**

Atividade Econômica CNAE: **1062-7/00 MOAGEM DE TRIGO E FABRICAÇÃO DE DERIVADOS**

Subgrupo: **FABRIL**
Agrupamento: **INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**
Objeto Licenciado: **Estabelecimento**
Tipo de Serviço:
ALIMENTO - ARMAZENAR, ALIMENTO - EMBALAR, ALIMENTO - EXPEDIR, ALIMENTO - FABRICAR, ALIMENTO - TRANSPORTAR

Razão Social: **TONDO SA**
CNPJ / CPF: **88.618.285/0004-12** CNPJ Albergante:
Logradouro: **RODOVIA RS 122** Número: **10668**
Complemento: **KM 66** Bairro: **FORQUETA**
Município: **CAXIAS DO SUL** UF: **RS** CEP: **95115-976**

Responsável Técnico: **AGNES FLECK**
CPF: **751.707.600-00** Conselho Regional: **CREA**
Nº Inscr. Conselho Prof: **05302377** UF: **RS**

PATRICIA MARCOLINO LOPES
JURAMENTADA

11º TABELIONATO DE NOTAS
Ignes Maria Preti Cardano
TABELIÃ
A presente fotocópia é reprodução fiel do documento apresentado neste cartório n/ data.
Curitiba, 21 FEV. 2020
Lei nº 10.228 de 18/07/2001
SELO FUNARPEN
Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
Nº FSD16825

CAXIAS DO SUL
Local

item 11: Insc. geraglim Orquídea

EM BRANCO

Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de PRESIDENTE PRUDENTE

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 354140616-109-000003-1-0 DATA DE VALIDADE: 31/05/2020

Nº PROCESSO:	2068
Nº PROTOCOLO:	0981/2019-APP — Data do Protocolo: 08/04/2019
SUBGRUPO:	FABRIL
AGRUPAMENTO:	INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:	1094-5/00 FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS
OBJETO LICENCIADO:	ESTABELECIMENTO
DETALHE:	ESTABELECIMENTO FABRICANTE DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ELABORADOS SOB A FORMA ARTESANAL

RAZÃO SOCIAL:	INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS LIANE LTDA	CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA:	PASTIFÍCIO LIANE	
CNPJ / CPF:	59.478.198/0001-66	
LOGRADOURO:	Rodovia ASSIS CHATEAUBRIAND	NÚMERO: S/Nº
COMPLEMENTO:	KM 455+300MT	
BAIRRO:	VILA MARIA	
MUNICÍPIO:	PRESIDENTE PRUDENTE	
CEP:	19001-970	UF: SP
PÁGINA DA WEB:		

RESPONSÁVEL LEGAL: LAUDÉRIO LEONARDO BOTIGELLI
CPF: 01354779800 — CONSELHO REGIONAL: N/A
Nº INSCR. CONSELHO PROF: — UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO: VERA LÚCIA DOS SANTOS
CPF: 27558588855 — CONSELHO REGIONAL: CRQ
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 04164896 — UF: SP

O(A) AUTORIDADE SANITARIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE PRESIDENTE PRUDENTE CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRI-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTE DOCUMENTO.
ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

PRESIDENTE PRUDENTE — LOCAL
05/06/2019 — DATA DE DEFERIMENTO
Valéria Monteiro Vendramel, Supervisora Vigilância Sanitária — AUTORIDADE SANITARIA

CIENTES: ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL
10/06/2019 — DATA DE CIÊNCIA

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
10/06/2019 — DATA DE CIÊNCIA

PATRICIA MARCOLINO LOPES — JURAMENTADA

1º TABELIONATO DE NOTAS — Ignes Maria Preid Caetano — TABELIÃ
A presente fotocópia é reprodução fiel do documento apresentado neste cartório n/ data.
Curitiba, 21 FEV. 2020

Lei 13.228 de 18/07/2001 — SELO FUNARPEN — Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia — FSD16826

itens 13 e 14 - dific. integral dione

EM BRANCO

MUNICIPIO DE PINHAIS
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
Gerência de Vigilância Sanitária

LICENÇA SANITÁRIA
Nº 250/2019

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, CONCEDE A PRESENTE LICENÇA SANITÁRIA CONFORME PROCESSO Nº 26004/2011, A :

Cad. Econômico/Insc. Municipal	Grau de Risco Licença Sanitária	Taxa VISA	Válido até	Código do Contribuinte
61199	ALTO	TAXA I B	10/06/2020	1358626

Nome / Razão
GRANOLAS PARANA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA

Nome Fantasia / Sobrenome
GRANOPAR

CPF / CNPJ	Inscrição Imobiliária
14.687.704/0001-99	21.084.0561.001.00.00

Logradouro	Número
RUA ALTO PARANA	938

CEP	Bairro	Complemento
83.324-380	EMILIANO PERNETA	

Atividade Principal
109969900 - FABRICAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE

Atividade(s) Secundária(s)

Observação

11º TABELIONATO DE NOTAS
Ignez Maria Preti Caetano
TABELIÃ
A presente fotocópia é reprodução fiel do documento apresentado neste cartório n/ data.
Curitiba, 21 FEV. 2020

Lei 13.228 de 18/07/2001 SELO FUNARPEN
Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
Nº FSD16827

PARTE INFRACIONAL JURAMENTADA

Enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor, a presente licença é válida conforme data de validade mencionada acima.

Pinhais, 10 de junho de 2019

Fernanda S. F. S. Braz
Matrícula: 2413213
Vigilância Sanitária
Técnico
Port. nº 05/2019

Maria Thereza J. C. Vicentine
Gerência de Vigilância Sanitária e de Saúde do Trabalhador

Vanessa Loyola Fontoura
Diretora do Departamento de Vigilância em Saúde

De acordo com o Art. 6º § 3º da Lei nº 2046/2018 a renovação da licença sanitária deve ser requerida **60 (sessenta) dias** antes do seu vencimento.

MANTER EM LOCAL VISÍVEL

Emitido por: VAGNER LANGOSKI WIS001202-3217-SLMCH-297883513 10/06/2019 às 16:26:11 Página 1 de 1

11º TABELIONATO DE NOTAS
Ignez Maria Preti Caetano
TABELIÃ
A presente fotocópia é reprodução fiel do documento apresentado neste cartório n/ data.
Curitiba, 21 FEV. 2020

item 18 - granola Moima

EM BRANCO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MAGRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
Departamento de Vigilância em Saúde

LICENÇA SANITÁRIA Nº 20190000074

VENCIMENTO: 23 / 04 / 2020

Razão Social: NORDESTINA REPRESENTAÇÕES E COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
Nome Fantasia: NORDESTINA REPRESENTAÇÕES E COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
CNPJ: 19.639.373/0001-35
Inscrição Municipal:
Endereço: Rodovia Gumercindo Boza 19035 - Campo Magro/PR - 83535-000

ATIVIDADES LICENCIADAS:

1092-9/00 - Fabricação de biscoitos e bolachas
4637-1/99 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
4729-6/99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente

Obs.: Fica condicionada ao cumprimento do Termo de Intimação nº 060/2019.

LOCAL E DATA: Campo Magro, 23 de abril de 2019

Ari Decker
Secretário Municipal da Saúde

1º TABELIONATO DE NOTAS
Ignez Maria Brasil Caetano
TABELIÃ
A presente fotocópia é reprodução fiel do documento apresentado neste cartório n/ data.
Curitiba, 21 FEV. 2020

Lei 13.228 de 18/07/2000
SELO FUNARPEN
Tabelionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia
FSD16819

CNPJ: 01.607.539/0001-76
Rodovia Gumercindo Boza, Km 20, Nº 20.767, Sede, Campo Magro-Pr, CEP: 83.535-000
Fone/Fax: (41) 3677-4094 - www.campomagro.pr.gov.br

itens 21 e 22 não demonstrados

EM BRANCO

CERRO AZUL

PREFEITURA MUNICIPAL

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA Nº 080/2019.

DATA 27/11/2019

Cerro Azul, 27 de Novembro de 2019. Secretaria Municipal de Saúde do Município de Cerro Azul, Estado do Paraná, de acordo com o Código de Saúde do Paraná. Concede-se **LICENÇA SANITÁRIA** para:

RAZÃO SOCIAL: CITRUS UNION INDUSTRIA COMERCIO EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS LTDA

NOME FANTASIA: CITRUS UNION

CNPJ: 20.808.486/0001-04

CNAE: 1033301

Com localização: Av. dos Imigrantes, 577 - Centro - Cerro Azul-PR.

Obs: O Contribuinte deverá comunicar a Secretaria Municipal de Saúde sempre que ocorrer mudanças, ou seja, alteração da razão. social; alteração da forma societária; mudanças de endereço ou baixa. O presente **ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA** terá validade para o ano em curso, devendo o mesmo ser renovado anualmente no mês de Novembro.

O concessionário obriga-se, pôr si e sucessores ao fiel cumprimento de todas as exigências e determinação que lhe forem Impostas pelo Código de Saúde do Paraná em vigor. Lei Nº 13.331/01 e Decreto Nº 5711/02.

Eu, Cristiéli Guimarães Alves Vitorino, Responsável pelo setor de fundo especial de Serviços Sanitários conferi esta Licença.

DEIXAR ALVARÁ FIXO EM LOCAL VISÍVEL.

OBS. ALVARÁ TEM VALIDADE ATÉ 27 DE NOVEMBRO DE 2020.

CRISTIÉLI GUIMARÃES ALVES VITORINO
Agente Administrativo
RG/MF 9[illegible]-02-9
Portaria [illegible]/2017

EM BRANCO

ANÁLISE SEI Nº 6192302/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 05 de maio de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	1
Produto	Achocolatado em pó			Marca	Nutrilandia	
Fornecedor	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Gunnar Vieira Gosch					
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	27/02/2020	
Avaliação Externa						
Item avaliado			Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra			X			
Rotulagem conforme legislação				X	O rótulo informa que o produto contém soja na lista de ingredientes porém não apresenta rotulagem de alerta para o alergênico soja, conforme legislação e Anexo X, item 5 do Edital. As demais amostras para este item apresentam a mesma característica.	
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	Todos as amostras apresentadas encontram-se na mesma situação.		

	Parecer Técnico	
	Aprovado	Reprovado
		X

Nutricionistas avaliadoras:

Taciana Duarte - CRN10 3144

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 12/05/2020, às 12:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte**, **Servidor(a) Público(a)**, em 12/05/2020, às 12:42, 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 **6192302** e o código CRC **736AF3EB**.

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 5699873/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	2
Produto	Amido de Milho			Marca	Apti	
Fornecedor	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Apti Alimentos Ltda					
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	27/02/2020	
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:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5699873** e o código CRC **E1988975**.

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 5699876/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	7
Produto	Rosquinha de Polvilho			Marca	Trigo Mais	
Fornecedor	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Trigo Mais de São José Alimentos Ltda					
Quantidade (kg/L):	100g	Qtde amostra	4	Data	27/02/2020	
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:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5699876** e o código CRC **D9F2DC15**.

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 5699878/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	8
Produto	Sagú			Marca	Neve	
Fornecedor	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Cerealista Willy Ltda					
Quantidade (kg/L):	500g	Qtde amostra	4	Data	27/02/2020	
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	Não apresentou alvará do fabricante			
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
		X		

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5699878** e o código CRC **8C7A5853**.

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 5699886/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	11
Produto	Biscoito Salgado com Gergelim			Marca	Orquídea	
Fornecedor	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Tondo S/A					
Quantidade (kg/L):	400g	Qtde amostra	4	Data	27/02/2020	
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:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5699886** e o código CRC **F2423E98**.

ANÁLISE SEI Nº 5699889/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020	Lote		Item	13 e 14
Produto	Biscoito Salgado Integral		Marca	Liane	
Fornecedor	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli				
Fabricante/Beneficiador	Indústria Alimentícia Liane Ltda				
Quantidade (kg/L):	400g	Qtde amostra	4*	Data	27/02/2020
* O proponente fez uso do recurso estabelecido no artigo 11.8 do Edital (...) 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 lotes da cota.					
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:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5699889** e o código CRC **03968A29**.

ANÁLISE SEI Nº 5699895/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	15 e 16
Produto	Chocolate em pó solúvel			Marca	Nutrilandia	
Fornecedor	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Gunnar Vieira Gosch					
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4*	Data	27/02/2020	
* O proponente fez uso do recurso estabelecido no artigo 11.8 do Edital (...) 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 lotes da cota.						
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		
	Contém soja, diferindo do Termo de Referência que determina					

Observações	que o produto não pode conter soja e traços de soja. As demais amostras para este item apresentam a mesma característica.

Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
				X

Observações	

Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
				X

Observações	

Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X

Observações	

Rendimento	Não se aplica

Avaliação documental

Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		

Observações	

	Parecer Técnico	
	Aprovado	Reprovado
		X

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/

informando o código verificador **5699895** e o código CRC **DDE02A5C**.

ANÁLISE SEI Nº 6192306/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 05 de maio de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	18
Produto	Granola Sem Açúcar			Marca	Moima	
Fornecedor	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Moima Alimentos Ltda					
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	27/02/2020	
Avaliação Externa						
Item avaliado			Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra			X			
Rotulagem conforme legislação				X	Contém lecitina de soja e óleo de soja na lista de ingredientes porém não apresenta rotulagem de alerta para o alergênico soja, conforme legislação e Anexo X, item 5 do Edital. As demais amostras para este item apresentam a mesma característica.	
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	Contém açúcar glucose de milho, sendo que o Termo de Referência determina que não poderá conter açúcar.		

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	A empresa Merenda Mais não entregou alvará sanitário do fabricante Moima Alimentos Ltda. O alvará apresentado pela Merenda Mais refere-se a outro produtor de granola e não ao item cotado.		

	Parecer Técnico	
	Aprovado	Reprovado
		X

Nutricionistas avaliadoras:

Taciana Duarte - CRN10 3144

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 12/05/2020, às 12:38, 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 12/05/2020, às 12:42, 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 **6192306** e o código CRC **D9400CC2**.

ANÁLISE SEI Nº 5699902/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020	Lote		Item	21 e 22
Produto	Pão de Mel		Marca	Milano	
Fornecedor	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli				
Fabricante/Beneficiador	Nordestina Representações e com. de Produtos Alimentícios Ltda.				
Quantidade (kg/L):	400g	Qtde amostra	4*	Data	27/02/2020
* O proponente fez uso do recurso estabelecido no artigo 11.8 do Edital (...) 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 lotes da cota.					
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 Termo de Referência estabelece que o produto não pode conter corante artificial. A amostra apresentada possui corante amarelo gema. As demais amostras para este item apresentam a mesma característica.

Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
				X

Observações	

Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
				X

Observações	

Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X

Observações	

Rendimento	Não se aplica

Avaliação documental

Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		

Observações	

	Parecer Técnico	
	Aprovado	Reprovado
		X

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

ANÁLISE SEI Nº 5699905/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	27 e 28
Produto	Suco de Uva Integral			Marca	Cerro Azul	
Fornecedor	Merenda Mais de Suzano Alimentos Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Citrus Union ind. e com. de Sucos Ltda					
Quantidade (kg/L):	1L	Qtde amostra	4*	Data	27/02/2020	
* O proponente fez uso do recurso estabelecido no artigo 11.8 do Edital (...) 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 lotes da cota.						
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	O produto apresenta 6 meses de validade, diferindo do Termo de Referência que estabelece validade mínima de 1 ano.	
Avaliação Sensorial						
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações			
Aparência	X					
			Quando aplicada diluição			

Cor		X	estabelecida no Termo de Referência (1:3), o produto apresenta coloração rosada
Odor	X		
Sabor		X	Quando aplicada diluição estabelecida no Termo de Referência (1:3)
Textura/Consistência	X		

Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
		X	

Observações	A designação do produto, informa "Suco de Uva", diferindo do Termo de Referência que solicita "Suco de Uva Integral", sem adição de água. Porém a amostra apresentada contém água como primeiro ingrediente.

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	O produto não atende a especificação do Termo de Referência que estabelece rendimento de 1:3, ou seja, 1 parte de suco para 3 partes de água.

Avaliação documental

Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
		X	

Observações	O rótulo do produto informa que o mesmo possui registro no MAPA, porém não foi apresentado documento do registro no MAPA. As demais amostras para este item apresentam a mesma característica.

	Parecer Técnico	
	Aprovado	Reprovado
		X

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5699905** e o código CRC **FEB10E9C**.

ALTA COMERCIAL EIRELI

CNPJ: 05.076.619/0001-01 – I.E: 90558143-06
Telefone: (41) 3226-3449 - E-mail: altacomercial@hotmail.com

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 40/2020

RELAÇÃO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

A empresa ALTA COMERCIAL EIRELI, inscrita no CNPJ sob nº 05.076.619/0001-01, relaciona a seguir as amostras entregues, tendo em vista o pedido de troca de marca para os seguintes produtos:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	MARCA
3	Café tradicional torrado, moído e embalado a vácuo. Não deverá apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	4 (PACOTES)	DA MANHÃ
9-10	Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. COTA 25% - COTA 75%	4 (PACOTES)	DA FAZENDA
12	Biscoito Salgado com Gergelim. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar invertidos, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser levemente crocante. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Cota 25%.	4 (PACOTES)	MARILAN

As amostras vieram acompanhadas de:
- licença sanitária alta comercial;
- licença sanitária comercial de alimentos irmãos alves
- licença sanitária florão alimentos ltda.
- licença sanitária marilan alimentos S/A.

05.076.619/0001-01
IE 90.558143-06
ALTA COMERCIAL EIRELI - ME
R. JOÃO TOBIAS DE PAIVA NETTO, 1295
CAJURU - CEP 82980-130
CURITIBA – PR

Prefeitura Municipal de Joinville
Secretaria da Educação

ALTA COMERCIAL EIRELI-ME
Isaque J. F. dos Santos

Recebido por _____

Data: 21/02/2020

Prefeitura Municipal de Joinville
Secretaria da Educação

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações
156
ou 0800-644-0041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO CAJURU **Nº 02.230/2019**

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

Razão Social ALTA COMERCIAL EIRELI ME
Nome Fantasia ALTA COMERCIAL
Endereço RUA JOAO TOBIAS DE PAIVA NETTO 1295 LOJA CAJURU
CNPJ: 05.076.619/0001-01 **Processo nº** 79750/19 **Insc. Munic.** 612.305-4
Técnico VISA 26155

Ramo(s) de Atividade Econômica:
COMÉRCIO ATACADISTA DE LEITE E LATICÍNIOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR / COMÉRCIO ATACADISTA DE ÁGUA MINERAL / COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES / COMÉRCIO ATACADISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS / COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS / TRANSPORTE RODOVIÁRIO DE CARGA, EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANÇAS, MUNICIPAL / TRANSPORTE RODOVIÁRIO DE CARGA, EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANÇAS, INTERMUNICIPAL, INTERESTADUAL E INTERNACIONAL

NO LOCAL NÃO SÃO REALIZADAS ATIVIDADES DE INTERESSE À SAÚDE, APENAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS.

Adriana Iwankiw Rebequi
Médica Veterinária – Mat. PMC 50124
Chefe de Serviço da Vigilância Sanitária

CURITIBA, 15 de Julho de 2019

Validade: até 15/07/2020 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. **Manter em local visível ao público**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações
156
ou 0800-644-0041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO BOQUEIRAO **Nº 04.130/2017**

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

Razão Social COMERCIAL DE ALIMENTOS IRMAOS ALVES LTDA
Nome Fantasia CAFE ALVORADA
Endereço RUA BOM JESUS DE IGUAPE 3258 BOQUEIRAO
Processo nº 61885/2017 **Insc. Imob.** 5610061019000-0 **Insc. Munic.** 510.852-2
Técnico VISA 21218 - 38549

Ramo(s) de Atividade Econômica:
COMERCIO ATACADISTA DE CAFE EM GRAO

MAURICIO WEIGERT
Chefe de Serviço
CRMV-PR 4950
MATRÍCULA PMC 40.366

CURITIBA, 27 de Julho de 2017

Validade: até 27/07/2022 e enquanto satisfazer as exigências da legislação em vigor. **Manter em local visível ao público**

GOVERNO MUNICIPAL

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

LICENÇA SANITÁRIA Nº 201900010000062

VENCIMENTO: 06 / 03 / 2020

Razão Social: FLORAO ALIMENTOS LTDA
Nome Fantasia: FLORAO ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 06.973.355/0001-43
Endereço: Br 153 Km 45,5, Sn - Ribeirao Bonito - Santo Antonio Da Platina/PR - 86430-000

ATIVIDADES LICENCIADAS:

1081-3/02 - Torrefação e moagem de café

1093-7/01 - Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates

4693-1/00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, sem predominância de alimentos ou de insumos agropecuários

LOCAL E DATA: Santo Antonio Da Platina, 07 de Março de 2019

Beatriz Nogueira Rosa
Gestor da Vigilância Sanitária

Código de Autenticidade: 66C5760566327CC94D1F0B08C75F59D6
Endereço para Validação: https://www.sievisa.sesa.pr.gov.br/sievisa/validarLicenca

RUA TIRADENTES, Nº 425 - CENTRO - SANTO ANTÔNIO DA PLATINA - PR - CEP: 86430-000

FONE: (43) 3534 9099 / E-MAIL: vigilanciasanitaria@santoantoniodaplatina.pr.gov.br

VÁLIDA EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL
ESTE DOCUMENTO DEVE SER FIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO (ART.166 – LEI 13.331/2001)

Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de MARILIA

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: **352900501-109-000151-1-3** DATA DE VALIDADE: **29/03/2020**

Nº PROCESSO:	**468/98**		
Nº PROTOCOLO:	**300552/2019**	Data do Protocolo:	**26/03/2019**
SUBGRUPO:	**FABRIL**		
AGRUPAMENTO:	**INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**		
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:	**1092-9/00 FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS**		
OBJETO LICENCIADO:	**ESTABELECIMENTO**		
DETALHE:			

RAZÃO SOCIAL:	**MARILAN ALIMENTOS S/A**	CNPJ ALBERGANTE:	
NOME FANTASIA:	**MARILAN ALIMENTOS S/A**		
CNPJ / CPF:	**52.034.139/0001-50**		
LOGRADOURO:	**Avenida JOSE DE GRANDE**	NÚMERO:	**518**
COMPLEMENTO:	**518 A 642**		
BAIRRO:	**FRAGATA C**		
MUNICÍPIO:	**MARILIA**		
CEP:	**17516-090**	UF:	**SP**
PÁGINA DA WEB:			

RESPONSÁVEL LEGAL: SERGIO TAVARES FERREIRA DOS SANTOS	
CPF: 13051790800	CONSELHO REGIONAL: N/A
Nº INSCR. CONSELHO PROF:	UF:

RESPONSÁVEL TÉCNICO: MARCIO ALESSANDRO FLORESTI DE CARVALHO	
CPF: 24891357835	CONSELHO REGIONAL: CRQ
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 328.474	UF: SP

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MARILIA
CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRI-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTE DOCUMENTO.
ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

MARILIA — LOCAL

29/03/2019 — DATA DE DEFERIMENTO

Codigo de Validação: 1555600986340

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/

ANÁLISE SEI Nº 5699960/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item 3
Produto	Café tradicional			Marca	Da manhã
Fornecedor	Alta Comercial Eireli				
Fabricante/Beneficiador	Comercial de Alimentos Irmãos Alves Ltda				
Quantidade (kg/L):	500g	Qtde amostra	4	Data	27/02/2020
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 difere do estabelecido no Termo de Referência do Edital 040/2020, o qual solicita café "tradicional" e as 4 amostras referem-se a café "extra-forte". As demais amostras para este item apresentam a mesma				

	característica.

Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
				X

Observações	

Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
				X

Observações	

Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X

Observações	

Rendimento	Não se aplica

Avaliação documental			
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
		X	

Observações	

	Parecer Técnico		
	Aprovado	Reprovado	
		X	

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5699960** e o código CRC **FD59E808**.

ANÁLISE SEI Nº 5699970/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	9 e 10
Produto	Biscoito doce integral			Marca	Da fazenda	
Fornecedor	Alta Comercial Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Biosoft Industria e Comércio de Produtos Alimentícios Eireli					
Quantidade (kg/L):	100g	Qtde amostra	4*	Data	03/02/2020	
* O proponente fez uso do recurso estabelecido no artigo 11.8 do Edital (...) 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 lotes da cota.						
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	Não apresentou Alvará Sanitário do Fabricante			
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
		X		

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5699970** e o código CRC **A64A7492**.

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 5699973/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	12
Produto	Biscoito Salgado de Gergelim			Marca	Marilan	
Fornecedor	Alta Comercial Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Marilan Alimentos S/A					
Quantidade (kg/L):	400g	Qtde amostra	4	Data	03/02/2020	
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:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5699973** e o código CRC **34451A26**.

PR COMERCIO ATACADISTA EIRELI
CNPJ: 33.488.848/0001-60
Rua Edgar Linhares, 756 - Nova Esperança
CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC
Telefone: (47) 3711-0715
prcomercioatacadista@gmail.com

PREFEITURA DE JOINVILLE
PE 40/2020
RECIBO DE AMOSTRAS MAIS ALVARA SANITARIO DA PR E DOS FABRICANTES

Apresentamos nossa proposta conforme segue:

Item	Material/Descritivo:	Unid.	Quant.	Marca	DOCUMENTO
4	Canela em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca da Cinnamomum cassis (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do eilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo esculo ou marron claro, aroma e cheiro característico.Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá presentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.	UNID	4	JP	ALVARA SANITARIO
5	Canjica. Milho para canjica. Classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos variados e impurezas	UNID	4	SINHA	ALVARA SANITARIO
6	Melado Ingredientes: Produto oblido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho.Deve ser fabricado com atérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g.	UNID	4	LUIS ALVENSE	ALVARA SANITARIO
19	Mel De Abelha Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70ºc, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Cota 75%.	UNID	4	APICULTURA COLIN	ALVARA SANITARIO E CARTAO REGISTRO PRODUTOR
20	Mel De Abelha Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70ºc, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Cota 25%.	UNID	4	APICULTURA COLIN	ALVARA SANITARIO E CARTAO REGISTRO PRODUTOR

26/02/2020
8:00 hrs.

Observo que foi entregue 4 amostras e mel contemplado o item 19, 20

Alvaro Santos PR
JP Alimentos
Rosa Branca
Osmar Primaloten.
Rosimeire Alimentos.

Relação de Amostras.
Amostras

DATA RECEBIMENTO: ____/____/____.

NOME/ASSINTURA: _____

Balneário Camboriu, 26 de fevereiro de 2020.
PAOLA YURI MORIKAWA RODRIGUES
CPF: 009.106.479-17 RG: 46830642
SOCIA ADMINISTRADORA

33.488.848/0001-60
I.E.. 260.063.312
PR COMERCIO ATACADISTA EIRELI
R. EDGAR LINHARES, N° 756
NOVA ESPERANÇA - CEP 88336-210
BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC
FONE: 47.3711-0715

PREFEITURA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

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

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 30479

Nome da Pessoa Física ou Jurídica
PR COMÉRCIO ATACADISTA EIRELI

Denominação Comercial - Nome Fantasia

CNPJ/CPF
33.488.848/0001-60

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)
RUA EDGAR LINHARES

Nº 756

Bairro:
NOVA ESPERANÇA

Município/Estado
BALNEÁRIO CAMBORIÚ/ SC

Atividades:
COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL / COM. ATAC. DE FRUTAS, VERDURAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, HORTALIÇAS E LEGUMES FRESCOS / COM. ATAC.DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS / COM. ATAC. DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR / COM. ATAC. DE BEBIDAS NÃO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE / COM. ATAC. DE PÃES, BOLBOS, BISCOITOS E SIMILARES

O estabelecimento supra citado está autorizado a funcionar, conforme a Lei Estadual nº6.320 de 20 de dezembro de 1983 e seus regulamentos / Lei Municipal nº1.303 de 16 de dezembro de 1993/ Decreto 8766 de 15 de dezembro 2017 e enquanto satisfizer as exigencias da legislacão sanitaria vigente.

VÁLIDO ATÉ

###31/05/2020##

Concedido por: ***DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA***

Rua 1.500, nº 1.100 – Centro, Balneário Camboriú-SC - Fone/fax (47) 3261-6280 – Email:vsanitaria@bc.sc.gov.br

Autoridade de Saúde

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

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

____/____/____.

Vistoriado:

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

____/____/____

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V e VI, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Complementar 168/2012, autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento 07/2/2008, apresentado em cartório, conferindo o seguinte ato:
Cód. Autenticação: 1062212061909413406 75-1 - Data: 12/06/2019 09:47:20
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AIR05894-ZJAA; Valor Total do Ato: R$ 4,42
Valber Azevêdo de Miranda Cartorário
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

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

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

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*[1] ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes[3].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: ***Selo Digital: ABC12345-X1X2***) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **PR COMERCIO ATACADISTA EIRELI** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **PR COMERCIO ATACADISTA EIRELI** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **12/06/2019 10:05:10 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **PR COMERCIO ATACADISTA EIRELI** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://autdigital.azevedobastos.not.br e informe o *Código de Consulta desta Declaração.*

Código de Consulta desta Declaração: 1271922

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **12/06/2020 09:58:39 (hora local).**

[1]**Código de Autenticação Digital:** 106221206190941340675-1
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05bc99c293428f83a7fddfee8aa819b7a5a6c8bccafcee9ea87c1d041d571c1e3328a3a60ca2371a13fd1e84043f75f2f31ea32ba138bd5395b7559ce83cf23e9d3

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória N.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

ICP Brasil

MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ
SUS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO	Nº 1462/19

RAZÃO SOCIAL:
JP CONDIMENTOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:
JP CONDIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº
79.908.273/0001-99

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)
RUA SIDNEY SCHULZE

Nº
854

BAIRRO:
CIDADE NOVA

FONE:
3248-0002

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:
EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:
INDUSTRIA DE ALIMENTOS

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 JULHO DE 2020**

LOCAL E DATA:
ITAJAÍ, 31 DE JULHO DE 2019

UFM: **3,50 UFM**

AUTORIDADE DE SAÚDE:
Christiane Lazzaris A. de Brito
-Diretora da VISA-

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Item 04

Autarquia Municipal de Saúde de Apucarana
Rua Miguel Simeão, 69 - Fone (43) 3422-5888
APUCARANA - PR

APUCARANA
Prefeitura da Cidade

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA Nº 6026/2019

COM BASE NO CÓDIGO DE SAÚDE DO PARANÁ LEI Nº 13331 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2001, DECRETO Nº 5711 DE 23 DE MAIO DE 2002, CAPITULO III, SEÇÃO II, ARTIGO 165 E166 " A RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA DEVE SER FEITA A CADA DOZE MESES"

"ESTE DOCUMENTO DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO"

Data de Emissão: 11/11/2019

FICA LICENCIADO PERANTE O SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:

RAZÃO SOCIAL: CARAMURU ALIMENTOS S/A
RAMO DE ATIVIDADE: FABRICAÇÃO DE FARINHA E DERIVADOS,EXCETO ÓLEOS DE MILHO.
CNPJ/ CPF: 00.080.671/0012-62
ENDEREÇO: AVENIDA CARLÓPOLIS 35, VILA SÃO CARLOS
CEP: 86.800-510 APUCARANA – PARANÁ

OBS 1: O presente documento não exime o estabelecimento da obrigatoriedade de outras autorizações pertinentes às suas atividades (IAP, IBAMA, SESA, ANVISA, Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, SIP, SIF, ADAPAR, entre outros Fiscalizadores).
Obs 2 : Inspeção Relativa também à saúde e segurança do trabalhador.

Resp. Inspeção

Alessandro Fonseca de Lima
Agente de Saneamento
Divisão de Vigilância Sanitária
AMS - DVS - Apucarana / PR

Carimbo
Data do Licenciamento

LICENCIADO
ANO 2019
AMS - DVS - APUCARANA

Item 05

PREFEITURA MUNICIPAL DE LUIZ ALVES
SECRETARIA DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
SUS - SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
ERICH GIELOW, 35, CENTRO, LUIZ ALVES - CEP: 89128-000
Fone (47) 3377-8675

Emitido por SILENE LUCIANI REICHERT em 30/04/2019 10:43 BRT | CELK Saude v3.1.20.13 - CELK SISTEMAS LTDA

ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

NÚMERO ALVARÁ	VALIDADE
83/2019	16/03/2020

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA DOCE ENCANTO LTDA ME	CNPJ/CPF 01.609.018/0001-58
NOME FANTASIA DOCE ENCANTO	SETOR
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) RUA DOM BOSCO, 599	CEP 89128-000
BAIRRO CENTRO / COMPLEMENTO	FONE (47) 3377-1224

PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL
VIDAL LAURO SCHMITZ

ATIVIDADE PRINCIPAL
MARMELADAS, DOCES E XAROPES. IND. DE DOCES E MELADOS

ATIVIDADE(S) SECUNDÁRIA(S)

RESPONSÁVEL TÉCNICO	CPF	REGISTRO	CC/UF
ARNALDO ANTÃO SCHMITZ	218.879.509-15	13300568	CRQ/SC

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI N°6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1985 E SEUS REGULAMENTOS.

LOCAL E DATA
LUIZ ALVES, 30/04/2019

AUTORIDADE DE SAÚDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DE LUIZ ALVES/SC
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Rua Erich Gielow - Centro
3377-8600

PROTOCOLO: 108/2019

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Item 06

OK

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

SUS

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 4297	REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA **OSMAR PLINIO COLIN**		NOME FANTASIA	
CNPJ OU CPF **066.142.809-53**	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) **URUGUAI**	NÚMERO **167**	COMPLEMENTO
BAIRRO **Itaum**		MUNICÍPIO **Joinville**	
CONCEDIDO POR **GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**	PRAZO DE VALIDADE **10/2020**	DATA DE ENTRADA **01/10/2011**	
RESPONSÁVEL **OSMAR PLINIO COLIN**			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE **PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COLONIAIS - (Produtor de Mel)**			

Certifico atos administrativos deste alvará.	Parecer do fiscal sanitarista responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, defiro a concessão de alvará sanitário para a atividade requerida.
EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929 GERENTE DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 19/11/2019

Itens 19 e 20

ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DO
PLANEJAMENTO E FAZENDA

CARTÃO DE REGISTRO
DE PRODUTOR

REGISTRO SPF 05.203.001.789	REGISTRO INCRA 801.089.003.336-3
NOME OSMAR PLINIO COLIN	
ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO GÂMBOA-SÃO FRANCISCO DO SUL.SC.	
DATA EMISSÃO 24/11/97.	MUNICÍPIO SÃO FRANCISCO DO SUL.

DADOS PESSOAIS

IDENTIDADE 528.855	CPF 66142809-53
ENDEREÇO RESIDENCIAL RUA URUGUAI,167.-JOINVILLE-SC.	
ASSINATURA PRODUTOR Osmar Plinio Colin	

OUTROS ESTABELECIMENTOS

LOCALIDADE	Nº REGISTRO

USEFI/REPRESENTAÇÃO LOCAL DE SÃO FRIAC.DO SUL.	ASS. REPRESENTANTE DA SPF

O. S 68098

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 5699993/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	4
Produto	Canela em pó			Marca	Jota Pê	
Fornecedor	PR Comércio Atacadista Eireli					
Fabricante/Beneficiador	JP Condimentos Ltda					
Quantidade (kg/L):	50g	Qtde amostra	4	Data	27/02/2020	
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:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5699993** e o código CRC **3B5E4BB5**.

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 5699996/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	5
Produto	Canjica			Marca	Sinhá	
Fornecedor	PR Comercio Atacadista Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Caramuru Alimentos S/A					
Quantidade (kg/L):	500g	Qtde amostra	4	Data	27/02/2020	
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
	30	X		
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
			X	
Observações				
Rendimento	Não se aplica			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
	X			

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5699996** e o código CRC **0A3C645F**.

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 5700000/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote	1ª amostra	Item	6
Produto	Melado			Marca	Luisalvense	
Fornecedor	PR Comercio Atacadista Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Doce Encanto Ltda					
Quantidade (kg/L):	500g	Qtde amostra	4	Data	27/02/2020	
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	O produto apresentou formação de grumos de açúcar em metade do pote da amostra			
Características técnicas de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica	
				X		
Observações	O Termo de Referência estabelece que "o produto deve ser obtido..., sem formação de açúcar". A amostra apresentou formação de grumos de açúcar em metade do pode da amostra.					

Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
				X
Observações				
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
				X
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
			X	
Observações				
Rendimento	Não se aplica			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
		X		

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote	2ª amostra	Item	6
Produto	Melado			Marca	Luisalvense	
Fornecedor	PR Comercio Atacadista Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Doce Encanto Ltda					
Quantidade (kg/L):	500g	Qtde amostra	4	Data	27/02/2020	
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	O produto apresentou formação de grumos de açúcar em metade do pote da amostra

Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
		X	
Observações	O Termo de Referência estabelece que "o produto deve ser obtido..., sem formação de açúcar". A amostra apresentou formação de grumos de açúcar em metade do pode da amostra.		

Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
				X
Observações				

Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
				X
Observações				

Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			

Rendimento	Não se aplica

Avaliação documental			
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			

	Parecer Técnico	
	Aprovado	Reprovado
		X

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5700000** e o código CRC **39C67C0E**.

ANÁLISE SEI Nº 5700006/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote	Item	19 e 20
Produto	Mel de abelha		Marca	Apicultura Colin	
Fornecedor	PR Comercio Atacadista Eireli				
Fabricante/Beneficiador	Entreposto de Mel Apicultura Colin				
Quantidade (kg/L):	500g	Qtde amostra	4*	Data	27/02/2020
* O proponente fez uso do recurso estabelecido no artigo 11.8 do Edital (...) 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 lotes da cota.					
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 Termo de Referência determina que o produto "não pode conter glúten". O rótulo não informa se o produto "contém" ou "não glúten", sendo que esta é uma informação obrigatória em rótulos de alimentos. As demais amostras para este item apresentam a mesma característica.

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	Apresentou alvará sanitário do produtor rural, porém não apresentou alvará sanitário do entreposto de mel apicultura colin, onde ocorre o envase do produto.		

	Parecer Técnico	
	Aprovado	Reprovado
		X

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a)**

Público(a), em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5700006** e o código CRC **D884ED20**.

OD569852117BR

GRUPO DE PRÉ-TRIAGEM

DISTRITO

E 334

ORDEM: 3

OPE: 87090600 ESTAÇÃO: 110

89201975220823

Recebido por: NAIN ANDRAL

Documento:

PREFEITURA DE JOINVILLE

" A M O S T R A "

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2020 – ITEM 17

LICITANTE : SUL BRASIL ATACADISTA LIMITADA

CNPJ : 27.245.852/0001-03

Centro de Distribuição da Secretaria da Educação

Rua Marquês de Olinda nº. 2.900 – Bairro Glória

CEP 89.216-100 – Joinville – SC

Correios

SEDEX

PESO (kg) AR MP

Recebedor

Assinatura Documento

OD 56985211 7 BR

FC0917/37

AC PONTE DO MARUIM

21 FEV. 2020

SC

DECLARAÇÃO DE CONTEÚDO

IDENTIFICAÇÃO DOS BENS

ITEM	QUANT.	CONTEÚDO	VALOR
01	04	GRANOLA 800 G	30,00
TOTAIS			30,00

DECLARAÇÃO

Declaro que não me enquadro no conceito de contribuinte previsto no art.4º da Lei Complementar nº87/1996, uma vez que não realizo, com habitualidade ou em volume que caracterize intuito comercial, operações de circulação de mercadoria, ainda que se iniciem no exterior, ou estou dispensado da emissão da nota fiscal por força da legislação tributária vigente, responsabilizando-me, nos termos da lei e a quem de direito, por informações inverídicas.

Declaro ainda que não estou postando conteúdo inflamável, explosivo, causador de combustão espontânea, tóxico, corrosivo, gás ou qualquer outro conteúdo que constitua perigo, conforme o art.13 da lei Postal nº6.538/78.

Palhoça, 21 *de* AGOSTO *de* 2020

Assinatura do Declarante/Remetente

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHOÇA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
Superintendência de Vigilância Sanitária

ALVARÁ SANITÁRIO
VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

A Prefeitura Municipal de PALHOÇA por força de Lei Complementar N° 018/2002, concede o presente

Alvará Sanitário

NOME/NOME EMPRESARIAL

ADOLFO CARISIO NASCIUTTI ATACADISTA

ENDEREÇO

Nelson Martins - SALA 02	CIDADE: Palhoça	N°: 1171
BAIRRO: Centro	CEP: 88.131-300	UF: SC

CÓDIGOS E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

16227 - Escritório em geral

CPF/CNPJ N°.:	INSC. ESTADUAL. N°.:	CAD ECONÔMICO N°.:
27.245.852/0001-03		

OBSERVAÇÕES / DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ESPECIFICAS

Domicílio Fiscal

PALHOÇA/SC, 30 de Maio de 2019

A autenticidade desse Alvará pode ser verificada através do código de segurança impresso na parte superior do documento por qualquer aplicativo de leitura de Qr Code

VÁLIDO ATÉ 30 de Março de 2020

*** FIXAR EM LOCAL VISÍVEL ***

Alvará emitido por: ECK CONTABILIDADE

30/05/2019 13:32

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHOCA Secretaria de Saúde - Departamento De Vigilância Sanitária

0138/2019

Nome Pessoa Física ou Jurídica: ADOLFO CARISIO NASCIUTTI ATACADISTA	CNPJ/CPF: 27.245.852/0001-03	Fone: (48) 30340909
Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça): Nelson Martins - SALA 02 ESCRITORIO 28 Nº: 1171 - Bairro: Centro		
Atividades Licenciadas		
Prazo de Validade	30 de Março de 2020	
Local e Data	PALHOÇA/SC, 30 de Maio de 2019	
OBSERVAÇÕES		
Domicílio Fiscal	Autoridade de Saúde Informar o nome do responsável	

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 5700021/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	17
Produto	Granola Sem Açúcar			Marca	Alquimya	
Fornecedor	Sul Brasil Atacadista Ltda					
Fabricante/Beneficiador	Alquimya dos Cereais Coml. Ltda EPP					
Quantidade (kg/L):	800g	Qtde amostra	4	Data	03/03/2020	
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	Não apresentou Alvará Sanitário do proponente. Não apresentou Alvará Sanitário do produto. O produto foi entregue via correio e o único documento que acompanhou a amostra refere-se a "Adolfo Carísio Nasciutti Atacadista".			

	Parecer Técnico	
	Aprovado	Reprovado
		X

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **5700021** e o código CRC **E8A8BC50**.

Indústria e Comércio de Panifício e Confeitaria Amore di-pane
CNPJ nº 03.061.448/0001-03
Rua Bruno Doge, 120 - João Pessoa CEP 89.257-720 - Jaraguá do Sul/SC
amoredipane@gmail.com
Telefone/Fax: (47) 3370-2922

À
Secretaria de Educação- Joinville/SC
Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)
Jaraguá do Sul, 26 de fevereiro de 2020

PREGÃO ELETRÔNICO 040/2020
RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

Item	Especificação	UND.	QUANTIDADE	MARCA
23 e 24	Pão integral Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno, transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com fatias pesando em média 25g. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.	Und.	4	Amore di-pane
25 e 26	Pão massinha doce Com fibras. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Peso líquido 50gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 11 centímetros de comprimento) e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno, litografado, transparente e resistente, com 20 unidades cada de 50 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado conforme egislação. Deverá estar bem vedado e assegurar a integridade do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.	Und.	4	Amore di-pane

Documentos entregues:
Laudo laboratorial dos itens 23, 24, 25 e 26
Ficha Técnica dos itens 23, 24, 25 e 26
Alvará Sanitário

Data e horário: 26/02/2020 8:30hrs

Recebido por:

- Relatorio de Amostra
- Alvara Sanitario Amore di Pane.
- Ficha Tecnica do Pao Integral com Semente de Linhaça
- Ficha Tecnica do Massinha

Paulo C. Kloppel
03 061.448/0001-03
IND COM PAN. CONF AMORE DI-PANE LTDA ME
Rua Bruno Doge, 120
João Pessoa 89251-970
Jaraguá do Sul SC
Pricila Cristina Kloppel
Sócia Administradora
CPF: 047.203.769-24

Luciana M. dos S. Duarte
Nutricionista
CRN 3144

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE JARAGUÁ DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SAÚDE DO TRABALHADOR

ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

Exercício 2019	Inscrição Municipal 24806	Nr. 3634

Nome da pessoa Física ou Jurídica
IND.E COM.DE PANIFICIO E CONFEIT. AMORE DI-PANE LTDA.

CNPJ ou CPF 03.061.448/0001-03 | Inicio de Atividade 01/03/1999

Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)
937 - BRUNO DOGE

Número
120

Bairro 25 - JOAO PESSOA

Edifício Sala/Apto

Complemento

CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade

1091102 - Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria

4930299 - Transporte rodoviario de produtos alimenticios(POR VEICULO -PLACA-RENAVAN) LICENCA TRANSPORTE. POSSUI 04 VEICULOS

1091101 - Fabricação de produtos de panificação industrial
FERNANDA SIUFI DE MORAES REGO E SILVA CRBIO: 28184-03D

4639701 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral

4930202 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional

O estabelecimento ou prestador de serviço está autorizado a exercer suas atividades listadas acima, conforme Lei Municipal 097/2010.
O Empreendedor individual é beneficiado por isenção de taxa de alvará sanitário somente no primeiro exercício, devendo renovar o alvará sanitário no exercício (ano) seguinte, mediante pagamento da taxa conforme lei vigente.
Este estabelecimento é Isento de Acessibilidade.

Prazo de Validade
30/04/2020

Desde que satisfeitas as exigências legais.

Autoridade de Saúde

Nilceane A. Junckes Costa
Gerente de Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador
visa@jaraguadosul.sc.gov.br

DOCUMENTO LIBERADO ELETRONICAMENTE
ASSINATURA DIGITAL

Jaraguá do Sul(SC), 18 de Junho de 2019.

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Rua Isidoro Pedri, 120 - Barra do Rio Molha - Jaraguá do Sul - SC
CEP: 89259-590 - Telefone (47) 2106 - 8409 - www.jaraguadosul.sc.gov.br

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE JARAGUÁ DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SAÚDE DO TRABALHADOR

ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

Exercício 2019	Inscrição Municipal 24806	Nr. 3634

Para
- [ ] SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
- [X] DEMAIS SERVIÇOS

Nome da pessoa Física ou Jurídica
IND.E COM.DE PANIFICIO E CONFEIT. AMORE DI-PANE LTDA.

CNPJ ou CPF 03.061.448/0001-03 | Inicio de Atividade 01/03/1999

Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)
937 - BRUNO DOGE

Número
120

Bairro 25 - JOAO PESSOA

Edifício | Sala/Apto | Andar

Complemento

CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade
4930299 - Transporte rodoviario de produtos alimenticios(POR VEICULO -PLACA-RENAVAN) LICENCA TRANSPORTE.
POSSUI 04 VEÍCULOS

Número da Placa: MLF-0283

O estabelecimento ou prestador de serviço está autorizado a exercer suas atividades listadas acima, conforme Lei Complementar Municipal 097/2010.
O estabelecimento deverá possuir estrutura física que atendam as exigências de acessibilidade ao deficiente físico, conforme lei vigente.
O Empreendedor individual é beneficiado por isenção de taxa de alvará sanitário somente no primeiro exercício, devendo renovar o alvará sanitário no exercício (ano) seguinte, mediante pagamento da taxa conforme lei vigente.

Prazo de Validade	
30/04/2020	Desde que satisfeitas as exigências legais.

Autoridade de Saúde

Nilceane A. Junckes Costa
Gerente de Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador
visa@jaraguadosul.sc.gov.br

DOCUMENTO LIBERADO ELETRONICAMENTE

Jaraguá do Sul(SC), 18 de Junho de 2019.

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE JARAGUÁ DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SAÚDE DO TRABALHADOR

ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

Exercício 2019	Inscrição Municipal 24806	Nr. 3634

Para
- [ ] SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
- [X] DEMAIS SERVIÇOS

Nome da pessoa Física ou Jurídica
IND.E COM.DE PANIFICIO E CONFEIT. AMORE DI-PANE LTDA.

CNPJ ou CPF 03.061.448/0001-03	Inicio de Atividade 01/03/1999

Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça) 937 - BRUNO DOGE	Número 120

Bairro 25 - JOAO PESSOA

Edifício	Sala/Apto	Andar

Complemento

CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade
4930299 - Transporte rodoviario de produtos alimenticios(POR VEICULO -PLACA-RENAVAN) LICENCA TRANSPORTE.
POSSUI 04 VEÍCULOS

Número da Placa: MLZ-6007

O estabelecimento ou prestador de serviço está autorizado a exercer suas atividades listadas acima, conforme Lei Complementar Municipal 097/2010.
O estabelecimento deverá possuir estrutura física que atendam as exigências de acessibilidade ao deficiente físico, conforme lei vigente.
O Empreendedor individual é beneficiado por isenção de taxa de alvará sanitário somente no primeiro exercício, devendo renovar o alvará sanitário no exercício (ano) seguinte, mediante pagamento da taxa conforme lei vigente.

Prazo de Validade **30/04/2020**	Desde que satisfeitas as exigências legais.

Autoridade de Saúde

Nilceane A. Junckes Costa
Gerente de Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador
visa@jaraguadosul.sc.gov.br

DOCUMENTO LIBERADO ELETRONICAMENTE

Jaraguá do Sul(SC), 18 de Junho de 2019.

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE JARAGUÁ DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SAÚDE DO TRABALHADOR

ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

Exercício 2019	Inscrição Municipal 24806	Nr. 3634

Para
- [ ] SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
- [X] DEMAIS SERVIÇOS

Nome da pessoa Física ou Jurídica
IND.E COM.DE PANIFICIO E CONFEIT. AMORE DI-PANE LTDA.

CNPJ ou CPF 03.061.448/0001-03	Inicio de Atividade 01/03/1999

Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça) 937 - BRUNO DOGE	Número 120

Bairro 25 - JOAO PESSOA

Edifício	Sala/Apto	Andar

Complemento

CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade
4930299 - Transporte rodoviario de produtos alimentícios(POR VEICULO -PLACA-RENAVAN) LICENCA TRANSPORTE. POSSUI 04 VEÍCULOS

Número da Placa: MMF-3710

O estabelecimento ou prestador de serviço está autorizado a exercer suas atividades listadas acima, conforme Lei Complementar Municipal 097/2010.
O estabelecimento deverá possuir estrutura física que atendam as exigências de acessibilidade ao deficiente físico, conforme lei vigente.
O Empreendedor individual é beneficiado por isenção de taxa de alvará sanitário somente no primeiro exercício, devendo renovar o alvará sanitário no exercício (ano) seguinte, mediante pagamento da taxa conforme lei vigente.

Prazo de Validade **30/04/2020**	Desde que satisfeitas as exigências legais.

Autoridade de Saúde

Nilceane A. Junckes Costa
Gerente de Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador
visa@jaraguadosul.sc.gov.br

DOCUMENTO LIBERADO ELETRONICAMENTE

Jaraguá do Sul(SC), 18 de Junho de 2019.

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE JARAGUÁ DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SAÚDE DO TRABALHADOR

ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

Exercício 2019	Inscrição Municipal 24806	Nr. 3634

Para
- [ ] SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
- [X] DEMAIS SERVIÇOS

Nome da pessoa Física ou Jurídica
IND.E COM.DE PANIFICIO E CONFEIT. AMORE DI-PANE LTDA.

CNPJ ou CPF 03.061.448/0001-03	Inicio de Atividade 01/03/1999

Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça) 937 - BRUNO DOGE	Número 120

Bairro 25 - JOAO PESSOA

Edifício	Sala/Apto	Andar

Complemento

CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade
4930299 - Transporte rodoviario de produtos alimenticios(POR VEICULO -PLACA-RENAVAN) LICENCA TRANSPORTE.
POSSUI 04 VEÍCULOS

Número da Placa: MJE-4974

O estabelecimento ou prestador de serviço está autorizado a exercer suas atividades listadas acima, conforme Lei Complementar Municipal 097/2010.
O estabelecimento deverá possuir estrutura física que atendam as exigências de acessibilidade ao deficiente físico, conforme lei vigente.
O Empreendedor individual é beneficiado por isenção de taxa de alvará sanitário somente no primeiro exercício, devendo renovar o alvará sanitário no exercício (ano) seguinte, mediante pagamento da taxa conforme lei vigente.

Prazo de Validade **30/04/2020**	Desde que satisfeitas as exigências legais.

Autoridade de Saúde

Nilceane A. Junckes Costa
Gerente de Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador
visa@jaraguadosul.sc.gov.br

DOCUMENTO LIBERADO ELETRONICAMENTE

Jaraguá do Sul(SC), 18 de Junho de 2019.

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Produto: Pão integral fatiado com semente de linhaça

Descrição

Pão com formato e consistência própria, elaborado em condições técnicas adequadas pela cocção de massa formulado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibras de trigo, farinha de trigo integral, semente de linhaça, farinha de centeio, água, açúcar, fermento biológico, sal, farinha de linhaça e outros coadjuvantes de tecnologia, como estabilizantes e melhoradores de farinha.

Apresentação

Produto embalado em sacos plásticos de polietileno contendo 1 unidades de 500 g, com aproximadamente 20 fatias.

Validade

Prazo de validade: 5 dias.

Armazenagem

Armazenar em local fechado, de forma a proteger o produto das intempéries, em temperatura ambiente, ao abrigo da luz solar direta. Evitar qualquer possibilidade de contaminação, não armazenando o produto próximo de produtos não alimentícios.

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de trigo integral, semente de linhaça, farinha de centeio, água, açúcar, fermento biológico, sal, farinha de linhaça, antioxidante, estabilizantes estearoil-2-lactil, lactato de cálcio, melhorador de farinha ácido ascórbico.

Especificações Organolépticas

- ✓ Cor: Marrom claro, típica de pão assado;
- ✓ Sabor: Próprio de pão tipo integral
- ✓ Odor: Ausência de odores estranhos inerente à composição do produto, próprio de pão assado, homogêneo de cor adequada.
- ✓ Apresentação: aspecto de massa de pão assado, com miolo macio, não gorduroso, isenta de pontos de sujidades.
- ✓ Textura: O produto apresenta textura macia, elástico, não aderente.

Setor de origem:	Homologado por:	Rubrica:
Administrativo	**Pricila Cristina Klöppel** Sócia Administradora	Pricila C. Klöppel

Especificações Microbiológicas

d) pão sem recheio e sem cobertura	Coliformes a 45ºC/g	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus

De acordo com a Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001- Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos;

Grupo 10 - Farinhas, massas alimentícias, produtos para e de panificação, (industrializados e embalados) e similares.

Item d - pão sem recheio e sem cobertura e produtos de panificação (roscas, farinha de rosca, torradas e pão tipo sueco, com ou sem sabores) e similares

Especificações Macroscópicas e microscópicas

Produto isente de sujidades e materiais estranhos, de acordo com a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003 - Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados.

ALERGÊNICOS: Contém trigo, centeio e linhaça. Pode conter soja, cevada e aveia.
Contém Glúten

Informações Nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Pão Integral fatiado com semente de linhaça **Porção 50 g** / 2 fatias		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	123 kcal = 515 kJ	6,2 %
Carboidratos	19 g	6,3 %
Proteínas	5,3 g	7,1 %
Gorduras totais	2,7 g	4,9 %
Gorduras saturadas	0,8 g	3,6 %
Gorduras *trans*	0,0 g	**
Fibra alimentar	5,3 g	21,2 %
Sódio	1,9 mg	0,1 %
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

Fernanda Siufi de Moraes Rego e Silva
Responsável Técnica
CRBio: 028184/03-D

Pricila Cristina Klöppel
Sócia Administradora

Freitag
LABORATÓRIOS

Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

RELATÓRIO DE ENSAIO A_6259.2020_AIAP_2_3

Interessado: INDUSTRIA E COMERCIO DE PANIFICIO E CONFEITARIA AMORE DI-PANE LTDA
Endereço: Rua Bruno Doge Nº 120
CNPJ: 03.061.448/0001-03

Cidade: Jaraguá do Sul , Santa Catarina
CEP: 89.257-720
Fone: (47) 3370-2922

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 6259.2020_AIAP_2_3

Matriz: Alimentos processados

Lote: 01/02/2020

Tipo de Amostra: Pão Integral Fatiado com Semente de Linhaça
Plano de Amostragem: A_6259/2020
(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 03/02/2020 - 07:30FC
Data Recebimento: 19/02/2020
Data de Emissão do Relatório: 24/02/2020
Data fabricação / validade: 01/02/2020 - 06/02/2020

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%	UNIDADE
Fibra Alimentar Total p/ Digestão Enzimática e Gravimétrica	11,0	± 1,0	g/100g ou %

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Fibra Alimentar Total p/ Digestão Enzimática e Gravimétrica	9,6	2,9	-	AOAC.Method 991.43 :1994	24/02/2020	24/02/2020

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Jader David Klug/Gestor de Matrizes de Alimentos
Código Ordem Serviço: A_6259.2020
Chave de autenticação: Z1I-IRDQ-8H4

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: http://www.freitag.com.br

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.
Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.
Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.
Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.
Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.
Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.
Nota 09. (*) Serviço subcontratado.
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Dr. Guilherme Freitag
Gestor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Quim. Emerson Carlos de Quadros
Gestor da Qualidade
CRQ/SC 13101127
assinatura digital

Freitag
LABORATÓRIOS

Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_6261.2020_AIAP_2_4

Interessado: INDUSTRIA E COMERCIO DE PANIFICIO E CONFEITARIA AMORE DI-PANE LTDA
Endereço: Rua Bruno Doge Nº 120
CNPJ: 03.061.448/0001-03

Cidade: Jaraguá do Sul , Santa Catarina
CEP: 89.257-720
Fone: (47) 3370-2922

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 6261.2020_AIAP_2_4

Matriz: Alimentos processados

Lote: 01/02/2020

Tipo de Amostra: Pão Integral Fatiado com Semente de Linhaça
Plano de Amostragem: A_6261/2020
(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 03/02/2020 - 07:30FC
Data Recebimento: 19/02/2020
Data de Emissão do Relatório: 20/02/2020
Data fabricação / validade: 01/02/2020 - 06/02/2020

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%	UNIDADE
Peso Líquido	528,15	-	g

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Peso Líquido	N/A	-	-	Gravimetria	19/02/2020	19/02/2020

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Jader David Klug/Gestor de Matrizes de Alimentos
Código Ordem Serviço: A_6261.2020
Chave de autenticação: Z1I-IRDQ-8H4

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: http://www.freitag.com.br

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.
Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.
Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.
Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.
Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.
Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.
Nota 09. (*) Serviço subcontratado.
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Dr. Guilherme Freitag
Gestor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Quim. Emerson Carlos de Quadros
Gestor da Qualidade
CRQ/SC 13101127
assinatura digital

Freitag LABORATÓRIOS

Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_6257.2020_AIAP_2_6

Interessado: INDUSTRIA E COMERCIO DE PANIFICIO E CONFEITARIA AMORE DI-PANE LTDA
Endereço: Rua Bruno Doge Nº 120
CNPJ: 03.061.448/0001-03

Cidade: Jaraguá do Sul , Santa Catarina
CEP: 89.257-720
Fone: (47) 3370-2922

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 6257.2020_AIAP_2_6

Matriz: Alimentos processados

Lote: 19/02/2020

Tipo de Amostra: Pão Integral Fatiado com Semente de Linhaça
Plano de Amostragem: A_6257/2020

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 19/02/2020 - 10:00[FC]
Data Recebimento: 19/02/2020
Data de Emissão do Relatório: 24/02/2020
Data fabricação / validade: 19/02/2020 - 24/02/2020

1ª Legislação: ANVISA RDC 12/2001 - 10 -Farinhas, massas alimentícias, produtos para e de panificação, (industrializados e embalados) e similares - item d; (FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	LEGISLAÇÃO	RESULTADO	U95%	UNIDADE
Contagem de Coliformes Termotolerantes	≤ $1{,}0x10^2$ UFC/g	$<1{,}0x10^1$	± 0,11	UFC/g
Contagem de *Bacillus cereus*	-	$<1{,}0x10^1$	± 0,11	UFC/g
Contagem de *Staphylococcus aureus*	-	$<1{,}0x10^1$	-	UFC/g
Pesquisa de *Salmonella* spp. (Teste Rápido)	-	Ausência	-	25 g

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Contagem de Coliformes Termotolerantes	$1{,}0x10^1$	-	-	MAPA IN 62:2003 - Cap. VI	19/02/2020	22/02/2020
Contagem de *Bacillus cereus*	$1{,}0x10^1$	-	-	ISO 7932:2004	19/02/2020	22/02/2020
Contagem de *Staphylococcus aureus*	$1{,}0x10^1$	-	-	PR-Tb MB 018	19/02/2020	22/02/2020
Pesquisa de *Salmonella* spp. (Teste Rápido)	Ausência	-	-	Imunocromatografia de Fluxo Lateral AOAC License Number 080601	19/02/2020	21/02/2020

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Jader David Klug/Gestor de Matrizes de Alimentos

Nota 01. SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.
Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.
Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.
Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.
Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.
Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.
Nota 09. (*) Serviço subcontratado.
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Dr. Guilherme Freitag
Gestor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Quim. Emerson Carlos de Quadros
Gestor da Qualidade
CRQ/SC 13101127
assinatura digital

Freitag
LABORATÓRIOS

Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_6257.2020_AIAP_2_6

Código Ordem Serviço: A_6257.2020
Chave de autenticação: Z1I-IRDQ-8H4

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: http://www.freitag.com.br

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.
Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.
Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.
Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.
Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.
Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.
Nota 09. (*) Serviço subcontratado.
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Dr. Guilherme Freitag
Gestor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Quim. Emerson Carlos de Quadros
Gestor da Qualidade
CRQ/SC 13101127
assinatura digital

Freitag LABORATÓRIOS

Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

Ensaios NBR ISO/IEC 17025 CRL 0687

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_IN_3857.2020_AIAP_2_2

Interessado: INDUSTRIA E COMERCIO DE PANIFICIO E CONFEITARIA AMORE DI-PANE LTDA
Endereço: Rua Bruno Doge Nº 120
CNPJ: 03.061.448/0001-03

Cidade: Jaraguá do Sul , Santa Catarina
CEP: 89.257-720
Fone: (47) 3370-2922

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 3857.2020_AIAP_2_2

Matriz: Alimentos processados

Lote: 01/02/20

Tipo de Amostra: Pão Integral Fatiado com Semente de Linhaça
Plano de Amostragem: A_3857/2020
(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 03/02/2020 - 07:30[FC]
Data Recebimento: 03/02/2020
Data de Emissão do Relatório: 17/02/2020
Data fabricação / validade: 01/02/2020 - 06/02/2020

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%	UNIDADE
Ácidos Graxos Saturados	1,6	± 0,1	%
Ácidos Graxos Trans	< 1,0	± 0,1	%
Determinação de Carboidratos Totais por Diferença por Cálculo	38,90	-	%
Determinação de Lipídeos por Extração Direta com Soxhlet	5,4	-	%
Determinação de Protídios - Método do Kjedahl Modificado	10,5	-	g/100g ou %
Fibra Alimentar Total por Digestão Enzimática e Gravimetria	10,5	± 1,0	%
Sódio Total	39,943	± 0,059	mg Na/kg
Valor Energético	123,10	-	kcal

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Ácidos Graxos Saturados	1,0	0,3	-	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 53/IV e 55/IV	07/02/2020	07/02/2020
Ácidos Graxos Trans	1,0	0,3	-	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 53/IV e 55/IV	07/02/2020	07/02/2020
Determinação de Carboidratos Totais por Diferença por Cálculo	-	-	-	M.S. - ANVISA - RDC 360, 23 de Dezembro de 2003	17/02/2020	17/02/2020
Determinação de Lipídeos por Extração Direta com Soxhlet	0,2	-	-	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 032/IV	12/02/2020	12/02/2020
Determinação de Protídios - Método do Kjedahl Modificado	3,0	-	-	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, ed. IV, 2005. Método 037/IV	17/02/2020	17/02/2020

Nota 01. SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.
Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.
Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.
Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.
Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.
Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.
Nota 09. (*) Serviço subcontratado.
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Dr. Guilherme Freitag
Gestor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Quim. Emerson Carlos de Quadros
Gestor da Qualidade
CRQ/SC 13101127
assinatura digital

Freitag LABORATÓRIOS

Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

Ensaios NBR ISO/IEC 17025
CRL 0687

RELATÓRIO DE ENSAIO A_IN_3857.2020_AIAP_2_2

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Fibra Alimentar Total por Digestão Enzimática e Gravimetria	9,6	2,9	-	AOAC Official Method 991.43. Total, Soluble, and Insoluble Dietary Fiber in Foods Enzymatic Gravimetric Method.	14/02/2020	14/02/2020
Sódio Total	1,149	0,348	-	PR-Tb FQ 022 rev.00	14/02/2020	14/02/2020
Valor Energético	-	-	-	M.S. - ANVISA - RDC 360, 23 de Dezembro de 2003.	17/02/2020	17/02/2020

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Jader David Klug/Gestor de Matrizes de Alimentos
Código Ordem Serviço: A_3857.2020
Chave de autenticação: Z1I-IRDQ-8H4

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: http://www.freitag.com.br

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.
Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.
Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.
Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.
Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.
Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.
Nota 09. (*) Serviço subcontratado.
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Dr. Guilherme Freitag
Gestor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Quim. Emerson Carlos de Quadros
Gestor da Qualidade
CRQ/SC 13101127
assinatura digital

Freitag LABORATÓRIOS

Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

RELATÓRIO DE ENSAIO A_3857.2020_AIAP_2_2

Interessado: INDUSTRIA E COMERCIO DE PANIFICIO E CONFEITARIA AMORE DI-PANE LTDA
Endereço: Rua Bruno Doge Nº 120
CNPJ: 03.061.448/0001-03

Cidade: Jaraguá do Sul , Santa Catarina
CEP: 89.257-720
Fone: (47) 3370-2922

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 3857.2020_AIAP_2_2

Matriz: Alimentos processados

Lote: 01/02/20

Tipo de Amostra: Pão Integral Fatiado com Semente de Linhaça
Plano de Amostragem: A_3857/2020
(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 03/02/2020 - 07:30[FC]
Data Recebimento: 03/02/2020
Data de Emissão do Relatório: 17/02/2020
Data fabricação / validade: 01/02/2020 - 06/02/2020

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%	UNIDADE
Gordura Monoinsaturada	1,9	± 0,1	%
Gordura Poliinsaturada	< 1,0	± 0,1	%
Porção do Alimento	50	-	g
Rotulagem	Vide Rotulagem Nutricional	-	-

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Gordura Monoinsaturada	1,0	0,3	-	IAL ed. IV. 2005, Método 53/IV e 55/IV	07/02/2020	07/02/2020
Gordura Poliinsaturada	1,0	0,3	-	IAL ed. IV. 2005, Método 53/IV e 55/IV	07/02/2020	07/02/2020
Porção do Alimento	-	-	-	ANVISA RDC 359:2013	12/02/2020	12/02/2020
Rotulagem	-	-	-	ANVISA RDC 360:2003. Rotulagem Nutricional	17/02/2020	17/02/2020

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Rotulagem Nutricional Porção de 50 (g ou ml)		
	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Calórico	123 kcal 515 kJ	6,2 kcal 26 kJ
Carboidratos	19 g	6,5
Proteínas	5,3 g	7,0
Gorduras Totais	2,7 g	4,9
Gorduras Saturadas	0,8 g	3,6

Nota 01. SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.
Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.
Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.
Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.
Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.
Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.
Nota 09. (*) Serviço subcontratado.
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Dr. Guilherme Freitag
Gestor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Quim. Emerson Carlos de Quadros
Gestor da Qualidade
CRQ/SC 13101127
assinatura digital

Freitag
LABORATÓRIOS

Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_3857.2020_AIAP_2_2

Fibra Alimentar	5,3 g	21

* % Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ;
** VD não estabelecidos;
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
Não contém quantidade significativa de gorduras trans, sódio.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Jader David Klug/Gestor de Matrizes de Alimentos
Código Ordem Serviço: A_3857.2020
Chave de autenticação: Z1I-IRDQ-8H4

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: http://www.freitag.com.br

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.
Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.
Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.
Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.
Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.
Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.
Nota 09. (*) Serviço subcontratado.
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Dr. Guilherme Freitag
Gestor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Quim. Emerson Carlos de Quadros
Gestor da Qualidade
CRQ/SC 13101127
assinatura digital

Produto: Pão massinha doce com fibras

Descrição

Pão doce tipo massinha, elaborado em condições técnicas adequadas pela cocção de massa preparada com farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal, fermento biológico, sal e outros coadjuvantes de tecnologia, como estabilizantes e melhoradores de farinha, com adição de fibra de trigo.

Apresentação

Produto embalado em sacos plásticos de polietileno contendo 20 unidades de 50 g cada, totalizando 1,0 kg por pacote.

Validade

Prazo de validade: 5 dias.

Armazenagem

Armazenar em local fechado, de forma a proteger o produto das intempéries, em temperatura ambiente, ao abrigo da luz solar direta. Evitar qualquer possibilidade de contaminação, não armazenando o produto próximo de produtos não alimentícios.

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, água, açúcar, fermento biológico, sal, estabilizantes estearoil-2-lactil, lactato de cálcio, melhorador de farinha ácido ascórbico.

Especificações Organolépticas

- ✓ Cor: Marrom claro, típica de pão assado;
- ✓ Sabor: Próprio de pão tipo massinha enriquecido com fibras;
- ✓ Odor: Ausência de odores estranhos inerente à composição do produto, próprio de pão assado, homogêneo de cor clara.
- ✓ Apresentação: aspecto de massa de pão assado, com miolo macio, não gorduroso, isenta de pontos pretos de sujidades.
- ✓ Textura: O produto apresenta textura macia, elástica, não aderente.

Setor de origem:	Homologado por:	Rubrica:
Administrativo	**Pricila Cristina Kloppel** Sócia Administradora	Pricila C. Kloppel

Especificações Microbiológicas

d) pão sem recheio e sem cobertura	Coliformes a 45ºC/g	10^2
	Salmonella sp/25g	Aus

De acordo com a Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001- Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos;

Grupo 10 - Farinhas, massas alimentícias, produtos para e de panificação, (industrializados e embalados) e similares.

Item d - pão sem recheio e sem cobertura e produtos de panificação (roscas, farinha de rosca, torradas e pão tipo sueco, com ou sem sabores) e similares

Especificações Macroscópicas e microscópicas

Produto isente de sujidades e materiais estranhos, de acordo com a Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003 - Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados.

ALERGÊNICOS: Contém trigo. Pode conter soja, cevada, centeio e aveia.
Contém Glúten

Informações Nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Pão massinha doce com fibra **Porção 50 g** / 1 unidade		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	137 kcal = 573 kJ	6,9 %
Carboidratos	24 g	8,0 %
Proteínas	5,5 g	7,3 %
Gorduras totais	2,2 g	4,0 %
Gorduras saturadas	0,0 g	0,0 %
Gorduras *trans*	0,0 g	**
Fibra alimentar	3,6 g	14 %
Sódio	140 mg	5,8 %
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

Fernanda Siufi de Moraes Rego e Silva
Responsável Técnica
CRBio: 028184/03-D

Pricila Cristina Klöppel
Sócia Administradora

Freitag LABORATÓRIOS

Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

RELATÓRIO DE ENSAIO A_6258.2020_AIAP_1_3

Interessado: INDUSTRIA E COMERCIO DE PANIFICIO E CONFEITARIA AMORE DI-PANE LTDA
Endereço: Rua Bruno Doge Nº 120
CNPJ: 03.061.448/0001-03

Cidade: Jaraguá do Sul , Santa Catarina
CEP: 89.257-720
Fone: (47) 3370-2922

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 6258.2020_AIAP_1_3

Matriz: Alimentos processados

Lote: 19/02/2020

Tipo de Amostra: Pão Massinha Doce com Fibras
Plano de Amostragem: A_6258/2020
(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 19/02/2020 - 10:00PC
Data Recebimento: 19/02/2020
Data de Emissão do Relatório: 24/02/2020
Data fabricação / validade: 19/02/2020 - 24/02/2020

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%	UNIDADE
Fibra Alimentar Total p/ Digestão Enzimática e Gravimétrica	<9,6	± 1,0	g/100g ou %

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Fibra Alimentar Total p/ Digestão Enzimática e Gravimétrica	9,6	2,9	-	AOAC.Method 991.43 :1994	24/02/2020	24/02/2020

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações:

Obs.: Valor lido para Fibra Alimentar 7,11 g/100g ou %.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Jader David Klug/Gestor de Matrizes de Alimentos
Código Ordem Serviço: A_6258.2020
Chave de autenticação: Z1I-IRDQ-8H4

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: http://www.freitag.com.br

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.
Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.
Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.
Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.
Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.
Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.
Nota 09. (*) Serviço subcontratado.
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Dr. Guilherme Freitag
Gestor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Quim. Emerson Carlos de Quadros
Gestor da Qualidade
CRQ/SC 13101127
assinatura digital

Freitag LABORATÓRIOS

Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_6260.2020_AIAP_1_4

Interessado: INDUSTRIA E COMERCIO DE PANIFICIO E CONFEITARIA AMORE DI-PANE LTDA
Endereço: Rua Bruno Doge Nº 120
CNPJ: 03.061.448/0001-03

Cidade: Jaraguá do Sul , Santa Catarina
CEP: 89.257-720
Fone: (47) 3370-2922

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 6260.2020_AIAP_1_4

Matriz: Alimentos processados

Lote: 19/02/2020

Tipo de Amostra: Pão Massinha Doce com Fibras
Plano de Amostragem: A_6260/2020
(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 19/02/2020 - 10:00FC
Data Recebimento: 19/02/2020
Data de Emissão do Relatório: 20/02/2020
Data fabricação / validade: 19/02/2020 - 24/02/2020

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%	UNIDADE
Peso Líquido	1056,13	-	g

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Peso Líquido	N/A	-	-	Gravimetria	19/02/2020	19/02/2020

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Jader David Klug/Gestor de Matrizes de Alimentos
Código Ordem Serviço: A_6260.2020
Chave de autenticação: Z1I-IRDQ-8H4

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: http://www.freitag.com.br

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.
Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.
Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.
Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.
Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.
Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.
Nota 09. (*) Serviço subcontratado.
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Dr. Guilherme Freitag
Gestor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Quim. Emerson Carlos de Quadros
Gestor da Qualidade
CRQ/SC 13101127
assinatura digital

Freitag LABORATÓRIOS

Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

RELATÓRIO DE ENSAIO A_6256.2020_AIAP_1_6

Interessado: INDUSTRIA E COMERCIO DE PANIFICIO E CONFEITARIA AMORE DI-PANE LTDA
Endereço: Rua Bruno Doge Nº 120
CNPJ: 03.061.448/0001-03

Cidade: Jaraguá do Sul , Santa Catarina
CEP: 89.257-720
Fone: (47) 3370-2922

DADOS DO LOCAL DE AMOSTRAGEM

Protocolo: 6256.2020_AIAP_1_6

Matriz: Alimentos processados

Lote: 19/02/2020

Tipo de Amostra: Pão Massinha Doce com Fibras

Plano de Amostragem: A_6256/2020

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 19/02/2020 - 10:00[PC]
Data Recebimento: 19/02/2020
Data de Emissão do Relatório: 24/02/2020
Data fabricação / validade: 19/02/2020 - 24/02/2020

1ª Legislação: ANVISA RDC 12/2001 - 10 -Farinhas, massas alimentícias, produtos para e de panificação, (industrializados e embalados) e similares - item d; (FC) - dados fornecidos pelo cliente

PARÂMETRO	LEGISLAÇÃO	RESULTADO	U95%	UNIDADE
Contagem de Coliformes Termotolerantes	≤ $1{,}0x10^2$ UFC/g	$<1{,}0x10^1$	± 0,11	UFC/g
Contagem de *Bacillus cereus*	-	$<1{,}0x10^1$	± 0,11	UFC/g
Contagem de *Staphylococcus aureus*	-	$<1{,}0x10^1$	-	UFC/g
Pesquisa de *Salmonella* spp. (Teste Rápido)	-	Ausência	-	25 g

DADOS EXTRAS DA QUALIDADE DO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	LD	FAIXA DE TRABALHO	MÉTODO	DATA INÍCIO	DATA FINALIZAÇÃO
Contagem de Coliformes Termotolerantes	$1{,}0x10^1$	-	-	MAPA IN 62:2003 - Cap. VI	19/02/2020	22/02/2020
Contagem de *Bacillus cereus*	$1{,}0x10^1$	-	-	ISO 7932:2004	19/02/2020	22/02/2020
Contagem de *Staphylococcus aureus*	$1{,}0x10^1$	-	-	PR-Tb MB 018	19/02/2020	22/02/2020
Pesquisa de *Salmonella* spp. (Teste Rápido)	Ausência	-	-	Imunocromatografia de Fluxo Lateral AOAC License Number 080601	19/02/2020	21/02/2020

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Jader David Klug/Gestor de Matrizes de Alimentos

Nota 01. SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.
Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.
Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.
Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.
Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.
Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.
Nota 09. (*) Serviço subcontratado.
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Dr. Guilherme Freitag
Gestor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Quim. Emerson Carlos de Quadros
Gestor da Qualidade
CRQ/SC 13101127
assinatura digital

Freitag
LABORATÓRIOS

Rua Hermann Berndt, 505 - Distrito Industrial
Timbó/SC - CEP : 89120-000
(47) 3399-0432
freitag@freitag.com.br
freitag.com.br
CRQ/SC: 4653 | CRF/SC: 10876

RELATÓRIO DE ENSAIO

A_6256.2020_AIAP_1_6

Código Ordem Serviço: A_6256.2020
Chave de autenticação: Z1I-IRDQ-8H4

Verifique a autenticidade deste documento no seguinte endereço: http://www.freitag.com.br

Consulte nossas certificações e escopo acreditado no site: www.freitag.com.br

Nota 01. SMEWW - Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, Edição 22.
Nota 02. LQ - Limite de Quantificação.
Nota 03. Os resultados referem-se restritamente à amostra analisada.
Nota 04. Procedimentos de Amostragens conforme PR-Tb 069 Amostragem p/ Solos e Resíduos Sólidos/Líquidos, PR-Tb 077 Amostragens de Alimentos e Swabs, PR-Tb 072 Amostragens Ambientais, FPR-Tb 129 Cadeia de Custódia e, FPR-Tb 006 Plano de Amostragem e PR-Tb 068 Amostragem águas p/ saúde humana.
Nota 05. Os métodos utilizados estão de acordo com normas nacionais e internacionais reconhecidas.
Nota 06. Este Relatório de Ensaio é válido com somente uma das assinaturas e sua autenticidade pode ser verificada no site da Freitag na Internet.
Nota 07. U95 % - Incerteza expandida relatada está baseada em uma incerteza combinada, multiplicada por um fator de abrangência K, para um nível de confiança de aproximadamente 95 %.
Nota 08. Este relatório de ensaio só pode ser reproduzido por inteiro e sem nenhuma alteração.
Nota 09. (*) Serviço subcontratado.
Nota 10. As informações de amostragens realizadas pelo cliente são dados fornecidos pelo mesmo.

Dr. Guilherme Freitag
Gestor Técnico
CRF/SC 6672
assinatura digital

Quim. Emerson Carlos de Quadros
Gestor da Qualidade
CRQ/SC 13101127
assinatura digital

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 5700033/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	23 e 24
Produto	Pão Integral Fatiado com Semente de Linhaça			Marca	Amore Di Pane	
Fornecedor	Indústria e Comércio de Panifício e Confeitaria Amore Di Pane Ltda					
Fabricante/Beneficiador	Indústria e Comércio de Panifício e Confeitaria Amore Di Pane Ltda					
Quantidade (kg/L):	500g	Qtde amostra	2 amostras para cada item, total 4 pacotes	Data	27/02/2020	
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:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 5700035/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de fevereiro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	25 e 26
Produto	Pão Massinha Doce com Fibras			Marca	Amore Di Pane	
Fornecedor	Indústria e Comércio de Panifício e Confeitaria Amore Di Pane Ltda					
Fabricante/Beneficiador	Indústria e Comércio de Panifício e Confeitaria Amore Di Pane Ltda					
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	2 amostras para cada item, total 4 amostras	Data	27/02/2020	
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	Laudo laboratorial não contém composição centesimal, conforme estabelece o Anexo VIII, item 6-b.4			
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
		X		

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN10 0448

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 05/03/2020, às 08:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.