PARECER TÉCNICO SEI Nº 6515144

À Secretaria de Administração e Planejamento

Assunto: Parecer Técnico - Pregão Eletrônico n° 040/2020 (Responde Memorando SAP.UPR 6402340)

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	Alta Comercial Eireli	Boa Safra	Reprovada	6419773
8	Sagu	PR Comércio Atacadista Eireli	Juréia	Aprovado	6419801
9	Biscoito Doce Integral	PR Comércio Atacadista Eireli	Liane	Aprovado	6419803
10	Biscoito Doce Integral	PR Comércio Atacadista Eireli	Liane	Aprovado	6419803
15	Chocolate em Pó Solúvel	Alta Comercial Eireli	Boa Safra	Reprovado	6419784
16	Chocolate em Pó Solúvel	Alta Comercial Eireli	Boa Safra	Reprovado	6419784
21	Pão de Mel	Alta Comercial Eireli	Beijo Baiano	Reprovado	6515120
22	Pão de Mel	Alta Comercial Eireli	Beijo Baiano	Reprovado	6515120
25	Pão Massinha Doce com Fibras	PR Comércio Atacadista Eireli	Amore di Pane	Aprovado	6419805
26	Pão Massinha Doce com Fibras	PR Comércio Atacadista Eireli	Amore di Pane	Aprovado	6419805
27	Suco de Uva Integral	PR Comércio Atacadista Eireli	Zenit	Aprovado	6419809
28	Suco de Uva Integral	PR Comércio Atacadista Eireli	Zenit	Aprovado	6419809

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 **Taciana Machado dos Santos Duarte**, **Servidor(a) Público(a)**, em 20/06/2020, às 16:30, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 22/06/2020, às 10:49, 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 22/06/2020, às 10:50, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://portalsei.joinville.sc.gov.br/ informando o código verificador **6515144** e o código CRC **9FD09F9E**.

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	QUANTIDADE	MARCA
1	ACHOCOLATADO EM PÓ Ingredientes: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	4 pacotes de 1kg	BOA SAFRA
15	Chocolate em pó solúvel Características técnicas: produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcar. Deverá conter 50% de Cacau em pó. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter glúten, traços de glúten, leite, traços de leite, soja e traços de soja. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, odor forte e intenso, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Deverá ter sabor característico. Cota 75%.	4 pacotes de 1kg	BOA SAFRA
16	Chocolate em pó solúvel Características técnicas: produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcar. Deverá conter 50% de Cacau em pó. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter glúten, traços de glúten, leite, traços de leite, soja e traços de soja. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, odor forte e intenso, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Deverá ter sabor característico. Cota 25%.	4 pacotes de 1kg	BOA SAFRA
21	Pão de Mel. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos, conservantes e cobertura de chocolate. Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial. Cota 75%.	4 pacotes de 500g	BEIJO BAIANO
22	Pão de Mel. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos, conservantes e cobertura de chocolate. Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial. Cota 25%.	4 pacotes de 500g	BEIJO BAIANO

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:
NOME: Isaque.
CPF: 088.501.999-70.
CARGO: Representante Legal.

Prefeitura Municipal de Joinville
Secretaria da Educação

Documentos
- Alvará Alta comercial
- Alvará do pão de mel
- Alvará do chocolate e do achocolatado

Recebido por _____.

Data: 08/06/2020

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.

CURITIBA, 15 de Julho de 2019

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

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

Município de Guarapuava
Secretaria Municipal de Saúde
SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL Nº 1076/2019

Carimbo e Licenciamento
LICENCIADO S. M. S. 22/11/19 Serviço de Vigilância Sanitária Município de Guarapuava

Ramo de Atividade
Fabricação de alimentos

CNPJ/CPF	Cod. ramo ativ.	Validade: 12 meses a contar da data de Vistoria
00.139.240/0001-71		

CONTRIBUINTE

DOUGLAS LUIS LIMBERGER
Rua Francisco Meira Martins, 110 – São Cristovão
GUARAPUAVA/PR

Data da Vistoria
22/11/2019

Responsável da inspeção

Carimbo e Assinatura

RESPONSÁVEIS TÉCNICOS

Setor	Nome	Conselho Regional

Responsável do Serviço
Rua Emilia Bach
Chefe de Divisão Administrativa de Vigilância em Saúde

LICENÇA SANITÁRIA

Observações

RECLAMAÇÕES

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

CARTÓRIO AUTENTICAÇÃO
Serviço Notarial e Registral de Campo Ouebrado
Confere com o documento apresentado Dou fé
03 JUN. 2020
Guarapuava (PR)
DISTRITO DE CAMPO QUEBRADO FONE/FAX (42) 3623-2948
F9C35891

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. 1359 / 2020

RAZÃO SOCIAL **BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA**

C.N.P.J. **05.342.669/0001-85** BAIRRO: **PARQUE DA FONTE** ÁREA: ***570 m2*** I. M.: **27536**

ENDEREÇO **RUA TIRADENTES 607**

RAMO DE ATIVIDADE **Fabricação de pós alimentícios**

LICENCIADO VISA PREF. MUN. SJP-PR

DATA DA EMISSÃO: **18/05/2020**

DATA DE VENCIMENTO: **18/05/2021**

Conforme a Resolução SESA nº 338/2020 - (20/03/2020), em seus art. 12, 13 e 15; e Decreto Municipal nº 3728/20 em seu art. 01º, a fim de resguardar o bem estar da população, ficam suspensas as inspeções sanitárias "in loco", sendo as licenças sanitárias liberadas automaticamente.

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

BREDA KAREN PAVIN

Themis Leão Buchmann
Méd. Vet. CRMV 6176 - Matricula 21937
Chefe de Divisão de Vigilância Sanitária
Dep. Promoção e Vigilância-SMS/PMSJP

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

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 6419773/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 04 de junho de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote	1ª e 2ª Análise	Item	1
Produto	Achocolatado em pó			Marca	Boa Safra	
Fornecedor	Alta Comercial Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Boa Safra Alimentos Ltda					
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data	16/06/2020	
Avaliação Externa						
Item avaliado			Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra				X	Embalagem mal vedada, apresentando escape do conteúdo Sei 6507119 Difere das características determinadas para o produto, presente no termo de referência do presente edital: *(...)* *Embalagem deverá estar intacta, acondicionado em pacotes ou latas de flandres ou potes plásticos bem vedados.*	
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	O produto apresenta odor imperceptível de cacau.
Sabor		X	Excessivamente doce. Não é possível identificar o sabor do cacau presente na mistura.
Textura/Consistência	X		

Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
		X	
Observações	O produto não solubilizou por completo. Após o preparo, realizado conforme orientação do fabricante a mistura apresentou aspecto heterogêneo, com formação de grumos Sei 6507119		

Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
			X	
Observações	O produto apresentou difícil dissolução.			

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

Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			

Rendimento	Adequado

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:

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Taciana Duarte - CRN10 3144

Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte**, **Servidor(a) Público(a)**, em 18/06/2020, às 14:13, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 18/06/2020, às 14:18, 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 **6419773** e o código CRC **3845E8E1**.

ANÁLISE SEI Nº 6419784/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 04 de junho de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote	1ª e 2ª Análise	Item	15 e 16
Produto	Chocolate em pó Solúvel			Marca	Boa Safra	
Fornecedor	Alta Comercial Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Boa Safra Alimentos Lda					
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data	16/06/2020	
* O proponente fez uso do recurso estabelecido no artigo 12.8 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		Embalagem mal vedada, apresentando escape do conteúdo Sei 6507106 Difere das características determinadas para o produto, presente no termo de referência do presente edital: *(...) Embalagem deverá estar intacta, acondicionado em pacotes ou latas de flandres ou potes plásticos bem vedados*	
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	Após preparo apresentou coloração pálida
Odor		X	O produto apresenta odor imperceptível de cacau
Sabor		X	O produto apresenta sabor fraco. Não é possível identificar o sabor do cacau presente na mistura.
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	O produto não solubilizou por completo. Após o preparo, realizado conforme orientação do fabricante a mistura apresentou aspecto heterogêneo, com formação de grumos Sei 6507106.

Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
				X

Observações	

Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X

Observações	

Rendimento	Adequado

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:

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte**, **Servidor(a) Público(a)**, em 18/06/2020, às 14:14, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 18/06/2020, às 14:18, 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 **6419784** e o código CRC **DCAF4D91**.

ANÁLISE SEI Nº 6515120/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 19 de junho de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote	1ª e 2ª Análise		Item	21 e 22
Produto	Pão de Mel			Marca	Beijo Baiano		
Fornecedor	Alta Comercial Eireli						
Fabricante/Beneficiador	Douglas Luis Limberger						
Quantidade (kg/L):	0,500Kg	Qtde amostra	4	Data	16/06/2020		
* O proponente fez uso do recurso estabelecido no artigo 12.8 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 <u>validade de 4 meses após a fabricação</u>, diferindo das características técnicas para o produto determinadas no termo de referência do presente edital: *(...)Prazo de Validade: <u>mínimo de 8 meses</u>.* Sei 6507100		

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 produto apresenta Xarope Sabor Mel (açúcar, água, glicose de milho, acidulante acido cítrico e aromatizantes) em sua composição como alternativa ao ingrediente mel Sei 6507100. Difere das características técnicas para o produto , presente no termo de referência do presente edital que determinam a necessidade da presença do ingrediente mel na composição do produto: *(...) Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos...* *(...)Biscoito macio de mel e condimentos naturais...*

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:

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Taciana Duarte - CRN10 3144

Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte**, **Servidor(a) Público(a)**, em 20/06/2020, às 16:26, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 22/06/2020, às 10:49, 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 **6515120** e o código CRC **AC54BA1F**.

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 ENTREGA DE AMOSTRAS

Item	Material/Descritivo:	Unid.	Quant.	Marca	Amostra	Documentos
8	Sagu. Características técnicas: Sagu de mandioca, tipo pérola. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Isento de matéria terrosa e parasita. Livre de sujidade e de detritos animais e vegetais.	quilograma	7.000	JUREIA	4 amostras	ALVARÁ SANITARIO DO FABRICANTE
9 e 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.	quilograma	45.000	LIANE	4 amostras	ALVARÁ SANITARIO DO FABRICANTE
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 ínimo 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.	quilograma	35.250	AMORE DI PANE	4 amostras	ALVARÁ SANITARIO DO FABRICANTE
27 e 28	Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	litro	37.500	ZENIT	4 amostras	ALVARÁ SANITARIO DO FABRICANTE

Acompanha Alvará Sanitário da empresa, PR COMERCIO ATACADISTA.

DATA: 09 / 06 / 2020

RECEBIDO POR: _____

(Nome legível e carimbo)

Prefeitura Municipal de Joinville
Secretaria da Educação

Documentos:
- Alvará P.R.
- Alvará Laiane
- Alvará Jureia
- Alvará Amore di Pane
- Laudo laboratorial Amore di Pane
- Alvará Zenit. - MAPA

Balneário Camboriu, 09 de junho 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, Nº 756
NOVA ESPERANÇA - CEP 88336-210
BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC

Anx 08

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE POMERODE
SECRETARIA DE SAÚDE - SESA

SESA

ALVARÁ SANITÁRIO

2E90FF7489

[X] ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS
[ ] ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, EDUCAÇÃO E OUTROS

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	DATA INÍCIO ATIVIDADE	CONTROLE DE EMISSÃO	PRAZO DE VALIDADE
5257	01/01/2009	972/2019	**31/12/2020**

NOME OU RAZÃO SOCIAL	CPF/CNPJ
BIGUA ALIMENTOS INDUSTRIA E COMERCIO LTDA	10.395.462/0001-09

NOME FANTASIA / SOBRENOME
BIGUA ALIMENTOS

LOGRADOURO	NÚMERO
Helga Pedrini	169

CEP	BAIRRO	COMPLEMENTO
89.107-000	Centro	

ATIVIDADE PRINCIPAL
4639701 Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral

ATIVIDADE SECUNDÁRIA
4729699 Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente
1069400 Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente
4639702 Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada
1099699 Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente

O ESTABELECIMENTO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO A FUNCIONAR CONFORME LEI COMPLEMENTAR Nº 75 DE 12 DE DEZEMBRO DE 2001

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

AUTORIDADE DE SAÚDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE POMERODE
Magali Achterberg Boeing
Gerente da VISA
Matrícula 263311

RESPONSÁVEL TÉCNICO
NOME/RAZÃO CPF/CNPJ

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

CONCEDIDO POR:
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE POMERODE

LOCAL E DATA
POMERODE - SC , 12 de Novembro de 2019

Itens 09 e 10

Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de PRESIDENTE PRUDENTE

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 354140616-109-000002-1-3 DATA DE VALIDADE: 31/06/2020

Nº PROCESSO:	1212
Nº PROTOCOLO:	0413/2019-APP — Data do Protocolo: 01/03/2019
SUBGRUPO:	FABRIL
AGRUPAMENTO:	INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:	1092-9/00 FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS
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:	PASTIFICIO 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 PRATICAS 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 SANITÁRIA

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

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

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

Fls 25 e 26

ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

Exercício 2020	Inscrição Municipal 24806	Nr. 77

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

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 própr
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, intermunicipalsenta Conf. Art. 6 da LM 97/2010
interestadual e internacional - exclusivamente para alimento, medicamentos, insumos farmacêuticos,
produtos para saúde, cosméticos ou saneantes

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.

Prazo de Validade
30/04/2021

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), 13 de Março de 2020.

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

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_6972.2020_AIAP_1_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: 6972.2020_AIAP_1_2

Matriz: Alimentos processados

Lote: 19/02/2020

Tipo de Amostra: Pão Massinha Doce com Fibras
Plano de Amostragem: A_6972/2020
(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 19/02/2020 - 10:00[FC]
Data Recebimento: 25/02/2020
Data de Emissão do Relatório: 04/03/2020
Data fabricação / validade: 19/02/2020 - 24/02/2020

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%	UNIDADE
Ácidos Graxos Saturados	<1,0	± 0,1	%
Ácidos Graxos Trans	<1,0	± 0,1	%
Determinação de Carboidratos Totais por Diferença por Cálculo	51,29	-	%
Determinação de Lipídeos por Extração Direta com Soxhlet	2,1	-	%
Determinação de Protídios - Método do Kjedahl Modificado	12,9	-	g/100g ou %
Fibra Alimentar Total por Digestão Enzimática e Gravimetria	<9,6	± 1,0	%
Sódio Total	2820,395	± 0,059	mg Na/kg
Valor Energético	137,83	-	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	02/03/2020	02/03/2020
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	02/03/2020	02/03/2020
Determinação de Carboidratos Totais por Diferença por Cálculo	-	-	-	M.S. - ANVISA - RDC 360, 23 de Dezembro de 2003	04/03/2020	04/03/2020
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	02/03/2020	02/03/2020
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	04/03/2020	04/03/2020

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_6972.2020_AIAP_1_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.	04/03/2020	04/03/2020
Sódio Total	1,149	0,348	-	PR-Tb FQ 022 rev.00	04/03/2020	04/03/2020
Valor Energético	-	-	-	M.S. - ANVISA - RDC 360, 23 de Dezembro de 2003.	04/03/2020	04/03/2020

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_6972.2020
Chave de autenticação: 3U5-SLT1-RH8

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_6972.2020_AIAP_1_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: 6972.2020_AIAP_1_2

Matriz: Alimentos processados

Lote: 19/02/2020

Tipo de Amostra: Pão Massinha Doce com Fibras
Plano de Amostragem: A_6972/2020
(FC) - dados fornecidos pelo cliente

Técnico de Amostragem: Cliente: -
Data Amostragem: 19/02/2020 - 10:00[FC]
Data Recebimento: 25/02/2020
Data de Emissão do Relatório: 04/03/2020
Data fabricação / validade: 19/02/2020 - 24/02/2020

PARÂMETRO	RESULTADO	U95%	UNIDADE
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
Porção do Alimento	-	-	-	ANVISA RDC 359:2013	04/03/2020	04/03/2020
Rotulagem	-	-	-	ANVISA RDC 360:2003. Rotulagem Nutricional	04/03/2020	04/03/2020

Os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

Rotulagem Nutricional Porção de 50 (g ou ml)		
	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor Calórico	138 kcal 577 kJ	6,9 kcal 29 kJ
Carboidratos	26 g	8,5
Proteínas	6,5 g	8,6
Gorduras Totais	1,1 g	1,9
Gorduras Saturadas	0,3 g	1,4
Fibra Alimentar	3,6 g	14
Sódio	141 mg	5,9

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_6972.2020_AIAP_1_2

* % 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.

Relatório de Ensaio revisado e liberado por: Jader David Klug/Gestor de Matrizes de Alimentos
Código Ordem Serviço: A_6972.2020
Chave de autenticação: 3U5-SLT1-RH8

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_6258.2020_AlAP_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_AlAP_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 - 10:00[FC]
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_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

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

Tipo de Amostra: Pão Massinha Doce com Fibras
Plano de Amostragem: A_6256/2020
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

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 - 10:00[FC]
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

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: **Administrativo**	Homologado por: **Pricila Cristina Kloppel** Sócia Administradora	Rubrica:

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	138 kcal = 577 kJ	6,9 %
Carboidratos	26 g	8,5 %
Proteínas	6,5 g	8,6 %
Gorduras totais	1,1 g	1,9 %
Gorduras saturadas	0,3 g	1,4 %
Gorduras *trans*	0,0 g	**
Fibra alimentar	3,6 g	14 %
Sódio	141 mg	5,9 %
* % 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

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO/SC

Itens 27 e 28

CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: SC 001589-0

O estabelecimento:	INDUSTRIA E COMERCIO DE SUCOS E CONSERVAS ZENIT EIRELI - EPP		
De Solicitação Eletrônica Nº.	00046500/2017		
Número do registro anterior:	SC-21121-4		
CPF/CNPJ Nº	01.542.723/0001-85	Nº DAP:	SDW0154272300011802190342
Localizado a:	M Barra Velha, Nº Nº 200, Rua Edna Cristina de Freitas, Itajuba.		
Bairro:		Município:	Barra Velha
UF: SC	CEP: 88390-000		

Atividade	Classificação	Característica Adicional	Denominações	Classificação Concedida em
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	ENGARRAFADOR OU ENVASADOR	NÃO FERMENTADO NÃO ALCOÓLICO	SUCO OU SUMO	
VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO	PRODUTOR OU ELABORADOR	NÃO FERMENTADO NÃO ALCOÓLICO	SUCO OU SUMO	

Concedido em: 01/04/2004

VALIDO ATÉ: 01/04/2024

Renovado em: 01/04/2014

Florianópolis-SC, 02 de Junho de 2020 , 17:05:

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: I1N1-4UEI-4JK5-V2CJ

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 COMERCIO ATACADISTA EIRELI

Denominação Comercial - Nome Fantasia	CNPJ/CPF
.....	33.488.848/0001-60

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)	Nº
R EDGAR LINHARES	756

Bairro	Município/Estado
NOVA ESPERANCA	BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC

Atividade:
Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral
Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos
Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados
Comércio atacadista de pescados e frutos do mar
Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente
Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares

O Estabelecimento está licenciado conforme a Lei Estadual nº 6.320 / 1983 e seus decretos Lei Complementar Municipal nº 40 / 2019, Decreto Municipal nº 8766 / 2017 e Portaria MS nº 15651 / 1994

VÁLIDO ATÉ

31/12/2020

Concedido por: *DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA*

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

Autoridade de Saúde (Assinatura de Validação)

Juliana Francine da Costa
Fiscal de Vigilância Sanitária
Matrícula: 46475

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

RECEBIDO EM: ____/____/____

Nome Legível: _____

Entregue por: _____

Carimbo e Assinatura
Administrativa / Direção

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

Cartório Azevêdo Bastos
Fundado em 1888

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 autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[2].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos da atividade Notarial e Registral no Estado da Paraíba, foi instituído pela da Lei Nº 10.132, de 06 de novembro de 2013, a aplicação obrigatória de um Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial em todos os atos de notas e registro, composto de um código único (por exemplo: Selo Digital: ABC12345-X1X2) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser verificada e confirmada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço https://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 **19/05/2020 15:36:40 (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*.

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site.

[1]**Código de Autenticação Digital:** 106221905201149880551-1
[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

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b77dc0943091bb2f5d1c7d2222950d29089c6a2ddca8cd222321ea4433a9d21328283c6752fa3e8a6cdc82af007ba377b8a3a60ca2371a13fd1e84043f75f2f31

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória Nº 2.200-2
de 24 de agosto de 2001.

ICP Brasil

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 6419801/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 04 de junho de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	8
Produto	Sagu			Marca	Juréia	
Fornecedor	PR Comércio Atacadista Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Biguá Alimentos Indústria e Comércio Ltda.					
Quantidade (kg/L):	0,500Kg	Qtde amostra	4	Data	16/06/2020	
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	Adequado			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				

	Parecer Técnico	
	Aprovado	Reprovado
	X	

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Taciana Duarte - CRN10 3144

Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte**, **Servidor(a) Público(a)**, em 18/06/2020, às 14:15, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 18/06/2020, às 14:18, 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 **6419801** e o código CRC **76D1DD44**.

ANÁLISE SEI Nº 6419803/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 04 de junho de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	9 e 10
Produto	Biscoito Doce Integral			Marca	Liane	
Fornecedor	PR Comércio Atacadista Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Industria de Alimentos Liane Ltda.					
Quantidade (kg/L):	0,400Kg	Qtde amostra	4	Data	16/06/2020	
* O proponente fez uso do recurso estabelecido no artigo 12.8 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:

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Taciana Duarte - CRN10 3144

Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte**, **Servidor(a) Público(a)**, em 18/06/2020, às 14:15, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 18/06/2020, às 14:18, 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 **6419803** e o código CRC **E83A621C**.

Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 6419805/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 04 de junho de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	25 e 26
Produto	Pão Massinha Doce com Fibras			Marca	Amore di Pane	
Fornecedor	PR Comércio Atacadista Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Indústria e Comércio de Panificio e Confeitaria Amore di Pane Ltda					
Quantidade (kg/L):	1Kg	Qtde amostra	4	Data	16/06/2020	
* O proponente fez uso do recurso estabelecido no artigo 12.8 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:

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Taciana Duarte - CRN10 3144

Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte**, **Servidor(a) Público(a)**, em 18/06/2020, às 14:15, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 18/06/2020, às 14:18, 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 **6419805** e o código CRC **10FA6210**.

ANÁLISE SEI Nº 6419809/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 04 de junho de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	040/2020		Lote		Item	27 e 28
Produto	Suco de Uva Integral			Marca	Zenit	
Fornecedor	PR Comércio Atacadista Eireli					
Fabricante/Beneficiador	Industria e Comércio de Sucos e Conservas Zenit Eireli - EPP					
Quantidade (kg/L):	1 Litro	Qtde amostra	4	Data	16/06/2020	
* O proponente fez uso do recurso estabelecido no artigo 12.8 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	Adequado			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
	X			

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN10 2182

Taciana Duarte - CRN10 3144

Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte**, **Servidor(a) Público(a)**, em 18/06/2020, às 14:15, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt Rosa**, **Servidor(a) Público(a)**, em 18/06/2020, às 14:18, 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 **6419809** e o código CRC **BA6E75FB**.