



A.V. COMERCIO ATACADISTA EIREI
CNPJ nº 16.858.182/0001-7
Rua Edgar Linhares, 742 - Nova Esperança
CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/S
Telefone/Fax: (47) 3360-848
E-mail: avcomerciovarejista@gmail.com

PREFEITURA DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 119/2019
RECIBO DE AMOSTRAS E DOCS FABRICANTE E ALVARA SANITARIO A.V

| À Secretaria de Administração e Planejamento | | | | | |
|--|---|-------|--------|--------------------|------------------------------|
| ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS: | | | | | |
| Item | Material | UNID. | Quant. | Marca | DOCS |
| 6 | Filé de Tilápia congelado. Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF (congelamento individual). O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta anormal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Primária - sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de 1Kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. | kg | 4 | PISCICULTURA FOSSA | FICHA TECNICA SIE FABRICANTE |
| 8 | Iogurte sabor coco – Ingredientes: leite pasteurizado integral ou semidesnatado, açúcar, polpa de coco, aroma natural de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) de até 1 litro ou garrafa plástica (de polipropileno) contendo até 2 litros, bem vedada. Deverá trazer informações gerais, data de validade bem visíveis. Deve constar carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. | litro | 4 | LASAROLI | FICHA TECNICA SIE FABRICANTE |
| 10 | Margarina cremosa com sal – Ingredientes: óleos vegetais líquidos e Interesterificados, contendo vitaminas, sal, leite, estabilizantes, conservantes, antioxidantes, aroma idêntico ao natural e corantes naturais. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. | kg | 4 | COAMO FAMILIA | FICHA TECNICA SIF FABRICANTE |

DATA: 24 / 7 / 19

RECEBIDO POR: Carlos César Marques 10:30 hr

Carlos César Marques
Coordenador
Balneário Camboriú, 24 de JULHO de 2019.

HITLON DELGADO DOS SANTOS
CPF: 294019099-20
REPRESENTANTE COMERCIAL

16.858.182/0001-76
I.E.: 256.833.885

AV COMÉRCIO ATACADISTA EIRELI
RUA EDGAR LINHARES, Nº 742
NOVA ESPERANÇA - CEP 88336-210
BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC
(47) 3264-0037



PREFEITURA
**BALNEÁRIO
CAMBORIÚ**

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

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº27007

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

A.V. COMÉRCIO ATACADISTA EIRELI

Denominação Comercial - Nome Fantasia

CNPJ/CPF

16.858.182/0001-76

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

RUA EDGAR LINHARES

Nº

742

Bairro

NOVA ESPERANÇA

Município/Estado

BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Atividade:

- 46.91-5-00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios
- 46.33-8-01 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos
- 46.34-6-01 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados
- 46.34-6-03 - Comércio atacadista de pescados e frutos do mar
- 46.35-4-99 - Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente
- 46.37-1-04 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares
- 46.39-7-01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral
- 46.41-9-02 - Comércio atacadista de artigos de cama, mesa e banho
- 46.41-9-03 - Comércio atacadista de artigos de armarinho
- 46.42-7-01 - Comércio atacadista de artigos do vestuário e acessórios, exceto profissionais e de segurança
- 46.43-5-01 - Comércio atacadista de calçados
- 46.43-5-02 - Comércio atacadista de bolsas, malas e artigos de viagem
- 46.45-1-01 - Comércio atacadista de instrumentos e materiais para uso médico, cirúrgico, hospitalar e de laboratórios
- 46.46-0-01 - Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria
- 46.46-0-02 - Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal
- 46.47-8-01 - Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria
- 46.49-4-01 - Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico
- 46.49-4-04 - Comércio atacadista de móveis e artigos de colchoaria
- 46.49-4-05 - Comércio atacadista de artigos de tapeçaria; persianas e cortinas
- 46.49-4-06 - Comércio atacadista de lustres, luminárias e abajures
- 46.49-4-08 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar

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

VÁLIDO ATÉ

31/12/2019

Concedido por:

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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

Autoridade de Saúde

Ramires Assis Naschenheng
Ramires Assis Naschenheng
Diretor do Setor de Alimentos
Portaria 25241/2018

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

RECEBIDO EM: _____

Vistoriado: _____



ANEXO XIV
FICHA TÉCNICA PARA PRODUTO PROCESSADOS E DE ORIGEM ANIMAL:

| FICHA TECNICA | | | |
|--|---|---|------------------------------------|
| PRODUTO | | | |
| NOME/ DENOMINAÇÃO: FILÉ DE PEIXE (TILÁPIA) | | | |
| MARCA: PESCADOS FOSSA | | PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-Nº DE REGISTRO (SIE): 907 | |
| | | | |
| RAZÃO SOCIAL: ENTREPOSTO DE PESCADOS VITOR MEIRELES | | CNPJ: 092183780001/30 | |
| ENDEREÇO: ESTRADA GERAL SABUGUEIRO | | NUMERO: SN | |
| BAIRRO: INTERIOR | | CEP: 89.148,000 | |
| CIDADE: VITOR MEIRELES | | ESTADO: SANTA CATARINA | |
| FABRICANTE/ BENEFICIADORA DO PRODUTO | | | |
| RAZÃO SOCIAL: ENTROPOSTO DE PESCADO VITOR MEIRELES | | Nº/CNPJ: 09.218.378/0001-30 | |
| ENDEREÇO: ESTRADA GERAL SABUGUEIRO | | NUMERO: SN | |
| BAIRRO: INTERIOR | | CEP:89.148-000 | |
| CIDADE: VITOR MEIRELES | | ESTADO: SANTA CATARINA | |
| CONTATO | | | |
| NOME: ROSELI FOSSA | | | |
| FONE: 47-99996-3101 / 47- 98438-2111 | | FAX: | EMAIL: lica_piscultura@hotmail.com |
| CARACTERISTICA DO PRODUTO | | | |
| INGREDIENTES: PEIXE IN NATURA | | | |
| ADITIVOS ALIMENTARES (CONSERVANTES, CORANTES, ETC): SEM CONSERVANTES | | | |
| COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 60G | | | |
| PROTEÍNAS (G) 16G | VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL): 172 KCAL | | |
| CARBOIDRATOS (G) 220 G | PRAZO DE VALIDADE: FREEZER DOMESTICO -12°C 360 DIAS | | |
| GORDURAS (G) 2,3 G | GORDURA SATURADA (G) 1,1G | SÓDIO (MG) 39 MG | |
| EMBALAGEM DO PRODUTO | | | |
| PRIMARIA | | SECUNDÁRIA | |
| TIPO: POLIPROPILENO | PESO LIQUIDO: 1 KG | TIPO: PAPELÃO | PESO LIQUIDO: 18 KG |
| RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO | | | |
| NOME FILIPE RECH | | | |
| PROFISSÃO MÉDICO VETERINÁRIO | | CARGO RESPONSÁVEL TÉCNICO | |
| CONSELHO REGIONAL CRMV SC | | Nº DE INSCRIÇÃO 07812 | |
| ASSINATURA | | | |

Filipe Rech
Médico Veterinário
253/2018 CRMV/SC-07812



Item: 06



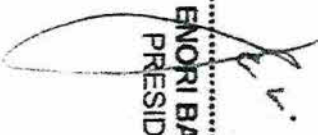
ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-GEINP



TÍTULO DE REGISTRO DO S.I.E.

O ESTABELECIAMENTO ENTREPÓSITO DE PESCADO VITOR MEIRELLES LTDA ME, ATIVIDADE DE ENTREPÓSITO DE PESCADOS, LOCALIZADO À RUA GERAL SABUGUEIRO, BAIRRO SABUGUEIRO MUNICÍPIO DE VITOR MEIRELLES NO ESTADO DE SANTA CATARINA, ENCONTRA-SE REGISTRADO NESTA COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA - CIBASC NA GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GEINP SOB O N.º 907, DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - S.I.E. DO LIVRO N.º 10 E FOLHAS 907, SUJEITAR-SE-Á JUNTAMENTE COM O MESMO NOS TERMOS DO DECRETO-LEI N.º 7.889, DE 23.11.89 E DA LEI ESTADUAL N.º 8.534 DE 19.01.92 E REGULAMENTADA PELO DECRETO N.º 3.748 DE 12.07.93 BEM COMO TAMBÉM A OUTROS ATOS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.

FLORIANÓPOLIS (SC), 03 DE AGOSTO DE 2.011.


.....
ENORI BARBIERI
PRESIDENTE

.....
JOÃO MANOEL BAZETI MARQUES
DIRETOR TÉCNICO

.....
SERGIO SILVA BORGES
GERENTE ESTADUAL DE INSPEÇÃO



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4281555/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 01 de agosto de 2019.

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | | |
|---|----------------------|-----------------|
| PREGÃO: 119/2019 | LOTE: | ITEM: 06 |
| PRODUTO: Filé de tilápia | MARCA: Pescado Fossa | |
| FORNECEDOR:A.V Comércio Atacadista Ltda | | |
| FABRICANTE: Entrepasto de pescados Vitor Meireles | | |
| QUANTIDADE (KG/L): 1 kg | Qtde Amostra: 4 | DATA:31/07/2019 |

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

| 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 (com base na legislação vigente)

| Item Avaliado | Característico | Não característico | Observações |
|----------------------|-----------------------|---------------------------|--------------------|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/consistência | X | | |
| Cocção/Rendimento | X | | |

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado

Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 01/08/2019, às 13:17, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 01/08/2019, às 13:21, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 01/08/2019, às 13:32, 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 **4281555** e o código CRC **9DF37F24**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.065974-0

4281555v3



Ficha Técnica de Produto

Produto: Iogurte Integral com polpa de Frutas – Sabor Coco

Marca: Lasaroli

Nº de Registro CIDADASC: 789-037

1. Dados da Empresa

- 1.1. Razão Social: Lacteos Silva Indústria e Comércio LTDA ME
- 1.2. Classificação do Estabelecimento: Fábrica de Lacteos
- 1.3. Endereço: Rodovia SC 108, Nº 1700, Bairro Rio Alfa, Anitápolis – SC.
CEP: 88475-000
- 1.4. CNPJ: 04.823.762/0001-49
- 1.5. Inscrição Estadual: 257.606.130

2. Dados do Produto

- 2.1. Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa de frutas (água, açúcar líquido invertido, polpa de coco, estabilizante amido modificado, aroma idêntico ao natural de coco, acidulante ácido cítrico INS 330, conservante sorbato de potássio INS 202), amido modificado, fermento lácteo e aroma idêntico ao natural de coco.
- 2.2. Validade: 40 dias
- 2.3. Forma de apresentação do Lote: 6 (seis) dígitos. Ex: L.150413
- 2.4. Peso líquido: 900g
- 2.5. Embalagem: Material plástico e nylon, em forma de pacote "barriga mole".
- 2.6. Acondicionamento: Entre 0 e 10°C. Após aberto consumir em até 3 dias.

2.7. Tabela nutricional:

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|------------------------|-------------------|--------|
| Porção 200 g (1 copo) | | |
| Quantidade por Porção | | %VD(*) |
| Valor energético | 160 kcal = 673 kJ | 8% |
| Carboidratos | 29 g | 10% |
| Proteínas | 5,2 g | 7% |
| Gorduras totais | 2,6 g | 5% |
| Gorduras saturadas | 1,7 g | 8% |
| Gorduras trans | 0 g | ** |
| Fibra alimentar | 0 g | 0% |
| Sódio | 85 mg | 4% |

2.8. Descrição do processo:

O leite recebido, após aprovado após aprovado em testes específicos de qualidade, é submetido ao processo de padronização de gordura, clarificação e pasteurização. Mistura-se ao leite os

ingredientes açúcar e amido modificado num tanque maturador. A mistura é pasteurizada por tempo e temperatura determinados, sendo posteriormente resfriado até a temperatura ideal para atuação do fermento que será então adicionado. Após concluída a fermentação, realiza-se o corte da coalhada e adição da polpa de frutas e aroma. O produto é bombeado até a máquina de envase para ser embalado e, logo em seguida, armazenado em câmara fria.

2.9. Transporte: O produto é transportado em caminhões frigoríficos providos de refrigeração apropriada.

3. Requisitos Físico-Químicos

- 3.1. Aspecto: Consistência líquida, com boa viscosidade e textura lisa com ausência de grumos.
- 3.2. Sabor: Levemente acidificado com sabor característico da polpa.
- 3.3. Gordura: 1,3-2,0%
- 3.4. Proteína: Mínima de 2,3%
- 3.5. Acidez: 50-100°D
- 3.6. p.H: 4,2-4,8

4. Requisitos Microbiológicos

- 4.1. Bactérias lácticas totais: mín 10⁷ UFC/ml
- 4.2. Coliformes totais (30°C): < 100 UFC/ml
- 4.3. Coliformes termotolerantes(45°C): < 10 UFC/ml
- 4.4. Bolores e Leveduras: < 200 UFC/ml

12/08



Estabelecimentos SIE

Data/Hora emissão : 26/03/2012 14:28:16

| SIE | CNPJ | Razão Social | Endereço | Telefone | Município | Responsável Técnico | Fiscal | Situação |
|--|----------------|--|---|---------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------------------|----------|
| 491 | 11538406000149 | MATADOURO E FRIGORIFICO LK LTDA ME | LINHA ENTRE RIOS, S/N, INTERIOR - CEP 89730 | 49-3455-9230 | ALTO BELA VISTA | Gabriela D. Forchezzato | Nasser Kartabili | Ativo |
| <p>Total de Estabelecimentos: 1</p> | | | | | | | | |
| 511 | 00488862000105 | Embutidos CD Ltda | Rua Geraldo Dlein Garlet, 687 | 49-653-0170 | ANCHIETA | Aguacy Braz | não informado | Ativo |
| <p>Total de Estabelecimentos: 1</p> | | | | | | | | |
| 771 | 07313617000106 | Frigorifico Rio Canoas Ltda | AGI 328, SN | | ANITA GARIBALDI | Rosângela Maria de Matos Veltori | LUIZ CARLOS BALDASSO | Ativo |
| <p>Total de Estabelecimentos: 1</p> | | | | | | | | |
| 789 | 07942283000130 | Lasaroli Alimentos Ltda | Rodovia SC 407 Km 106 Estrada rio alta | 48-32560363 | ANITAPOLIS | Alexandre Corrêa Vieira | Jacqueline de Lourdes Simões Cardoso | Ativo |
| <p>Total de Estabelecimentos: 1</p> | | | | | | | | |
| 783 | 01405662000104 | Nelson Antonio Schmitt | Rua daniel Petry 963 | 48-32721095 | ANTONIO CARLOS | Nelson Martins Nascimento | Jacqueline de Lourdes Simões Cardoso | Ativo |
| 549 | 04891571000114 | Frigorifico Antonio Carlos | Rua Antonio Zimmermann | 48-2721171 | ANTONIO CARLOS | Paulo Augusto M. de Albuquerque | Jacqueline de Lourdes Simões Cardoso | Ativo |
| <p>Total de Estabelecimentos: 3</p> | | | | | | | | |
| 499 | 11720546000133 | KLAUS GERMANO WERMEIER - FRIGORIFICO | Linha Capitão - Inferior | 49-3448-0280 / 3448 | ARABUTA | Andre Rivadavia Alves | ROSÂNGELA PRESOTTO | Ativo |
| 62 | 78827987000100 | LATICINIOS MULLER LTDA ME | ESTRADA GERAL, CANHADA GRANDE (INTERK | 49-3442-0808 | ARABUTA | Ramília Kolb Vargas | SILVIO RENATO CORREA PACHECO | Ativo |
| 976 | 08628615000179 | COOP. DE PRODUÇÃO E CONSUMO AGROIND. FAMILIAR DE ARABUTÁ | LINHA CANHADA GRANDE, INTERIOR, CEP 897. | 049-8408-5540 | ARABUTA | GABRIELA D. FOCHEZATTO | ROSÂNGELA PRESOTTO | Ativo |
| <p>Total de Estabelecimentos: 3</p> | | | | | | | | |

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO
MARGARINA COAMO FAMÍLIA - Com Sal
Código Interno: 30.654-0 (Pote 250 g) 30.653-2 (Pote 500 g)

DESCRIÇÃO

A margarina COAMO FAMÍLIA com 80% de lipídios, com sal é produzida com alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF (Boas Práticas de Fabricação) e APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Envasada em potes personalizados, com selo de segurança que garante melhor conservação do produto e evita a sua contaminação. É uma margarina de sabor inigualável, ressalta o verdadeiro SABOR da margarina. Sua finalidade é versátil, sendo indicada tanto para utilização na culinária quanto para passar em pães, torradas e bolachas.

COMPOSIÇÃO

Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal (cloreto de sódio), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, 15.000 U.I. de vitamina "A" por kg. Emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322). Conservadores: benzoato de sódio (INS 211) e/ou sorbato de potássio (INS 202), aroma idêntico ao natural de manteiga "AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE". Antioxidantes: TBHQ (INS 319) e/ou BHT (INS 321). Acidulante: ácido cítrico (INS 330) e corantes naturais de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100i) e/ou corante beta caroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) "COLORIDO ARTIFICIALMENTE". **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM SOJA E DERIVADOS DE LEITE.**

APLICAÇÃO

A margarina COAMO FAMÍLIA é ideal para passar no pão, bolachas e torradas, serve de ingredientes em preparações culinárias como molhos, ensopados, massas, tortas, bolos, sobremesas, doces e salgados. Tanto no uso doméstico como industrial.

VALIDADE

06 meses a partir da data de fabricação se mantida em condições adequadas de armazenagem. Após aberta consumir no máximo em 30 dias.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

| Análise | Unid. | Padrão |
|-----------------------------|-------|-------------|
| Ponto de Gotejamento Metter | (°C) | 31 - 37 |
| pH | - | 4,8 - 5,5 |
| Teor de Sal | (%) | 0,6 - 0,9 |
| Umidade | (%) | 18,0 - 19,1 |
| SFC (%) | | |
| 10 | (°C) | 27 - 31 |
| 35 | (°C) | 0 - 2 |
| 40 | (°C) | 0 |

Padrões em conformidade com a Portaria MAPA - 372, de 04/09/1997.

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS (#)

| | | |
|-------------------|---------|-----|
| Coliformes a 45°C | (NMP/g) | < 3 |
|-------------------|---------|-----|

(#) Legislação: RDC nº 12 de 02/01/2001.

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

| Aspecto | Característico |
|--------------|----------------------|
| Brilho | Brilhosa |
| Cor | Amarelo Manteiga |
| Derretimento | Moderadamente Rápido |
| Odor | Manteiga Suave |
| Sabor | Manteiga Fresca |

EMBALAGEM

| Tipo Embalagem | Peso Líquido |
|--|--------------|
| Primária: Potes Plásticos | 250 g |
| Secundária: Caixa de Papelão com capacidade para 24 potes/250 g. | 6 Kg |
| Primária: Potes Plásticos | 500 g |
| Secundária: Caixa de Papelão com capacidade para 12 potes/500 g. | 6 Kg |

PALETIZAÇÃO E DIMENSÕES

| Código Interno | Largura A - mm | Largura B - mm | Altura mm | Emp. Máximo | Arranjo Paleta | Altura sem Paleta | Código de Barras EAN |
|----------------|----------------|----------------|-----------|-------------|-----------------------|-------------------|---|
| 30654-0 | 320 | 290 | 165 | 8 caixas | 12 lastros x 8 altura | 1.320 | Produto 789627960128-3 Caixa 1789627960129-7 |
| 30653-2 | 320 | 290 | 150 | 8 caixas | 12 lastros x 8 altura | 1.200 | Produto 789627960130-6 Caixa 1789627960130-3 |

TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos, livres de odores estranhos, ao abrigo da luz solar e refrigerados de 5°C a 16°C.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Em local limpo, seco, fresco, livre de odores estranhos e ao abrigo da luz solar. Manter em refrigeração de 5°C a 16°C.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| Porção de 10 g (1 colher de sopa) | | |
|-----------------------------------|------------------|----------|
| Quantidade por Porção | | % VD (*) |
| Valor Energético | 72 kcal = 302 kJ | 4 % |
| Carboidratos | 0 g | 0 % |
| Proteínas | 0 g | 0 % |
| Gorduras Totais | 8 g | 15 % |
| Gorduras Saturadas | 1,7 g | 8 % |
| Gorduras Trans | 1,2 g | ** |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0 % |
| Sódio | 30 mg | 1 % |

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

DADOS DE ALERGÊNICOS OU CAUSADORES DE INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

| Alergênicos (***) | Presença | Livre de contaminação cruzada |
|--|----------|-------------------------------|
| Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas | Não | Sim |
| Crustáceos | Não | Sim |
| Ovos | Não | Sim |
| Peixes | Não | Sim |
| Amendoim | Não | Sim |
| Soja | Sim | Não |
| Leite de todas as espécies de animais mamíferos | Sim | Não |
| Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.) | Não | Sim |
| Avelãs (<i>Corylus ssp.</i>) | Não | Sim |
| Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>) | Não | Sim |
| Castanha do Brasil ou Castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>) | Não | Sim |
| Macadâmias (<i>Macadâmia ssp.</i>) | Não | Sim |
| Nozes (<i>Juglans ssp.</i>) | Não | Sim |
| Noz Pecãs (<i>Carya ssp.</i>) | Não | Sim |
| Pistaches (<i>Pistacia ssp.</i>) | Não | Sim |
| Pinoli (<i>Pinus ssp.</i>) | Não | Sim |
| Castanhas (<i>Castanea ssp.</i>) | Não | Sim |
| Látex natural | Não | Sim |

(***) Legislação: RDC nº 26 de 03/07/2015.

METAIS PESADOS (IV)

| Análise | Unid. | Padrão |
|-----------|---------|-----------|
| Arsênio | (mg/kg) | Máx. 0,1 |
| Chumbo | (mg/kg) | Máx. 0,1 |
| Antimônio | (mg/kg) | Máx. 2,0 |
| Cádmio | (mg/kg) | Máx. 1,0 |
| Cromo | (mg/kg) | Máx. 0,1 |
| Mercúrio | (mg/kg) | Máx. 0,01 |
| Níquel | (mg/kg) | Máx. 4,0 |
| Selênio | (mg/kg) | Máx. 0,3 |
| Zinco | (mg/kg) | Máx. 50 |
| Estanho | (mg/kg) | Máx. 250 |
| Cobre | (mg/kg) | Máx. 0,1 |

(IV) Análise de monitoramento com frequência anual.

Padrões em conformidade com a RDC nº 42 de 29/08/2013, Decreto nº 55.871 de 26/03/1965.

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO

Nome: Emerson Abrahão Mansano. Profissão: Engenheiro Químico - Conselho Federal de Engenharia Arquitetura e Agronomia - Crea: PR/114910/D.
Cargo: Gerente Industrial de Óleo.

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento (MAPA) - SIF/DIPOA
Sob nº 0024/2662 - Potes de 250 e 500 g

17/10 **10**

▶ Consulta de Estabelecimento Nacional

▶ Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 75.904.383/0092-69

Fantasia:

Razão: COAMO AGROINDUSTRIAL COOPERATIVA

Dados Gerais \
 Áreas de Atuação \
 Categorias/Classes \
 Ocorrências \
 Habilitações

SIF: 2662

Data de Reserva: 17/02/2000

Data de Registro: 02/05/2011

Nr. Processo: 21034.000104/2000-13

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RODOVIA BR 487 KM 167 S/N

Bairro: ZONA RURAL

CEP: 87.300-970

Município: CAMPO MOURÃO

UF: PR

Telefone: (44) 3518-0700

Fax: (44) 3523-7292

E-Mail: cmeneguetti@coamo.com.br

Site: www.coamo.com.br

Nome

CARNE

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

FABRICA DE PRODUTOS GORDUROSOS - C07 / FG3 - FABRICA DE PRODUTOS GORDUROSOS

Data

Descrição



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4413033/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 20 de agosto de 2019.

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | | |
|---|-----------------|-----------------|
| PREGÃO: 119/2019 | LOTE: | ITEM: 08 |
| PRODUTO: logurte sabor coco | MARCA: Lasaroli | |
| FORNECEDOR:A.V Comércio Atacadista Ltda | | |
| FABRICANTE: Lasaroli Alimentos Ltda | | |
| QUANTIDADE (KG/L): 900g | Qtde Amostra: 4 | DATA:31/07/2019 |

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

| 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 (com base na legislação vigente)

| Item Avaliado | Característico | Não característico | Observações |
|----------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/consistência | X | | |
| Cocção/Rendimento | NA | | |

NA - Não se aplica

PARECER TÉCNICO

- (X) Aprovado
 () Não aprovado

Observações



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 20/08/2019, às 10:01, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 20/08/2019, às 10:24, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4413033** e o código CRC **F90D4B2A**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.065974-0

4413033v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4281812/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 01 de agosto de 2019.

AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | | |
|--|-----------------|-----------------|
| PREGÃO: 119/2019 | LOTE: | ITEM: 10 |
| PRODUTO: Margarina cremosa com sal | MARCA: Coamo | |
| FORNECEDOR:A.V Comércio Atacadista Ltda | | |
| FABRICANTE: Coamo Agroindustrial Cooperativa | | |
| QUANTIDADE (KG/L): 500g | Qtde Amostra: 4 | DATA:31/07/2019 |

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

| 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 (com base na legislação vigente)

| Item Avaliado | Característico | Não característico | Observações |
|----------------------|----------------|--------------------|-------------|
| Aparência | X | | |
| Cor | X | | |
| Odor | X | | |
| Sabor | X | | |
| Textura/consistência | X | | |
| Cocção/Rendimento | NA | | |

NA - Não se aplica

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 01/08/2019, às 13:18, 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.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 01/08/2019, às 13:22, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 01/08/2019, às 13:32, 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 **4281812** e o código CRC **685570D5**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.065974-0

4281812v3