



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



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

PREFEITURA DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2019

RECIBO DE AMOSTRAS ALVARA SANITARIO DA A.V. E DOCS

À Secretaria de Administração e Planejamento

ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:

Item	Material	UNID.	Quant.	Marca	Docs
2	Água mineral natural sem gás. Embalagem: Garrafão PET de 5 litros. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses	uni	4	CRISTALINA	ficha tecnica alvara sanitario
8	Biscoito doce tipo maria. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina de soja, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados), contem glúten. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	kg	4	ORQUIDEA	ficha tecnica alvara sanitario
13	Canela em pó - Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca de Cinnamomum cassis (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marrom claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em tubo plástico contendo 30g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	kg	4	JP	ficha tecnica alvara sanitario
16	Chá de camomila. Características técnicas: capítulos florais da camomila (Matricaria recutita). Não contém glúten. Embalagem: acondicionada em caixa contendo 15g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses	kg	4	NEILAR	ficha tecnica alvara sanitario
18	Colorau. Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característico. O produto não poderá conter glúten. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de até 100g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.	kg	4	JP	ficha tecnica alvara sanitario
19	Cominho moído em pó. Embalagem: Deve estar intacta. Acondiciona em tubo plástico contendo 40g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	kg	4	JP	ficha tecnica alvara sanitario
20	Crema de leite UHT tradicional, contendo 20% de gordura, homogeneizado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem tetra-pack contendo 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	kg	4	PIRACANJUBA	ficha tecnica SIF
21	Cúrcuma em pó. Característica Técnica: Condimento vegetal simples constituído pelo rizoma de cúrcuma doméstica e/ou cúrcuma longa. Deve apresentar-se em forma de pó homogêneo, de cor amarelo escuro, cheiro forte e com sabor picante, levemente amargo. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos PET resistentes de até 50g. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	kg	4	JP	ficha tecnica alvara sanitario
22	Doce de frutas sabor uva. Ingredientes: polpa de uva, açúcar e conservantes. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	kg	4	LUIZ ALVENSE	ficha tecnica alvara sanitario

23	Doce de frutas sabor morango. Ingredientes: Polpa de morango, açúcar e conservantes. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	kg	4	LUIZ ALVENSE	ficha tecnica alvara sanitario
37	Leite desnatado longa vida. Características Técnicas: Leite desnatado, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter no máximo 0,5% de concentração de gordura do volume total, cor branca interior e sabor característico. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, tetrapack contendo 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.	litro	4	TIROL	ficha tecnica SIF
38	Leite em pó integral instantâneo e vitaminado. Ingredientes: leite integral, vitaminas A, C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: acondicionada em embalagem de fiandres (lata) ou embalagem flexível de políester metalizado (sache) contendo 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	kg	4	ITAMBE	ficha tecnica SIF
42	Macarrão integral tipo espagete. Ingredientes: sêmola de trigo durum e farelo de trigo, contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses	kg	4	GALEO	ficha tecnica alvara sanitario
43	Macarrão parafuso de arroz. Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote multifolhado contendo 500 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 3 meses	kg	4	URBANO	
51	ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET de até 100g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	kg	4	JP	ficha tecnica alvara sanitario
58	Vinagre de álcool. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	litro	4	HEINIG	ficha tecnica alvara sanitario

Balneário Camboriú, 30 de Julho de 2019.

HILTON DELGADO DOS SANTOS
REPRESENTANTE LEGAL

DATA: 30/07/19

RECEBIDO POR: Valnei R. Beys

16.858.182/0001-76
I.E.: 256.833.885
AV COMÉRCIO ATACADISTA EIRELI
RUA EDGAR LINHARES, Nº 742
NOVA ESPERANÇA - CEP 88335-210
BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC
(47) 3360-8485



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)

Nº

742

RUA EDGAR LINHARES

Bairro

Município/Estado

NOVA ESPERANÇA

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 armário
- 46.42-7-01 - Comércio atacadista de artigos do vestuário e acessórios, exceto profissionais e de segurança
- 46.43-6-01 - 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 e 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 Naschenveng
Ramires Assis Naschenveng
Diretor do Setor de Alimentos
Portaria 25241/2018

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

RECEBIDO EM

Vistoriado:

CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS
E TADILIONATO DE NOTAS - Código CNJ 06.870-8
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6º inc. XII
da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel
do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé
Cód. Autenticação: 87742712181346380346-1; Data: 27/12/2018 13:47:35
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C. AHX74140-TZ10.
Valor Total do Ato: R\$ 4,23
Confira os dados do ato em: <https://selodigital.tjpb.jus.br>



Água Mineral Cristalina 5 lts Sem gás

FICHA TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO DO ENVASADOR

Nome: Mineração Zanatta Ltda

Endereço: Rua Manoel Francisco Scheffer - 154 - Furnas –
Sombrio / SC.

Telefone: (49) 3562-1200

CNPJ: 85.274.447/0001-01

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Nome comercial/fantasia: Água Mineral Cristalina 5lts Sem Gás

Identificação da Fonte: Fonte Zanatta

Portaria de Lavra: 352, de 28 de Novembro de 2008

Nº Processo DNPM: 815.016/2001

Análise do Boletim: 144/LAMIN/17 de 22/06/17

COMPOSIÇÃO QUÍMICA (mg/L)	
Bicarbonato Estequiométrico	135,280
Cálcio	26,014
Sódio	13,707
Magnésio	5,200
Nitrato	3,040
Cloreto	1,130
Sulfato	0,990
Potássio	0,388
Fluoreto	0,220
Estrôncio	0,050
Brometo	0,020

DADOS ANALÍTICOS

PARÂMETRO	TEOR	UNIDADE
pH	7,37	
Temperatura da Água na Fonte	20,4	°C
Condutividade Elétrica a 25°C	232	µS/cm
Resíduo de Evaporação a 180°C	163,6	mg/L

Prazo de validade: 12 meses a partir da data de envase.

DADOS DE ALERGÊNICOS OU CAUSADORES DE INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

ALERGÊNICOS	PRESENÇA	LIVRE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA
Glúten	NÃO	SIM
Ovos	NÃO	SIM
Leite de vaca (Lactose)	NÃO	SIM
Leite de vaca (Proteína)	NÃO	SIM
Amendoim	NÃO	SIM
Frutos do mar	NÃO	SIM
Soja e derivados	NÃO	SIM
Amêndoas, castanhas	NÃO	SIM
Corantes	NÃO	SIM

1) EMBALAGEM PRIMÁRIA

Descrição do material utilizado: Garrafa PET (com capacidade de 5lts) e tampa plástica PEAD 28 mm.

2) EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Descrição do material: Plástico Filme Termoencolhível para agrupamentos de 4 unidades de 5lts Cuidados no armazenamento: Não expor à luz solar e ao calor.

Peso Líquido Total: 20,17 kg (Embalagem + Produtos)

3) RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Patrícia Conte

Formação: Engenheira de Alimentos

Nº de registro no órgão de classe: 13.403.182 - 13ª região

4) CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa individual: 7898126631108

Data de elaboração/revisão: 14/02/2018

Item 02



RELATORIO DE ENSAIO A_IN_628.2019_Am_4_1

Interessado: Mineração Zanatta Ltda.
Endereço: Rua Manoel Francisco Scheffer, 154 - Cx postal 13

CNPJ: 85.274.447/0001-01
Cidade: Sombrio, Santa Catarina

DADOS DA AMOSTRA

Procedência: Água Mineral
Ponto de coleta/Produto: Garrafa 5 Litros - Descartável
Fabricante: Mineração Zanatta Ltda.
Fabricação: 15/01/2019 Validade: 15/01/2020
Responsável pela amostragem: Cliente
Responsável pelo transporte ao laboratório: Laboratório Biológico - Gabriel Rangel dos Santos
Temperatura no recebimento: 7,2 °C
Finalidade: Controle interno
1ª Legislação: Resolução ANVISA RDC nº 275, de 22/09/2005

Quantidade amostrada: 1 unidade
Marca: Cristalina
Lote: 1501
Data da amostragem: 16/01/2019 - 07:57
Data do recebimento: 17/01/2019 - 07:50
Lacre:-

PARÂMETRO	RESULTADO	LEGISLAÇÃO
Clostridium perfringens	<1,0 UFC/100mL	Ausente
Coliformes Totais	<1,0 UFC/100mL	Ausente
Condutividade Específica a 25° C	586,20 µS/cm	-
Enterococos	<1,0 UFC/100mL	Ausente
Escherichia coli	<1,0 UFC/100mL	Ausente
pH	7,64 pH a 25 °C	-
Pseudomonas aeruginosa	<1,0 UFC/100mL	Ausente

VALORES ADICIONAIS AO ENSAIO

PARÂMETRO	LQ	U95%	MÉTODO	INÍCIO DO ENSAIO
Clostridium perfringens	1,0	-	Anexo II e nota da Directiva 98/83/CE	22/01/2019
Coliformes Totais	1,0	-	SMWW22nd-9222B	22/01/2019
Condutividade Específica a 25° C	10	-	SMWW22nd-2510B	21/01/2019
Enterococos	1,0	-	SMWW22nd-9230C	22/01/2019
Escherichia coli	1,0	-	SMWW22nd-9222G	22/01/2019
pH	2,00	-	SMWW22nd-4500-pH-8	21/01/2019
Pseudomonas aeruginosa	1,0	-	SMWW22nd-9213E	22/01/2019

INTERPRETAÇÃO DO RELATÓRIO DE ENSAIO

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.
A amostra atende a legislação nos ensaios analisados.

Nota 1: As amostragens realizadas pelo Laboratório Biológico seguem os Planos de Amostragem especificados nos documentos DQ 5.7.01, DQ 5.7.02 e DQ 5.7.03.
Nota 2: Os resultados referem-se somente aos itens ensaiados.
Nota 3: LQ - Limite de quantificação
Nota 4: (*) Serviço Subcontratado de acordo com a NBR ISO/IEC 17025:2017.
Nota 5: (**) Ensaio realizado nas dependências do cliente. Os demais ensaios foram realizados nas instalações permanentes do Laboratório Biológico.
Nota 6: Este Relatório de Ensaio só pode ser reproduzido por completo, a reprodução de partes requer a aprovação escrita do Laboratório Biológico.
Nota 7: Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,0, considera-se como Ausência.

Marco Aurélio Ronchi
CRQ 13200466
Diretor

Melina Noschang
CRQ 13200799
Signatário Autorizado

Felipe Gonçalves Lins
CRQ 13403639
Signatário Autorizado

Laboratório Biológico Análise Química e Microbiológica EIRELI EPP

Rua Vereador Batista Pereira, 574 - Balneário - Florianópolis/SC - Fone (48) 3293-3013 - E-mail: contato@laboratorobiologico.com.br

Pg. 1/2

RELATORIO DE ENSAIO A_IN_628.2019_Am_4_1

Nota 8: Verifique a autenticidade deste relatório de ensaio no site www.laboratoribiologico.com.br.

Código do Relatório de Ensaio: A_628/2019 Código de Validação da Ordem de Serviço: K6U-TLIF-Z48

Data de Emissão: 29 de Janeiro de 2019

- Fim do Relatório -

RQ 5.10.01.01_03

Stm 02

Marco Aurélio Ronchi
CRQ 13200466
Diretor

Melina Noschang
CRQ 13200799
Signatário Autorizado

Felipe Gonçalves Lins
CRQ 13403639
Signatário Autorizado

Laboratório Biológico Análise Química e Microbiológica EIRELI EPP

Rua Vereador Batista Pereira, 574 - Balneário - Florianópolis/SC - Fone (48) 3293-3013 - E-mail: contato@laboratoribiologico.com.br

Pg. 2/2



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
21ª. GERÊNCIA REGIONAL DE SAÚDE/VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

21ª GERSA

Nº 147/2018

PARA

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

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA
MINERAÇÃO ZANATTA LTDA

CNPJ OU CPF Nº
85.274.447/0001-01

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO
ÁGUA MINERAL CRISTALINA DO MONTE

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)
RUA MANOEL FRANCISCO SCHEFER

Nº

154

CEP

88960-0

BAIRRO
FURNAS

MUNICÍPIO
SOMBRIÓ

FONE

(48) 3533-0011

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL
MARIA EMÍLIA CROSETTA REDIVO

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE
11202 - ÁGUA MINERAL

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

PRAZO DE VALIDADE
30/12/2019

LOCAL E DATA
ARARANGUÁ, 23 DE ABRIL DE 2019

CONCEDIDO POR
VIGILÂNCIA SANITÁRIA - 21ª GERÊNCIA DE SAÚDE

AUTORIDADE DE SAÚDE

Patricia Gomes Jones Polidoro
Gerente Regional de Saúde - GERSA
Assinatura: 063.347.3
Araranguá, 23 de Abril de 2019

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4309615/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:2
PRODUTO: Água mineral	MARCA: Cristalina	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Mineração Zanatta Ltda.		
QUANTIDADE (KG/L): 5L	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:40, 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



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:06, 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 **4309615** e o código CRC **69098BE7**.

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

	TONDO S.A. SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE	FT – 096 Revisão: 002 Data: 31/01/13 Pág.: 1 de 2
	FICHA TÉCNICA	
Nome do produto: Biscoito Doce Maria		Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial
Características Gerais: Biscoito doce, com odor e sabor característico.		

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal interesterificada, açúcar invertido, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante e melhoradores de farinha (metabissulfito de sódio e protease). **CONTÉM GLÚTEN.** Este produto pode conter traços de leite ou derivados e gergelim, devido ao fato de ser produzido em uma fábrica que manipula estes ingredientes.

ESPECIFICAÇÕES**Organolépticas:**

Aspecto	Característico do produto
Cor, odor e sabor	Próprios do produto

Físico-químicas:

Umidade (%)	3,5 máx.
-------------	----------

Microbiológicas:

Coliformes a 45°C (UFC/g)	≤ 1 x 10 ¹
Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	≤ 5 x 10 ²
Salmonella sp (em 25g)	Ausência

Matérias Macroscópicas e Microscópicas:

Macroscópica	Ausência de matéria macroscópica e
Microscópica	microscópica prejudicial à saúde humana.

Micotoxicológicas:

Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	5 máx.
Ocratoxina (µg/kg)	10 máx.
Desoxinivalenol - DON (µg/kg)	1750 máx.
Zearalenona (µg/kg)	200 máx.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (6 biscoitos)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	131kcal = 550kJ	7
Carboidratos	21g	7
Proteínas	2,7g	4
Gorduras Totais	3,9g	7
Gorduras Saturadas	1,7g	9
Gorduras trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1,5g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,8g	**
Colesterol	0g	0
Fibra Alimentar	1,0g	4
Sódio	114mg	5

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido.

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Primária	Filme de BOPP
Secundária	Filme de BOPP
Terciária	Caixa de papelão kraft

APRESENTAÇÃO

Código	Descrição do produto	Un.	Quant.
5926	Maria 400g	Caixa	20

TONDO S.A.
 Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forqueta - Caxias do Sul/RS - CEP 95115-375 - Fone (54) 3026.7500 - Fax (54) 3026.7502
 Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bento Gonçalves/RS - CEP 95700-000 - Fone (54) 3055.0500 - Fax (54) 3055.0538
 Centro de Distribuição Canoas: Rua Bento Cirio, 1430 - Fundos - Bairro São Luiz - Canoas/RS - CEP 92420-030 - Fone (51) 3017.0150 - Fax (51) 3017.0158
 Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 - Bairro Itaipava - Itajaí/SC - CEP 88316-001 - Fone (47) 3045.9600 - Fax (47) 3045.9605
www.orquidea.com.br

	TONDO S.A. SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE	FT – 096 Revisão: 002 Data: 31/01/13 Pág.: 2 de 2
	FICHA TÉCNICA	
Nome do produto: Biscoito Doce Maria		Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial

ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco, fresco, arejado e sem odor.

EMPILHAMENTO

Código	Empilhamento Máximo
5926	4

PRAZO DE VALIDADE

8 meses.

FICHA DE ALERGÊNICOS

Alergênico	Sim	Não	Descrição dos componentes
Amendoim		X	
Amêndoas, avelãs, nozes, castanhas, pistaches e pecan		X	
Ovos		X	
Leite	X		Soro de leite
Crustáceos (camarão, caranguejo e lagosta)		X	
Peixe		X	
Gergelim		X	
Cereais contendo glúten (trigo, centeio, cevada e aveia)	X		Farinha de trigo
Soja	X		Lecitina de soja
Alho		X	
Mostarda		X	
Dióxido de enxofre		X	

INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS

Registro / Dispensa de Registro: Resolução RDC n° 27, de 06.08.2010.
 Regulamento Técnico: Resolução RDC n° 273, de 22.09.2005.
 Fortificação de Farinha: Resolução RDC n° 344, de 13.12.2002.
 Microbiologia: Resolução RDC n° 12, de 02.01.2001.
 Microscopia: Resolução RDC n° 175, de 08.07.2003.
 Micotoxinas: Resolução RDC n° 7, de 18.02.2011.

TONDO S.A.
 Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forqueta - Caxias do Sul/RS - CEP 95115-375 - Fone (54) 3026.7500 - Fax (54) 3026.7502
 Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bento Gonçalves/RS - CEP 95700-000 - Fone (54) 3055.0500 - Fax (54) 3055.0538
 Centro de Distribuição Canoas: Rua Bento Cirio, 1430 - Fundos - Bairro São Luiz - Canoas/RS - CEP 92420-030 - Fone (51) 3017.0150 - Fax (51) 3017.0158
 Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 - Bairro Itaipava - Itajaí/SC - CEP 88316-001 - Fone (47) 3045.9600 - Fax (47) 3045.9605
www.orquidea.com.br

Item 08

Item 08

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
ALVARÁ DE SAÚDE

NÚMERO 259818	PROTOCOLO 2015/15264	VENCIMENTO 21/12/2019	INSCRIÇÃO MUNICIPAL 54983	MATRÍCULA 56375
------------------	-------------------------	--------------------------	------------------------------	--------------------

RAZÃO SOCIAL

TONDO SA

ENDEREÇO

RS 122, Nº 10668, KM 66, BAIRRO: FORQUETA

RAMO DE ATIVIDADE

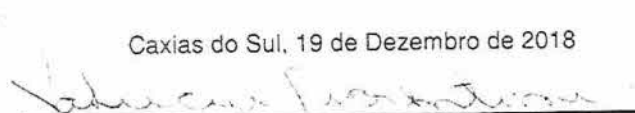
INDUSTRIA 4

OBSERVAÇÃO

INDUSTRIALIZAÇÃO DE CEREAIS EM GERAL; INDÚSTRIA DE MOAGEM DE GRÃOS E CEREAIS;
FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DA MOAGEM DE CEREAIS (FARINHA, MISTURAS, BISCOITOS,
MASSAS E FARELO)

O Alvará deverá ficar exposto
em local visível no
estabelecimento.

Caxias do Sul, 19 de Dezembro de 2018


Vigilância Sanitária





Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4309703/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:08
PRODUTO: BISCOITO MARIA	MARCA: ORQUÍDEA	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Tondo SA		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:41, 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



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:44, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:07, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4309703** e o código CRC **86436E08**.

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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Validade: 08/2019

DADOS DO PRODUTO

Produto:	CANELA MOIDA
Prazo de Validade:	12 meses da data de fabricação
Armazenamento:	Local fresco e arejado
Utilização:	Utilização específica
Origem do produto:	Indonésia
Peso da Embalagem:	100g
Acondicionamento:	Primária: sacos de polietileno. Secundária: saco de papel Kraft.
Composição:	Canela Java inteira. Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto:	Característico
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Marrom

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 12%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais UFC	* <10 UFC/g
Coliformes Totais UFC	* <10 UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985

		MUNICÍPIO DE ITAJAÍ		SUS 	
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA					
ALVARÁ SANITÁRIO				Nº 1462/18	
RAZÃO SOCIAL: JP CONDIMENTOS LTDA					
DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA: JP CONDIMENTOS				CNPJ OU CPF Nº 79.908.273/0001-99	
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) RUA SIDNEY SCHULZE				Nº 854	
BAIRRO: CIDADE NOVA				FONE: 3248-0002	
PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO: EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR					
TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE: INDUSTRIA DE ALIMENTOS					
O SERVIÇO E/OU ATIVIDADE ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR DE ACORDO COM A LEI Nº 6.320/83 E OS DECRETOS QUE A REGULAMENTAM.					
PRAZO DE VALIDADE: 31 DE JULHO DE 2019					
LOCAL E DATA: 31 DE JULHO DE 2018 ITAJAÍ,					
UFM 3,50 UFM				AUTORIDADE DE SAÚDE: Christiane Lazzaris A. de Brito -Diretora da VISA-	
MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO					



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

TERMO DE LIBERAÇÃO DE ALVARÁ

Fica o proprietário/responsável do estabelecimento:

JP Condimentos LTDP

instalado à

Nome fantasia:

JP Condimento

Rua Sidney Schulze

n.º 854 bairro Arde Nova

intimado a retirar o Alvará e/ou Licença Sanitária n.ºs: 1462

referente:

Julho

após o dia 15/08/19

indispensável

para funcionamento da empresa/serviço/atividade, no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias, a contar da data deste documento, devendo para tanto dirigir-se à Prefeitura Municipal de Itajaí.

Estou ciente de que o Alvará e/ou Licença deve ser recolhido dentro do prazo estipulado e mantido em local VISÍVEL AO PÚBLICO no estabelecimento e que o não cumprimento da exigência contida neste documento, ensejará, por parte do município, a adoção de outras medidas cabíveis, que poderão resultar em Procedimento Administrativo, ficando o infrator sujeito à penalidades de multa e cancelamento do Alvará e / ou Licença Sanitária

DISPOSITIVO LEGAL E/OU REGULAMENTAR INFRINGIDO QUE AUTORIZA A MEDIDA
Artigos n.ºs 2º, 12, 25 da Lei Est. 8320/83, c/c artigos n.ºs 5º e 29 do Dec. Est. 23663/84, c/c artigos n.ºs 23 e 24 do Dec. Est. 24622/84, c/c artigos n.ºs 3º e 68 do Dec. Est. 24980/85, c/c artigos n.ºs 133 e 189 do Dec. Est. 31455/87

Recebi a 1ª via em:

19/07/19

Hora de lavratura:

RESPONSÁVEL:

Nome legível:

Assinatura:

AUTORIDADE SANITÁRIA:

Nome legível e assinatura:

Ivone dos Santos
Fiscal Sanitarista

Secretaria Municipal de Saúde - Diretoria de Vigilância

Rua 11 de Agosto, 254 - Vila Coerência - CEP 83.040-000



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4309754/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:13
PRODUTO: CANELA EM PÓ	MARCA: JOTA PE	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: J.P Condimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 30g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:45, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:09, 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 **4309754** e o código CRC **54BD1B9A**.

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



INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.
BECO ITUMBIARA, 55 – BAIRRO CANOAS – RIO DO SUL – SC.
CNPJ 80.996.556/0001-19 - INSCR. EST. 251.723.666

Item 16

FICHA TÉCNICA - CHA DE CAMOMILA

1-Identificação do produto:

Nome do produto: CHA DE CAMOMILA

Registro no MS: ISENTO, conforme Resolução nº 23/00 de 15/03/2000 - ANVISA

Marca: NEILAR

2- Identificação do fabricante:

Neilar Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.

Endereço: Beco Itumbiara, 55 – Bairro Canoas – Rio do Sul - SC

Telefone: (47) 3521-1257 – INDÚSTRIA BRASILEIRA

3- Características do produto:

Ingredientes: Capítulos Florais de Camomila. (Matricaria recutita). NÃO CONTÉM GLÚTEN

4- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 1g (sem saquinho)**

Quantidade por porção		% VD*
Valor energético	0 kcal = 0kJ	0
Carboidratos	0	0
Sódio	6mg	0

(*) VD = valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) = Porção suficiente para o preparo de uma xícara de 200ml de chá pronto.

5- Embalagem:

Primária: Caixa com 10 sachês atóxico com 1gr de produto..

6-Armazenagem:

Armazenar o produto em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores e agentes contaminantes, mantido em sua embalagem original.

7- Prazo de validade e lote:

Validade: 12 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

8- Modo de Preparo para:

Dissolva o conteúdo do sachê em uma xícara de água bem quente e deixe em infusão até o aroma e sabor ficarem a seu gosto.

9- Responsável Técnico pela fabricação do produto:

Nome: Jorge Luiz Blosfeld

Profissão: Engenheiro Químico

Cargo: RESPONSÁVEL TÉCNICO

Conselho Regional: CRQ/SC n.º 13300075

Documento emitido via eletrônica dispensado de assinatura.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE RIO DO SUL
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

VALIDADE: 2 de Abril de 2020

NÚMERO: 37/2019

Razão Social: **NEILAR INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**

Nome Fantasia:

CPF / CNPJ: **80.996.556/0001-19** Telefone:

Endereço: **Estrada Boa Esperança, 565**

Bairro: **Fundo Canoas**

Município: **RIO DO SUL / SC** AFE/AE:

ATIVIDADES(A)

Beneficiamento de condimentos e especiarias
Indústria e Comércio Atacadista de Alimentos Não Perecíveis
Fabricação de Pós Alimentícios
Fabricação de Refrescos, xaropes e pós p refrescos, exceto refresco de frutas
Comércio atacadista de bebidas não especificados anteriormente
Transporte de alimentos não perecíveis

VIGILÂNCIA
SANITÁRIA

OBSERVAÇÕES

Responsável Legal: **NEILAR INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**

Responsável Técnico:

JORGE LUIS BLOSFELD 13300075-CRQ/SC

AUTORIDADE DE SAÚDE


Nadir Marchi
Diretora de Vigilância
Sanitária e Epidemiológica
Matrícula: 218.6.01
Sec. Mun. de Saúde de Rio do Sul



8BB2D70308
Consulte a autenticidade em
riodosul.atende.net/Vigilancia

ESTE DOCUMENTO DEVERÁ FICAR EXPOSTO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Item 16



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4309811/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:16
PRODUTO: CHÁ DE CAMOMILA	MARCA: NEILAR	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Neilar indústria e comércio de alimentos		
QUANTIDADE (KG/L): 10g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
 (X) Não aprovado
 Observações:

1. A amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita embalagens de 15g, entretanto, a amostra apresentada continha 10g;

2. De acordo com o item VI, subitem VI.I, letra a, o proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:44, 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 06/08/2019, às 12:48, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:09, 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 **4309811** e o código CRC **777EA0A7**.

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

19.0.054074-3

4309811v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4309886/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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 - SEGUNDA AMOSTRA

PREGÃO: 106/2019	LOTE:	ITEM:16
PRODUTO: CHÁ DE CAMOMILA	MARCA: NEILAR	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Neilar indústria e comércio de alimentos		
QUANTIDADE (KG/L): 10g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO - SEGUNDA AMOSTRA

() Aprovado
 (X) Não aprovado
 Observações:

1. A segunda amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita embalagens de 15g, entretanto, a amostra apresentada continha 10g;

2. De acordo com o item VI, subitem VI.I, letra a, o proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:45, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:49, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:10, 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 **4309886** e o código CRC **965CF184**.

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

19.0.054074-3

4309886v3

JP CONDIMENTOS LTDA - CNPJ 79.908.273/0001-99

Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC.

CEP: 88308-020

Telefone: (47) 3248-0002



Item 18

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA

VALIDADE: 07/2019

Lote: 4870.1009.0811

DADOS DO PRODUTO

Produto	COLORAU ESPECIAL
Prazo de Validade:	6 meses da data de fabricação.
Armazenamento	Local fresco e arejado.
Utilização	Usado para colorir arroz, assados, frango, massas e etc.
Origem do produto:	Brasileira.
Peso da Embalagem	100g.
Acondicionamento:	Primário: Embalagem de polietileno. Secundário: Papel Kraft
Ingredientes:	Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e óleo de soja. Não contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de soja. Pode conter nozes.
	Farinha de milho e óleo de soja.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto:	Pó Fino.
Sabor:	Característico.
Aroma:	Característico.
Cor:	Alaranjado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade	Máx. 12 %
Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido	Máx. 1,5 %
Farinha de milho	Máx. 78 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45°C	* Ausência em 1 g
Salmonella	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC 12 de 02/01/2001.

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985

Itens: 13 - 18 - 19
21 - 51



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

263280

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 1462/18

RAZÃO SOCIAL:

JP CONDIMENTOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

JP CONDIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº

79.908.273/0001-99

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA SIDNEY SCHULZE

Nº

854

BAIRRO:

CIDADE NOVA

FONE:

3248-0002

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

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

PRAZO DE VALIDADE: 31 DE JULHO DE 2019

LOCAL E DATA: 31 DE JULHO DE 2018

ITAJAÍ,

UFM

3,50 UFM

AUTORIDADE DE SAÚDE:

Christiane Lazzaris A. de Brito
-Diretora da VISA-

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

TERMO DE LIBERAÇÃO DE ALVARÁ

Fica o proprietário/responsável do estabelecimento:

JP Condimentos LTDA

instalado à

Nome fantasia: JP Condimento

Rua Sidney Schulze

n.º 854 bairro Arbore Nova

Intimado a retirar o Alvará e/ou Licença Sanitária n.ºs: 1462

referente: Julho

após o dia 15/08/19, indispensável

para funcionamento da empresa/serviço/atividade, no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias, a contar da data deste documento, devendo para tanto dirigir-se à Prefeitura Municipal de Itajaí.

Estou ciente de que o Alvará e/ou Licença deve ser recolhido dentro do prazo estipulado e mantido em local VISÍVEL AO PÚBLICO no estabelecimento e que o não cumprimento da exigência contida neste documento, ensejará, por parte do município, a adoção de outras medidas cabíveis, que poderão resultar em Procedimento Administrativo, ficando o infrator sujeito à penalidades de multa e cancelamento do Alvará e / ou Licença Sanitária

DISPOSITIVO LEGAL E/OU REGULAMENTAR INFRINGIDO QUE AUTORIZA A MEDIDA

Artigos n.ºs 2º, 12, 25 da Lei Est. 6320/83, c/c artigos n.ºs 5º e 29 do Dec. Est. 23663/84, c/c artigos n.ºs 23 e 24 do Dec. Est. 24622/84, c/c artigos n.ºs 3º e 68 do Dec. Est. 24980/85, c/c artigos n.ºs 133 e 189 do Dec. Est. 31455/87

Recebi a 1ª via em:

19/07/19

Hora de lavratura:

RESPONSÁVEL:

Nome legível:

Assinatura:

X

X

AUTORIDADE SANITÁRIA:

Nome legível e assinatura:

Ivone dos Santos
Fiscal sanitária

Secretaria Municipal de Saúde - Diretoria de Vigilância

P.º Alameda Wenceslau 254 - V.º Operária - CEP 8



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4309954/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:18
PRODUTO: COLORAU	MARCA: JOTA PE	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: J.P Condimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 100g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:46, 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



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:49, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:10, 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 **4309954** e o código CRC **45A6F9CA**.

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

JP CONDIMENTOS LTDA - CNPJ 79.908.273/0001-99

Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC.

CEP: 88308-020

Telefone: (47) 3248-0002



Item 19

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Validade: 08/2020

DADOS DO PRODUTO

Produto:	COMINHO EM PO
Prazo de Validade:	12 meses da data de fabricação
Armazenamento:	Local fresco e arejado
Utilização:	Utilização específica
Origem do produto:	Mexico
Peso da Embalagem:	40g
Acondicionamento:	Primária: sacos de polietileno. Secundária: saco de papel Kraft.
Composição:	Semente moída Cuminum. Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto:	Característico
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Marrom

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 12%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais UFC	* <10 UFC/g
Coliformes Totais UFC	* <10 UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985

Itens: 13 - 18 - 19
24 - 51



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

262280

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 1462/18

RAZÃO SOCIAL:

JP CONDIMENTOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

JP CONDIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº

79.908.273/0001-99

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA SIDNEY SCHULZE

Nº

854

BAIRRO:

CIDADE NOVA

FONE:

3248-0002

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

INDUSTRIA DE ALIMENTOS

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

PRAZO DE VALIDADE: 31 DE JULHO DE 2019

LOCAL E DATA: 31 DE JULHO DE 2018

ITAJAÍ,

UFM

3,50 UFM

AUTORIDADE DE SAÚDE:

Christiane Lazzaris A. de Brito
-Diretora da VISA-

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

TERMO DE LIBERAÇÃO DE ALVARÁ

Fica o proprietário/responsável do estabelecimento:

JP Condimentos LTDA

Instalado à

Nome fantasia:

JP Condimento

Rua

Sidney Schulze

n.º 854 bairro Arde Nova

Intimado a retirar o Alvará e/ou Licença Sanitária n.ºs: 1462

referente:

Julho

após o dia 15/08/19, indispensável

para funcionamento da empresa/serviço/atividade, no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias, a contar da data deste documento, devendo para tanto dirigir-se à Prefeitura Municipal de Itajaí.

Estou ciente de que o Alvará e/ou Licença deve ser recolhido dentro do prazo estipulado e mantido em local VISÍVEL AO PÚBLICO no estabelecimento e que o não cumprimento da exigência contida neste documento, ensejara, por parte do município, a adoção de outras medidas cabíveis, que poderão resultar em Procedimento Administrativo, ficando o infrator sujeito à penalidades de multa e cancelamento do Alvará e / ou Licença Sanitária

DISPOSITIVO LEGAL E/OU REGULAMENTAR INFRINGIDO QUE AUTORIZA A MEDIDA
Artigos n.ºs 2º, 12, 25 da Lei Est. 6320/83, c/c artigos n.ºs 5º e 29 do Dec. Est. 23663/84, c/c artigos n.ºs 23 e 24 do Dec. Est. 24622/84, c/c artigos n.ºs 3º e 68 do Dec. Est. 24980/85, c/c artigos n.ºs 133 e 189 do Dec. Est. 31455/87

Recebi a 1ª via em:

19/07/19

Hora de lavratura:

RESPONSÁVEL:

Nome legível:

Assinatura:

X

X

AUTORIDADE SANITÁRIA:

Nome legível e assinatura:

Ivone dos Santos
Fiscal Sanitarista

Secretaria Municipal de Saúde - Diretoria de Vigilância
Rua Alberto Werner, 254 - Vila Operária - CEP 8



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4309993/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:19
PRODUTO: COMINHO EM PÓ	MARCA: JOTA PE	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: JP condimentos ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 30g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

1. A amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita embalagens de 40g, entretanto, a amostra apresentada continha 30g;

2. De acordo com o item VI, subitem VI.I, letra a, o proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:46, 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 06/08/2019, às 12:50, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:10, 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 **4309993** e o código CRC **D6C59E30**.

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

19.0.054074-3

4309993v4



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310045/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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 - SEGUNDA AMOSTRA

PREGÃO: 106/2019	LOTE:	ITEM:19
PRODUTO: COMINHO EM PÓ	MARCA: JOTA PE	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: JP condimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 30g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO - SEGUNDA AMOSTRA

() Aprovado
 (X) Não aprovado
 Observações:

1. A segunda amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita embalagens de 40g, entretanto, a amostra apresentada continha 30g;

2. De acordo com o item VI, subitem VI.I, letra a, o proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:46, 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 06/08/2019, às 12:50, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:11, 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 **4310045** e o código CRC **D6879545**.

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

19.0.054074-3

4310045v3

FICHA TECNICA

Creme de leite

Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio e espessantes carboximetilcelulose sódica, goma xantana e carragena.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.



Informações Nutricionais

Porção de 15g (1 colher e 1/2 de sopa)

Quantidade por porção

%VD(*)

Valor energético	28kcal = 118kJ	1
Carboidratos	0,6g	0
Proteínas	0,5g	1
Gorduras totais	2,6g	5
Gorduras saturadas	1,6g	7
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	12mg	1

*% Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

**VD não estabelecido.

Item 20

► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 02.089.969/0005-30

Fantasia:

Razão: LATICINIOS BELA VISTA LTDA

Dados Gerais Áreas de Atuação Categorias/Classes Ocorrências Habilitações

SIF: 4315

Data de Reserva: 03/08/1998

Data de Registro: 26/10/1998

Nr. Processo: 21020.000629/96-34

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: ROD. GO 020 LM 46

Bairro: ZONA RURAL

CEP: 75.240-000

Município: BELA VISTA DE GOIÁS

UF: GO

Telefone: 62-3551-8000

Fax: (62) 3551-1718

E-Mail: joão.duarte@piracanjuba.com

Site:

Nome

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

USINA DE BENEFICIAMENTO - L3A / LT1 - EST.LEITE E DERIV.(>500.000L/DIA

Data	Descrição
19/12/2017	Chile. Renovação da habilitação. SEI 21000.004584/2016-38
03/07/2018	Lácteos. Cuba. Habilitação. Estabelecimento habilitado até 29/12/2019 de acordo com a Resolução 38/2017. Leite e produtos lácteos. SEI 21000.004371/2017-97.
25/09/2018	Lácteos. Chile. Estabelecimento habilitado até 14/06/2019 de acordo com a Carta SAG Nº 4502/2018 (5222647). SEI 21000.041067/2017-21.

Nova Consulta



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310098/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:20
PRODUTO: CREME DE LEITE	MARCA: PIRACANJUBA	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Laticínios Bela Vista Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 200g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
 (X) Não aprovado
 Observações:

1. A amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita produto como 20% de gordura, entretanto, a amostra apresentada continha 17%;

2. De acordo com o item VI, subitem VI.I, letra a, o proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência.

3. O documento enviado pelo proponente apresenta S.I.F. e endereço diferente da amostra



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:47, 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 06/08/2019, às 12:50, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:11, 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 **4310098** e o código CRC **E8623611**.

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



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310194/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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 - SEGUNDA AMOSTRA

PREGÃO: 106/2019	LOTE:	ITEM:20
PRODUTO: CREME DE LEITE	MARCA: PIRACANJUBA	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Laticínios Bela Vista Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 200g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO - SEGUNDA AMOSTRA

() Aprovado
 (X) Não aprovado
 Observações:

1. A segunda amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita produto como 20% de gordura, entretanto, a amostra apresentada continha 17%;

2. De acordo com o item VI, subitem VI.I, letra a, o proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência.

3. O documento enviado pelo proponente apresenta S.I.F. e endereço diferente da amostra



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:47, 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 06/08/2019, às 12:51, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:11, 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 **4310194** e o código CRC **63610D8F**.

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



JP Condimentos LTDA – CNPJ: 79908273-0001/99
Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajai/SC.
CEP: 88308-020
Telefone: (47) 3248-0002

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA

Data: 14/11/2016

DADOS DO PRODUTO

Produto	CURCUMA MOIDA (AÇAFRÃO)
Prazo de Validade:	24 meses
Armazenamento	Local fresco e arejado
Utilização	Utilizado em pratos com ovos, pickles, molhos cremosos, maioneses, massa, frango, peixe, arroz e pães
Origem do produto:	Indiana
Peso da Embalagem	20g
Acondicionamento	sacos de polietileno
Composição	Cúrcuma raiz indiana

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto	Pó Heterogêneo
Sabor	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Amarelo-dourado

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 10%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais UFC	* <10 UFC/g
Coliformes Totais UFC	* <10 UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

Item 21

Itens: 13-18-19
21-51



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

262280

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 1462/18

RAZÃO SOCIAL:

JP CONDIMENTOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

JP CONDIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº

79.908.273/0001-99

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA SIDNEY SCHULZE

Nº

854

BAIRRO:

CIDADE NOVA

FONE:

3248-0002

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

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

PRAZO DE VALIDADE: 31 DE JULHO DE 2019

LOCAL E DATA: 31 DE JULHO DE 2018

ITAJAÍ,

UFMº

3,50 UFM

AUTORIDADE DE SAÚDE:

Christiane Lazzaris A. de Brito

-Diretora da VISA-

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

TERMO DE LIBERAÇÃO DE ALVARÁ

Fica o proprietário/responsável do estabelecimento:

JP Condimentos LTDA

instalado à

Nome fantasia: JP Condimento

Rua Sidney Schulze

n.º 854 bairro Arde Nova

Intimado a retirar o Alvará e/ou Licença Sanitária n.ºs: 1462

referente: Julho

após o dia 15/08/19, indispensável

para funcionamento da empresa/serviço/atividade, no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias, a contar da data deste documento, devendo para tanto dirigir-se à Prefeitura Municipal de Itajaí.

Estou ciente de que o Alvará e/ou Licença deve ser recolhido dentro do prazo estipulado e mantido em local VISÍVEL AO PÚBLICO no estabelecimento e que o não cumprimento da exigência contida neste documento, ensejará, por parte do município, a adoção de outras medidas cabíveis, que poderão resultar em Procedimento Administrativo, ficando o infrator sujeito à penalidades de multa e cancelamento do Alvará e / ou Licença Sanitária.

DISPOSITIVO LEGAL E/OU REGULAMENTAR INFRINGIDO QUE AUTORIZA A MEDIDA
Artigos n.ºs 2º, 12, 25 da Lei Est. 8320/83, c/c artigos n.ºs 5º e 29 do Dec. Est. 23663/84, c/c artigos n.ºs 23 e 24 do Dec. Est. 24622/84, c/c artigos n.ºs 3º e 68 do Dec. Est. 24980/85, c/c artigos n.ºs 133 e 189 do Dec. Est. 31455/87.

Recolhi a 1ª via em:

19/07/19

Hora de lavratura:

RESPONSÁVEL:

Nome legível:

Assinatura:

X

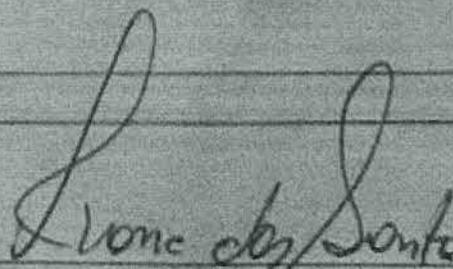
X

AUTORIDADE SANITÁRIA:

Nome legível e assinatura:



Ivone dos Santos
Fiscal sanitária



Secretaria Municipal de Saúde - Diretoria de Vigilância

Rua Alberto Wernar, 254 - Vila Capistrano - CEP 8



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310237/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:21
PRODUTO: CURCUMA EM PÓ	MARCA: JOTA PE	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: J.P Condimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 50g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:48, 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



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:51, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:12, 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 **4310237** e o código CRC **E8CC5083**.

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

BOLETIM TÉCNICO DO PRODUTO**NOME : DOCE DE UVA CREMOSO COM MAÇÃ****MARCA : LUISALVENSE****DESCRIÇÃO : PRODUTO CREMOSO OBTIDO PELA MISTURA E PROCESSAMENTO ADEQUADO DA POLPA DE UVA, POLPA DE MAÇÃ E AÇUCAR.
CONTÉM ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO.****APRESENTAÇÃO :****- QUANTIDADES/EMBALAGENS -**

- CAIXAS DE PAPELÃO COM : 12 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
24 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
24 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 700G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 900G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 1KG
06 BALDES PLÁSTICOS DE 2KG

- A GRANEL : BALDE DE 4,8 KG.**REGISTRO PRODUTO MINISTÉRIO DA SAÚDE : 6.0316.0003.001-9****PROPRIEDADES ORGANOLEPTICAS :**

- ASPECTO : CREMOSO.
- COR : ROXO VINHO.
- ODOR : CARACTERÍSTICO.
- SABOR : CARACTERÍSTICO.

FABRICANTE : DOCE ENCANTO LTDA.
RUA DOM BOSCO, 599 – CENTRO
89115.000 – LUÍS ALVES (SC)
CNPJ : 01.609.018/0001.58
INSCRIÇÃO ESTADUAL : 253.401.500
TELEFONE/FAX : 47-3377-1224

Vidal Lauro Schmitz
Sócio-gerente
CPF : 248.812.609-87

Arnaldo Antônio Schmitz
ENGENHEIRO QUÍMICO
CRQ 13ª REGIÃO 13300568



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



Emprego por BILENE LUCIANI REICHERT em 30/04/2019 10:43 BRT | CELK Saúde v3.1.20.13 - CELK SISTEMAS LTDA

ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

		NÚMERO ALVARÁ 83/2019		VALIDADE 16/03/2020	
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA DOCE ENCANTO LTDA ME				CNPJ/CPF 01.609.018/0001-58	
NOME FANTASIA DOCE ENCANTO			SETOR		
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) RUA DOM BOSCO, 599				CEP 89128-000	
BAIRRO CENTRO		COMPLEMENTO		FONE (47) 3377-1224	
PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL VIDAL LAURO SCHMITZ					
ATIVIDADE PRINCIPAL MARMELADAS, DOCES E XAROPES, IND. DE DOCES E MELADOS					
ATIVIDADE(S) SECUNDÁRIA(S)					
RESPONSÁVEL TÉCNICO ARNALDO ANTÃO SCHMITZ		CPF 218.879.509-15		REGISTRO 13300568	CC/UF CRQ/SC
O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1985 E SEUS REGULAMENTOS.					
LOCAL E DATA LUIZ ALVES, 30/04/2019					
AUTORIDADE DE SAÚDE		SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE LUIZ ALVES/SC VIGILÂNCIA SANITÁRIA Rua Erich Gielow - Centro 3377-8600			

PROTOCOLO 108/2019

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO





Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310273/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:22
PRODUTO: DOCE DE UVA	MARCA: LUIS ALVENSE	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: DOCE ENCANTO LTDA		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

1. A amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita produto com 400g, entretanto, a amostra apresentada continha 500g

2.A amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita doce de uva, entretanto, a amostra apresentada é doce de maçã com uva.

3. De acordo com o item VI, subitem VI.I, letra a, o proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:48, 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 06/08/2019, às 12:51, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:12, 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 **4310273** e o código CRC **CBC21970**.

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

19.0.054074-3

4310273v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310384/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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 - SEGUNDA AMOSTRA

PREGÃO: 106/2019	LOTE:	ITEM:22
PRODUTO: DOCE DE UVA	MARCA: LUIS ALVENSE	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: DOCE ENCANTO LTDA		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO - SEGUNDA AMOSTRA

() Aprovado
 (X) Não aprovado
 Observações:

1. A segunda amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita produto com 400g, entretanto, a amostra apresentada continha 500g

2.A amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita doce de uva, entretanto, a amostra apresentada é doce de maçã com uva.

3. De acordo com o item VI, subitem VI.I, letra a, o proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:49, 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 06/08/2019, às 12:52, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:13, 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 **4310384** e o código CRC **7C602F84**.

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

19.0.054074-3

4310384v3

BOLETIM TÉCNICO DO PRODUTO**NOME** : DOCE DE MORANGO CREMOSO COM MAÇÃ**MARCA** : LUISALVENSE**DESCRIÇÃO** : PRODUTO CREMOSO OBTIDO PELA MISTURA E PROCESSAMENTO ADEQUADO DA POLPA DE MORANGO, POLPA DE MAÇÃ E AÇÚCAR.
CONTÉM ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO.**APRESENTAÇÃO** :

- QUANTIDADES/EMBALAGENS -

- CAIXAS DE PAPELÃO COM : 12 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
24 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
24 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 700G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 900G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 1KG
06 BALDES PLÁSTICOS DE 2KG

- A GRANEL : BALDE DE 4,8 KG.

REGISTRO PRODUTO MINISTÉRIO DA SAÚDE : 6.0316.0002.001-3.**PROPRIEDADES ORGANOLEPTICAS** :

- ASPECTO : CREMOSO.

- COR : BORDEAUX.

- ODOR : CARACTERÍSTICO.

- SABOR : CARACTERÍSTICO.

FABRICANTE : DOCE ENCANTO LTDA.
RUA DOM BOSCO, 599 – CENTRO
89115.000 – LUÍS ALVES (SC)
CNPJ : 01.609.018/0001.58
INSCRIÇÃO ESTADUAL : 253.401.500
TELEFONE/FAX : 47-3377-1224

Vidal Lauro Schmitz
Sócio-Gerente
CPF : 248.812.609-87

Arnaldo Antônio Schmitz
ENGENHEIRO QUÍMICO
CRQ 13ª REGIÃO 13300568

Itens: 22 - 23



PREFEITURA MUNICIPAL DE LUIZ ALVES
SECRETARIA DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
SUS - SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE
ERICH GIELOW, 35, CENTRO, LUIZ ALVES - CEP: 89128-000
Fone: (47) 3377-8875



Desenvolvido por SILVENE LUCIANI REICHERT em 30/04/2019 16:43 BRT | CELK Saúde v3.1.20.13 - CELK SISTEMAS LTDA

ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

		NÚMERO ALVARÁ 83/2019	VALIDADE 16/03/2020
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA DOCE ENCANTO LTDA ME		CNPJ/CPF 01.609.018/0001-58	
NOME FANTASIA DOCE ENCANTO		SETOR	
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) RUA DOM BOSCO, 599		CEP 89128-000	
BAIRRO CENTRO	COMPLEMENTO	FONE (47) 3377-1224	
PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL VIDAL LAURO SCHMITZ			
ATIVIDADE PRINCIPAL MARMELODAS, DOCE E XAROPES, IND. DE DOCE E MELADOS			
ATIVIDADE(S) SECUNDÁRIA(S)			
RESPONSÁVEL TÉCNICO ARNALDO ANTÃO SCHMITZ	CPF 218.879.509-15	REGISTRO 13300568	CC/UF CRQ/SC
O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1985 E SEUS REGULAMENTOS.			
LOCAL E DATA LUIZ ALVES, 30/04/2019			
AUTORIDADE DE SAÚDE		SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE LUIZ ALVES/SC VIGILÂNCIA SANITÁRIA Rua Erich Gielow - Centro 3377-8600	

PROTOCOLO: 108/2019

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO





Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310456/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:23
PRODUTO: DOCE DE MORANGO	MARCA: LUIS ALVENSE	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: DOCE ENCANTO LTDA		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
 (X) Não aprovado
 Observações:

1. A amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita produto com 400g, entretanto, a amostra apresentada continha 500g

2.A amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita doce de morango, entretanto, a amostra apresentada é doce de maçã com morango.

3. De acordo com o item VI, subitem VI.I, letra a, o proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:49, 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 06/08/2019, às 12:52, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:13, 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 **4310456** e o código CRC **EA20E7C3**.

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

19.0.054074-3

4310456v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310478/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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 - SEGUNDA AMOSTRA

PREGÃO: 106/2019	LOTE:	ITEM:23
PRODUTO: DOCE DE MORANGO	MARCA: LUIS ALVENSE	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: DOCE ENCANTO LTDA		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO - SEGUNDA AMOSTRA

() Aprovado
 (X) Não aprovado
 Observações:

1. A segunda amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita produto com 400g, entretanto, a amostra apresentada continha 500g

2.A amostra apresentada difere do descritivo do termo de referência, que solicita doce de morango, entretanto, a amostra apresentada é doce de maçã com morango.

3. De acordo com o item VI, subitem VI.I, letra a, o proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:50, 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 06/08/2019, às 12:52, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:14, 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.



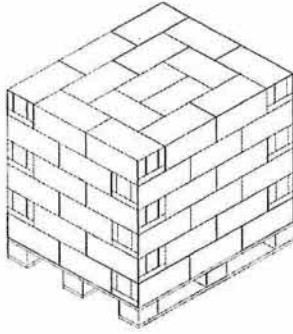
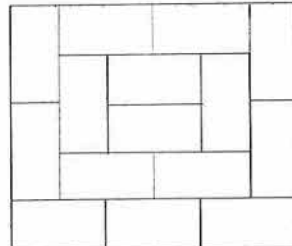
A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4310478** e o código CRC **0F282607**.

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

19.0.054074-3

4310478v3

Documentos Complementares		DC-003
FICHA TÉCNICA DOS PRODUTOS		Rev. 05
LEITE UHT DESNATADO 1.000mL		30/05/12
Elaboração:	Aprovação: <i>lilau</i>	
Controle de Qualidade	Departamento técnico	
PRODUTO:		
Descrição do produto:	Produto obtido através da esterilização do leite a temperatura de 143°C/15 segundos e posterior envase do produto em ambiente asséptico utilizando embalagem cartonada.	
Número SIF/DIPOA:	1056	
Nº sequencial rótulo:	06/1056	
Utilização:	Como ingrediente para a fabricação de outros produtos, confeitos em geral e para consumo puro e/ou em combinação com outros alimentos.	
		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Informação Nutricional	Porção de 200ml (1 copo)	%VD (*)
Valor calórico:	65 Kcal ou 273 kJ	3
Carboidratos:	9g	3
Proteínas:	6g	8
Gorduras totais:	0g	0
Gorduras saturadas:	0g	0
Gordura Trans:	0g	**
Fibra alimentar:	0g	0
Cálcio:	230mg	23
Sódio:	138mg	6
*Valores diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas		
** %VD não estabelecido		
***quantidade não significativa		
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Cor:	Branca, levemente amarelada	
Aroma:	Característico	
Sabor:	Levemente adocicado	
Aspecto:	Líquido	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Acidez (°D):	14,0 a 16,0	
Crioscopia (°H):	Máximo -0,535	
Densidade (g/mL):	1030,0 a 1036,0	
Gordura (%):	0,0 a 0,5	

pH:	6,6 a 6,9
Resíduos antimicrobianos:	Ausência
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Coliformes Totais (NMP/ml):	Ausência
Coliformes Fecais (NMP/ml):	Ausência
Contagem de Mesófilos (UFC/ml):	Máximo 100
CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS	
Microscopia:	Ausência de materiais estranhos
Macroscopia:	Ausência de materiais estranhos
OUTRAS INFORMAÇÕES	
Composição do Produto:	Leite integral, estabilizantes (tripolifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio) e citrato de sódio.
Embalagem:	Tipo: Cartonada Dimensão: Embalagem Primária (litro) - altura: 170,0mm (com tampa) / largura: 60,0mm / comprimento: 95,0mm Dimensão: Embalagem Secundária - altura: 170,0mm / largura: 185,0mm / comprimento: 370,0mm Peso: Embalagem primária: 1,061Kg (±18g), secundária: 12,845 (±300g), Pallet: 1.186Kg (±12Kg)
Código de Barras:	789.625.660.024.7
Classificação Fiscal:	04.01.1010
Código de Barras	789.625.660.032.2
Embalagem Secundária:	
Pallet:	Quantidade de lastros: 6 Unidades por lastro: 180 (15 caixas) Unidades por pallet: 1.080 (90 caixas) Dimensão: Altura: 140,0mm / largura: 1000,0mm / comprimento: 1200,0mm / altura total: 1320,0mm
 Geral	
 Vista superior do pallet	
Prazo de Validade:	100 dias
Armazenamento:	Em local limpo, seco e arejado a temperatura ambiente. Após aberto conservar em geladeira e consumir em até 48 horas.

Okm 54

Empilhamento máximo de 6 caixas.	
Transporte:	Em caminhões limpos, secos, sem resíduos de substâncias químicas, tóxicas, graxas e/ou lubrificantes e isentos de infestações.
Substâncias alergênicas:	Lactose e proteínas (Para pessoas intolerantes a lactose e alérgicas a proteína do leite).
Outros ingredientes alergênicos:	Não há

QUADRO DE REVISÕES		
Nº	DATA	DESCRIÇÃO
00	10/01/06	Inclusão da ficha técnica
01	07/04/09	Alterado a tabela nutricional
02	28/06/10	Inclusão da figura da embalagem do produto, do tamanho do pallet, da quantidade de unidades por pallet, das substâncias alergênicas e de outros ingredientes alergênicos
03	30/11/10	Revisão geral da ficha técnica
04	12/07/11	Alterados os pesos relacionados às embalagens (primária, secundária e pallet)
05	30/05/12	Inclusão do código de barras do produto e da embalagem secundária; inclusão de classificação fiscal. Alterada imagem do produto.

Item 37

► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 83.011.247/0023-46

Fantasia: TIROL

Razão: LACTICINIOS TIROL LTDA

Dados Gerais Áreas de Atuação Categorias/Classes Ocorrências Habilitações

SIF: 1056

Data de Reserva: 03/03/2005

Data de Registro: 13/08/2015

Nr. Processo: 21050.003397/2003-27

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: ROD SC-355 KM 97, S/Nº

Bairro: LINHA CAÇADOR-INTERIOR

CEP: 89.650-000

Município: TREZE TÍLIAS

UF: SC

Telefone: (49) 3537-7100

Fax: (49) 3537-7000

E-Mail: tirol@tirol.com.br

Site:

Nome

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

USINA DE BENEFICIAMENTO - L3A / LT1 - EST.LEITE E DERIV.(>500.000L/DIA

Data	Descrição
13/10/2017	Lácteos. Argentina. Habilitação. Manteiga, produto lácteo em pó, produto lácteo parcialmente desidratado, queijo não maturado, queijo maturado e produto lácteo UHT. Processo sei nº
13/10/2017	Lácteos. Paraguai. Habilitação. Manteiga, produto lácteo em pó, produto lácteo parcialmente desidratado, queijo não maturado, queijo maturado e produto lácteo UHT. Processo sei nº
13/10/2017	Lácteos. Uruguai. Habilitação. Manteiga, produto lácteo em pó, produto lácteo parcialmente desidratado, queijo não maturado, queijo maturado e produto lácteo UHT. Processo sei nº
04/07/2018	Lácteos. Cuba. Habilitação. Estabelecimento habilitado até 29/12/2019 de acordo com a Resolução 38/2017. Leite e produtos lácteos. SEI 21000.004371/2017-97.

Nova Consulta



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310512/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:37
PRODUTO: LEITE DESNATADO	MARCA: TIROL	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Laticínios Tirol Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 1L	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:50, 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



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:53, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:14, 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 **4310512** e o código CRC **A1F439C7**.

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

Página 2/7

Contaminantes:

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação.

4.5 Antibióticos			
Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Referência
Penicilina*	NE	4	ELISA CLAE-UV
Estreptomicina*	NE	200	ELISA CLAE-UV
Tetraciclina (a) *	NE	100	ELISA CLAE-UV
Eritromicina*	NE	40	ELISA CLAE-UV
Neomicina*	NE	500	ELISA CLAE-UV
Oxietetraciclina(a) *	NE	100	ELISA CLAE-UV
Clortetraciclina(a) *	NE	100	ELISA CLAE-UV
Ampicilina*	NE	4	ELISA CLAE-UV
Amoxilina*	NE	4	ELISA CLAE-UV
Ceftiofur*	NE	100	ELISA CLAE-UV

*Análise realizada em laboratório externo de acordo com o cronograma analítico da unidade fabril.

4.6 Antimicrobianos			
Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Referência
Sulfametazina(b) *	10	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Sulfadimetoxina(b) *	10		
Sulfatiazol(b) *	NE		
Cloranfenicol*	5(i)	5*(ii)	ELISA CLAE-UV

*Análise realizada em laboratório externo de acordo com o cronograma analítico da unidade fabril.

4.7 Micotoxinas – RDC07/2011			
Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Referência
Aflatoxina*	0,5	5	ELISA CCD-DST

*Análise realizada em laboratório externo de acordo com o cronograma analítico da unidade fabril.

4.8 Antiparasitários			
Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Referência
Ivermectina®*	10(i)	10*(ii)	CLAE-DF

*Análise realizada em laboratório externo de acordo com o cronograma analítico da unidade fabril.

4.9 Contaminantes			
Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Referência
Aldrin *	20	6	CG-DCE
Alfa BHC *	10	4	
beta BHC *	40	3	
Lindane *	10	10	
HCB *	10	10	
Dieldrin *	10	6	
Endrin *	30	0,8	
Heptacloro(d) *	10	6	
DDT e Metabólicos *	40	50	
Clordane(e) *	50	2	
Mirex *	40	NE	
Metoxicloro	150	40	

PCBs *	300	NE	
--------	-----	----	--

*Análise realizada em laboratório externo de acordo com o cronograma analítico da unidade fabril.

4.10 Metais Pesados		
Parâmetros	LMR (ppm)	Referência
Arsênio*	0,05**	RDC 42/13 PNCR - MAPA e alterações
Chumbo*	0,02**	
Cádmio*	0,05**	

LMR: Limite Máximo de Resíduo / LQ: Limite de Quantificação / NA: Nivel de ação / NE: Não estabelecido / MIC: Concentração Mínima inibitória. ** LMR não estabelecido pelo MAPA.

*Análise realizada em laboratório externo de acordo com o cronograma analítico da unidade fabril.

**Conforme item 1.6 da RDC 42 de 29/08/2013, multiplicar o valor pelo fator de concentração vigente

Somatório de todas as tetraciclinas / (b) Somatório de todas as Sulfonamidas / (c) O LMR pe expresso e, 22,23-Dihidro-Avermectina B1a / (d) Somatório de Heptacloro e Heptacloro Epóxido / (e) Somatório de Nanocloro e Oxiclordane

(i) Substâncias que possuem o LMR igual a ZERO ou sem LMRs estabelecidos, o Nivel de Ação é igual ao Limite de Detecção do Método de Confirmação.

(ii) Para drogas proibidas não se estabelece LMRs

4.11 OGM – Organismos Geneticamente Modificados	
Parâmetros	Especificação
OGM	Produto livre de Organismos Geneticamente Modificados

4.12. Alergênicos				
Parâmetros	Presença Matéria- prima (MP) Ingrediente (I) Não Contém (NC)	Possível Contaminação Cruzada		Forma como está presente no produto
		Presença na linha de produção	Presença na planta de produção	
Milho	NC	-	-	-
Canola	NC	-	-	-
Trigo	NC	-	-	-
Arroz	NC	-	-	-
Batata	NC	-	-	-
Algodão	NC	-	-	-
Tomate	NC	-	-	-
Beterraba	NC	-	-	-
Outros	NC	-	-	-
Cereais	NC	-	-	-
Crustáceos	NC	-	-	-
Ovos	NC	-	-	-
Pescado	NC	-	-	-
Amendoim	NC	-	-	-
Soja	NC	I*	I*	Lecitina de soja

Leite	MP	MP	MP	Leite
NUTS	NC	-	-	-
AIPO	NC	-	-	-
Mostarda	NC	-	-	-
Gergelim e seus derivados	NC	-	-	-
Sulfitos ou Dióxido de Enxofre	NC	-	-	-
Corantes AZO	NC	-	-	-
Conservantes	NC	-	-	-
Antioxidantes BHT, BHA, TBHQ	NC	-	-	-
Glutamato Monossódico	NC	-	-	-
Levedura de cerveja	NC	-	-	-
Cacau	NC	-	-	-
Especiarias ou ervas	NC	-	-	-

*Exceto Leite em pó saco 25kg unidade de Ubertândia

4.13 Tabela Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 26g (2 Colheres de Sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	129 kcal = 542 kJ	6
Carboidratos	9,6 g	3
Proteínas	6,7 g	9
Gorduras totais	7,1 g	13
Gorduras saturadas	4,4 g	20
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	91 mg	4
Cálcio	239 mg	24

* % 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.

** Não estabelecido

4.14 GRANULOMETRIA*			
Nº Peneira (TYLER)	Retenção (%)	Tolerância	Metodologia
18	Máx. 1,05	-	Granulometria (ABNT)
20	Máx. 4,95	-	
30	Máx. 12,35	-	
45	Máx. 23,90	-	
60	Máx. 37,65	-	
80	Máx. 79,36	-	
Passante	Máx. 20,10	-	

*Análise realizada em laboratório externo de acordo com o cronograma analítico da unidade fabril.

O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento, de modo a evitar sua contaminação e assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado inferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

O produto não deverá estar com embalagens amarradas, grampeadas, com nós, sacos rasgados, com microfuros, sujos, com carimbos ou identificações ilegíveis/incorretas.

5.1. Tipo de embalagem

5.1.1. 200g, 400g e 1kg:

- Embalagem Primária: Laminado de poliéster metalizado
- Embalagem Secundária: Fardo plástico de polietileno

5.1.2. 25kg:

- Embalagem Primária: Saco de polietileno transparente acoplado ao saco de papel Kraft.

5.2 Condições de armazenagem

O produto deve ser armazenado em temperatura ambiente, local arejado e protegido da luz solar, sobre estrado e afastado no mínimo 10 cm do piso e 50 cm da parede.

5.2.1 Paletização

Código SKU	Descrição	Fardos P/ Lastro	Lastro
600301100	SC 50PC 200g	14	5
600301101	SC 25PC 400g	14	5
600301235	SC 25PC 200g	15	7
600301171	SC 10PCT 1Kg	14	5
600301104	SC 25Kg	5	8
600328104	SC 25Kg	5	8

6. Prazo de validade

- 12 meses da data de fabricação.
- Depois de aberto, conservar o produto em local limpo e seco e consumir em trinta (30) dias.

7. Instruções que devem constar no rótulo/ embalagem

Nome e origem do produto, dados da empresa fabricante, data de fabricação, validade, lote e peso líquido, além de informações úteis sobre a conservação e manuseio do produto.

8. Controles de distribuição

- À não violação da embalagem;
- Ao prazo de validade;
- Ao número do SIF;
- À integridade das características do produto;
- O transporte dos fardos deve ser realizado com cuidado, de modo a evitar choques e danos ao produto;
- Deverá ser transportado em veículos higienizados que realizem check list antes do carregamento, de modo a não comprometer a qualidade do produto.

38

Leite em pó Integral - 0402.21.10

10. Cuidados importantes de controle

- Todas as cargas deverão conter o laudo analítico do produto, com todas as análises sensoriais, físico-químicas e microbiológicas dos lotes contidos na carga, devidamente identificados no laudo pelos mesmos números;
- Cada carga deverá ter no máximo 05 lotes diferentes de produtos para viabilizar a coleta e análises de todos os lotes no momento do recebimento, com segurança e confiabilidade;
- Os lotes deverão ser organizados na carga sequencialmente, de forma a facilitar as coletas das amostras no momento do recebimento dos produtos.

11. Referências Bibliográficas

- Instrução Normativa nº 53 de 01 de outubro de 2018 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e RDC 12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Especificação do produto acabado;
- Limites estabelecidos conforme item 1.6 da RDC 42 de 29 de agosto de 2013 do Ministério da Saúde;
- RDC 12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Especificação do produto acabado;
- Conforme especificação do produto acabado (Mais restritiva) e RDC 12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- Resolução RDC 26 de 02 de julho de 2015 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- Resolução 07 de 18 de fevereiro de 2011 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- RDC nº 14, de 28 de março de 2014.

► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 16.849.231/0009-61

Fantasia:

Razão: ITAMBE ALIMENTOS S/A

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

SIF: 2000

Data de Reserva: 05/10/2005

Data de Registro: 14/02/2006

Nr. Processo: 21028.006363/2004-52

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RUA LINEU ANTERINO MARIANO S/Nº QUADRA 21 LOTE 1A

Bairro: DISTRITO INDUSTRIAL

CEP: 38.402-346

Município: UBERLÂNDIA

UF: MG

Telefone: (34) 2102.2101

Fax:

E-Mail:

Site:

Nome

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

USINA DE BENEFICIAMENTO - L3A / LT6 - EST.LEITE E DERIV.(10.000A20.000)

Data	Descrição
05/09/2017	Leite. Chile. Habilitação. Produtos lácteos em pó, Produtos lácteos UHT. SEI 21000.004584/2016-38
27/09/2017	Chile. Atualização da habilitação. SEI 21000.004584/2016-38
25/09/2018	Lácteos. Chile. Estabelecimento habilitado até 14/06/2019 de acordo com a Carta SAG Nº 4502/2018 (5222647). SEI 21000.041067/2017-21.
17/12/2018	Lácteos. Cuba. Exclusão. Habilitação vencida e não renovada. LEITE EM PO. SEI 21000.004371/2017-97 (5728940).

Nova Consulta



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310551/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:38
PRODUTO: LEITE EM PÓ	MARCA:ITAMBÉ	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Itambé alimentos SA		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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 **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:51, 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



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:53, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:14, 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 **4310551** e o código CRC **89B00712**.

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

FICHA TÉCNICA

1) Identificação do fabricante

Nome: Pastifício Selmi S/A

Endereço: Rod. Virgínia Viel Dall'Orto, s/n, km 1.9 – São Francisco – Sumaré – SP

Telefone: (19) 3873-8400

Nº CNPJ: 46.025.722/0001-00

2) Características do produto

Nome comercial/fantasia: Macarrão de sêmola integral Espaguete

Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e fibra de trigo. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.

Informação nutricional (conforme legislação vigente):

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 80g (1 prato raso)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	274 kcal = 1149 kJ	14%
Carboidratos	58g	19%
Proteínas	8,2g	11%
Gorduras totais	1,0g	2%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	(**)
Fibra alimentar	5,0g	20%
Sódio	0mg	0%
*% 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.		

Características sensoriais:

Aspecto: Próprio.

Cor: Próprio.

Odor: Próprio.

Sabor: Próprio.

Umidade: máx. 13%

Prazo de validade: 2 anos.

3) Embalagem primária

Descrição do material utilizado: Saco plástico flexível termossoldado.

Peso do produto por embalagem: 500g

4) Embalagem secundária

Descrição do material utilizado: Fardo de polietileno atóxico termossoldado.

Peso líquido: 20 x 500g = 10kg

Cuidados no armazenamento: Mantenha o produto em lugar limpo, seco e afastado do chão. Evite exposição ao sol. Depois de aberto, feche dobrando as bordas da embalagem ou colocando em recipiente fechado.

5) Responsável Técnico

Nome: Davi Almeida Nogueira

Formação: Engenheiro de alimentos

Nº de registro no órgão de classe: CREA SP 5060333041

Assinatura do Responsável Técnico:

Carimbo do Responsável Técnico

Eng. Davi Nogueira
Ger. P&D - Pastifício Selmi

6) Data de elaboração/revisão: 21/06/2019

17

Item 42

7) Dados alergênicos

Dados alergênicos ou causadores de intolerâncias alimentares:

ALERGÊNICOS	PRESENÇA	CONTAMINAÇÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes híbridizadas	SIM	-
Crustáceos	NÃO	NÃO
Ovos	NÃO	NÃO
Peixes	NÃO	NÃO
Amendoim	NÃO	NÃO
Soja	NÃO	NÃO
Leite (Lactose) de todas as espécies de mamíferos	NÃO	NÃO
Leite (Proteína) todas as espécies de mamíferos	NÃO	NÃO
Amêndoas	NÃO	NÃO
Avelãs	NÃO	NÃO
Castanha de caju	NÃO	NÃO
Castanha-do-pará ou castanha-do-brasil	NÃO	NÃO
Macadâmias	NÃO	NÃO
Nozes	NÃO	NÃO
Pecãs	NÃO	NÃO
Pistaches	NÃO	NÃO
Pinoli	NÃO	NÃO
Corantes Artificiais	NÃO	NÃO
Corantes Naturais	NÃO	NÃO
Látex natural	NÃO	NÃO

42



Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de SUMARÉ

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 355240301-109-000002-1-3

DATA DE VALIDADE: 04/04/2020

Nº PROCESSO: 199/00
Nº PROTOCOLO: 241/19 Data do Protocolo: 20/02/2019
SUBGRUPO: FABRIL
AGRUPAMENTO: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1094-5/00 FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE: ESTABELECIMENTO FABRICANTE DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL,
ELABORADOS SOB A FORMA ARTESANAL

RAZÃO SOCIAL: PASTIFÍCIO SELMI SA CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA: PASTIFÍCIO SELMI SA
CNPJ / CPF: 46.025.722/0001-00
LOGRADOURO: Rodovia VIRGINIA VIEL DALL'ORTO NÚMERO: S/N KM1,9
COMPLEMENTO:
BAIRRO: SÃO FRANCISCO
MUNICÍPIO: SUMARÉ
CEP: 13175-586 UF: SP
PÁGINA DA WEB: WWW.SELMI.COM.BR

RESPONSÁVEL LEGAL: RICARDO OLIVEIRA SELMI
CPF: 05322828842 CONSELHO REGIONAL: N/A
Nº INSCR. CONSELHO PROF: UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO: DAVI ALMEIDA NOGUEIRA
CPF: 12239850833 CONSELHO REGIONAL: CREA
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 5060333041 UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO SUBSTITUTO: MAYARA TRASPERETI
CPF: 31995964875 CONSELHO REGIONAL: CREA
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 5063391414 UF: SP

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 355240301-109-000002-1-3

DATA DE VALIDADE: 04/04/2020

CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

ARMAZENAR EM ÁREA PRÓPRIA

DISTRIBUIR

EMBALAR

EXPORTAR

FABRICAR

IMPORTAR

TRANSPORTAR

CATEGORIA:

MASSAS ALIMENTÍCIAS

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SUMARÉ
CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO
SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRIR-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS
REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS
EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.
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.

SUMARÉ

04/04/2019

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

Codigo de Validação: 1557155516209

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

Am V2



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310615/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:42
PRODUTO: MACARRÃO INTEGRAL	MARCA: GALO	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Pastificio Selmi SA		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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 **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:51, 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



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:53, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:15, 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 **4310615** e o código CRC **A9A8E5AC**.

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



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310642/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:43
PRODUTO: MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ	MARCA: URBANO	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Urbano Agroindustrial Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

Proponente não enviou a documentação referente ao produto, conforme termo de referência:

VI-Amostras/Prospectos (quando for o caso)

VII-Critérios de Análise(quando for o caso)

IV) As amostras deverão estar acompanhadas de:

c) Alvará sanitário vigente do fabricante, observadas as disposições da RDC 240 de 26/07/2018 ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou para os produtos derivados de origem animal, SIF, SIE ou SIM conforme o caso.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:51, 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 06/08/2019, às 12:54, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:15, 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 **4310642** e o código CRC **B520F36B**.

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



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4310924/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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 - SEGUNDA AMOSTRA

PREGÃO: 106/2019	LOTE:	ITEM:43
PRODUTO: MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ	MARCA: URBANO	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Urbano Agroindustrial Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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 - SEGUNDA AMOSTRA

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

Proponente não enviou a documentação referente ao produto, conforme termo de referência:

VI-Amostras/Prospectos (quando for o caso)

VII-Critérios de Análise(quando for o caso)

IV) As amostras deverão estar acompanhadas de:

c) Alvará sanitário vigente do fabricante, observadas as disposições da RDC 240 de 26/07/2018 ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou para os produtos derivados de origem animal, SIF, SIE ou SIM conforme o caso.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:52, 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 06/08/2019, às 12:54, 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 **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:15, 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 **4310924** e o código CRC **92F93565**.

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



JP Condimentos LTDA – CNPJ: 79908273-0001/99
Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC.
CEP: 88308-020
Telefone: (47) 3248-0002

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA

Data: 19/01/2017

DADOS DO PRODUTO

Produto	OREGANO FLOCOS PERUANO
Prazo de Validade:	24 meses
Armazenamento	Local fresco e arejado
Utilização	No tomate, na salada, no molho ou na pizza (aliás, indispensável). Bom tempero também para pasta de queijo e para azeitona preta (junto com azeite de oliva e pimenta calabresa moída para os mais chegados num tira-gosto picante).
Origem do produto:	Peru
Peso:	30, 50, 100, 250 e 500g
Acondicionamento	Sacos de polietileno e embalagens pets
Composição	Orégano em flocos Peruano

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto	Folha Heterogênea
Sabor	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Verde

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 8%

"Produto isento de qualquer Organismo Geneticamente Modificado."

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais UFC	* <10 UFC/g
Coliformes Totais UFC	* <10 UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
QUANTIDADE POR PORÇÃO 1 g		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	0 kcal = 0kJ	0%
CARBOIDRATOS	0,6 g	1%
PROTEÍNAS	0 g	0%
GORDURAS TOTAIS	0 g	0%
GORDURAS SATURADAS	0 g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	0%
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0%
SÓDIO	0 mg	0%
(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.		

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985

Item SL

Itens: 13-18-19
21-51



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

262280

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº

1462/18

RAZÃO SOCIAL:

JP CONDIMENTOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

JP CONDIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº

79.908.273/0001-99

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA SIDNEY SCHULZE

Nº

854

BAIRRO:

CIDADE NOVA

FONE:

3248-0002

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

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

PRAZO DE VALIDADE:

31 DE JULHO DE 2019

LOCAL E DATA:

31 DE JULHO DE 2018

ITAJAÍ,

UFM:

3,50

UFM

AUTORIDADE DE SAÚDE:

Christiane Lazzaris A. de Brito

-Diretora da VISA-

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

TERMO DE LIBERAÇÃO DE ALVARÁ

Fica o proprietário/responsável do estabelecimento:

JP Condimentos LTDP

Instalado à

Nome fantasia: JP Condimento

Rua Sidney Schulze

n.º 854 bairro Cidade Nova

Intimado a retirar o Alvará e/ou Licença Sanitária n.ºs: 1462

referente: Julho após o dia 15/08/19, indispensável

para funcionamento da empresa/serviço/atividade, no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias, a contar da data deste documento, devendo para tanto dirigir-se à Prefeitura Municipal de Itajaí.

Estou ciente de que o Alvará e/ou Licença deve ser recolhido dentro do prazo estipulado e mantido em local VISÍVEL AO PÚBLICO no estabelecimento e que o não cumprimento da exigência contida neste documento, ensejará, por parte do município, a adoção de outras medidas cabíveis, que poderão resultar em Procedimento Administrativo, ficando o infrator sujeito à penalidades de multa e cancelamento do Alvará e / ou Licença Sanitária

DISPOSITIVO LEGAL E/OU REGULAMENTAR INFRINGIDO QUE AUTORIZA A MEDIDA
Artigos n.ºs 2º, 12, 25 da Lei Est. 6320/83, c/c artigos n.ºs 5º e 29 do Dec. Est. 23663/84, c/c artigos n.ºs 23 e 24 do Dec. Est. 24622/84, c/c artigos n.ºs 3º e 68 do Dec. Est. 24980/85, c/c artigos n.ºs 133 e 189 do Dec. Est. 31455/87

Recebi a 1ª via em:

19/07/19

Hora de lavratura:

RESPONSÁVEL:

Nome legível:

Assinatura:

X

✓

AUTORIDADE SANITÁRIA:

Nome legível e assinatura:

Ivone dos Santos
Fiscal Sanitarista

Secretaria Municipal de Saúde - Diretoria de Vigilância

Rua Alvaro Witzel, 254 - Vila Operária - CEP 8



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4310972/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:51
PRODUTO: ORÉGANO	MARCA: JOTA PE	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: J.P Condimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 100g	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:52, 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



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:54, 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.



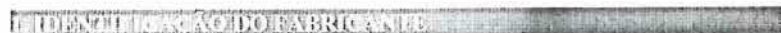
Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:16, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4310972** e o código CRC **3409800F**.

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

	FICHA TÉCNICA	Pág 1 de 2 Rev. 01 JAN/2019
---	----------------------	-----------------------------------



Fabricante: Indústria de Vinagre e Plásticos Heinig Ltda.
Endereço: Rua Edgar Von Buettner, nº 249 – Bateas – Brusque - SC
CEP.: 88355-350
C.N.P.J.: 78.990.421/0001-02
INSC. EST.: 251.234.240
Fundação: 17 de abril de 1900

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

PRODUTO: Vinagre de Álcool de 900ml – Acidez 4%

MARCA: Heinig

NCM 2209-0000

Parâmetro	Valor	
	Mínimo	Máximo
Acidez volátil em ácido acético (g/100 ml)	4,00	-
Álcool (% v/v) a 20° C	-	1,0
Aspecto	Ausência de elementos estranhos á sua natureza de composição	
Cheiro	Característico	
Sabor	Ácido	
Cor	De acordo com a matéria-prima de origem e composição	

Registro do Estabelecimento no Ministério da Agricultura nº SC-08092-6

Registro do Produto nº SC 000900-8.000001

Validade do Produto: 2 anos.

Ingredientes: Vinagre Simples, fermentado acético de álcool hidratado, água mineral, conservador INS 224. Acidez 4%.

Modo de Fabricação: Processo de Fermentação Acética Natural de Álcool Hidratado.

	FICHA TÉCNICA	Pág 2 de 2 Rev. 01 JAN/2019
--	----------------------	-----------------------------------

3. ARMAZENAMENTO

Armazenar em pallets, local limpo e seco. Empilhamento máximo 05 caixas. Conforme as Exigências Sanitárias. Peso BRUTO 10,800 KG / LÍQUIDO 10.800 KG

Embalagens: Interna – Embalagem Plástica de Pet de 900ml.

Externa – Caixa de Papelão com Capacidade de 10.800 Kg ou Fardo

4. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Giovani Kramer Horn

Formação: Químico

Cargo: Responsável Técnico

CRQ/SC 13ª região : 131.00.360

Item 58



PREFEITURA DE BRUSQUE
SECRETARIA DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

Número

0226/2019

Para:



ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS



ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, EDUCAÇÃO PRÉ - ESCOLAR E OUTROS

Nome Pessoa Física ou Jurídica:

INDUSTRIA DE VINAGRE E PLASTICOS HEINIG LTDA

CNPJ/CPF:

78.990.421/0001-02

Inscr. Estadual:

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento:

INDUSTRIA DE VINAGRE E PLASTICOS HEINIG LTDA

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça):

R EDGAR VON BUETTNER -

Nº:

249

Bairro:

BATEAS

Fone:

Proprietário/Responsável pela Empresa

HERMES HUMBERTO HEINIG FILHO

Responsável Técnico

Atividades Licenciadas

11204 - Bebidas anacólicas, sucos e outros, 13201 - Embalagens, 16234 - Serviço e veículo transporte alimentos (por veículo)

Local e Data

BRUSQUE/SC, 30 de Janeiro de 2019

Prazo de Validade

31 de Dezembro de 2019

OBSERVAÇÕES / DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ESPECIFICAS

Autoridade de Saúde

Lucie Herta Hilbert
Mat. 68413.9
COORDENADORA
POTB/DMS/DVS Brusque-SC

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4311005/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 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: 106/2019	LOTE:	ITEM:58
PRODUTO: VINAGRE DE ÁLCOOL	MARCA: HEINIG	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Indústria de vinagre e plásticos Heinig Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 900ml	Qtde Amostra: 4	DATA:06/08/2019

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 06/08/2019, 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



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:18, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 13:22, 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 **4311005** e o código CRC **6F614BA5**.

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



MEMORANDO SEI Nº 4311351/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 06 de agosto de 2019.

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Unidade de Processos

Assunto: Resposta ao Memorando SEI 4236795 - SAP.UPR.

Em resposta ao Memorando 4236795 , referente às amostras do Pregão Eletrônico nº 106/2019, para Registro de Preços, visando a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville, informamos:

1 - As amostras referentes aos itens 02, 08, 13, 18, 21, 37, 38, 42, 51, e 58 entregues pela AV Comércio Atacadista Eireli foram APROVADAS

2 - As amostras referentes aos itens 16, 19, 20, 22, 23 e 43, entregues pela AV Comércio Atacadista Eireli foram REPROVADAS

Sem mais, o Setor de Segurança Alimentar e Nutricional encontra-se à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Cristiana Linhares Petry, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:56, 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 **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 06/08/2019, às 12:57, 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 06/08/2019, às 13:31, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Joao Carlos Voos, Coordenador (a)**, em 07/08/2019, às 12:44, 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 **Ariel Vieira, Gerente**, em 07/08/2019, às 12:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4311351** e o código CRC **F4072FB0**.

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