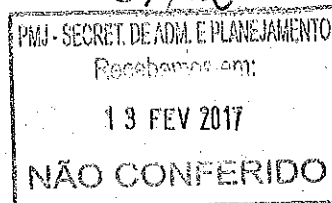


Secretaria do Meio Ambiente



Anna Claudia 12h32

Memorando nº 07/2017/SEMA/UPP/ZOO

Joinville, 10 de fevereiro de 2017.

A VPR
13/02/17
7

Para: Secretaria de Administração e Planejamento – SAP
Unidade de Processos – UPR

A/C: Clarkson Wolf / Cleusa Rodrigues Weber

Assunto: **Resposta ao memorado 021/2017/UPR/SAP – Avaliação amostras de carnes relativas ao Pregão Eletrônico 213/2016.**

Vimos por meio deste, informar o recebimento em 02/02/2017 de amostras dos itens abaixo relacionados de acordo com os critérios estipulados no Item 11, bem como os resultados da análise das amostras, conforme critérios descritos nos Anexos I e VIII do Edital.

Segue abaixo avaliação detalhada de cada produto:

Item	Quantidade Recebida (Amostra)	Unidade	Descrição	Avaliação
1	4	Embalagem com 1kg cada	Fígado proveniente de animais de espécie bovina. Abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelado a uma temperatura de -18°C ou menos e embalado à vácuo.	Fígado bovino congelado, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, avaliada por toque; com cor própria, sem manchas esverdeadas, avaliada de forma visual a olho nu; com odor próprio, avaliado olfativamente; embalagem atende os critérios descritos no

Rua Anita Garibaldi, 79 - Anita Garibaldi - 89203-300

Contato: (47) 3433-2230

www.joinville.sc.gov.br

Secretaria do Meio Ambiente



				<p>Anexo VIII do Edital. Atende integralmente aos critérios descritos no Termo de Referência, bem como no Edital.</p> <p>Resultado: <u>ACEITO</u></p>
2	4	Embalagem com 1kg cada	<p>Carne Bovina - Iscas De Patinho. Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade.</p>	<p>Carne bovina (Patinho), cortada em iscas de tamanho uniforme, congelada, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, avaliada por toque; com cor própria, sem manchas esverdeadas, avaliada de forma visual a olho nu; com odor próprio, avaliado olfativamente; embalagem atende os critérios descritos no Anexo VIII do Edital. Atende integralmente aos critérios descritos no Termo de Referência, bem como no Edital.</p> <p>Resultado: <u>ACEITO</u></p>

Rua Anita Garibaldi, 79 - Anita Garibaldi - 89203-300

Contato: (47) 3433-2230

www.joinville.sc.gov.br

Secretaria do Meio Ambiente

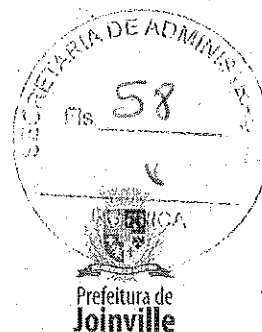


3	4	Embalagem com 1kg cada	<p>Coxa/Sobrecoxa de frango desossado sem pele. Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo peso líquido de 1 Kg,. Deve constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p>	<p>Corte de ave (frango) coxa e sobrecoxa, sem pele, ossos, aponevroses e/ou cartilagens, congelada, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, avaliada por toque; com cor própria, sem manchas esverdeadas, avaliada de forma visual a olho nu; com odor próprio, avaliado olfativamente; embalagem atende os critérios descritos no Anexo VIII do Edital. Atende integralmente aos critérios descritos no Termo de Referência, bem como no Edital.</p> <p>Resultado: <u>ACEITO</u></p>
4	4	Embalagem com 0,5kg	<p>Mortadela cozida com carne suína. Peça inteira, resfriada entre 0 e 4°C, embalada individualmente; validade de no mínimo 60 dias, embalamento não superior a 20 dias.</p>	<p>Mortadela com carne suína, em peça inteira, resfriada, com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, avaliada por toque; com cor própria, sem manchas esverdeadas, avaliada de forma visual a olho nu; com odor próprio, avaliado olfativamente; embalagem atende os critérios descritos no Anexo VIII do Edital. Atende integralmente</p>

Rua Anita Garibaldi, 79 - Anita Garibaldi - 89203-300

Contato: (47) 3433-2230

www.joinville.sc.gov.br




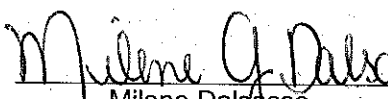
Secretaria do Meio Ambiente

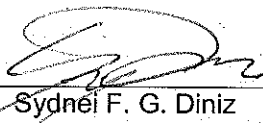
				<p>aos critérios descritos no Termo de Referência, bem como no Edital.</p> <p>Resultado: ACEITO</p>
--	--	--	--	---

Sem mais, colocamo-nos à disposição para maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,


Francielle D. Bubniak
Med. Veterinária
Zoobotânico


Milene G. Dalsasso
Med. Veterinária
Centro de Bem Estar Animal


Sydnei F. G. Diniz
Biólogo
Zoobotânico

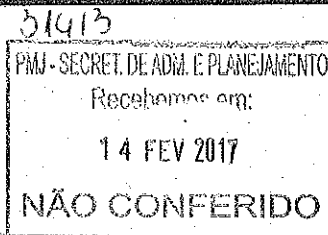

Reginaldo da Roza
Gerente SEMA

Rua Anita Garibaldi, 79 - Anita Garibaldi - 89203-300

Contato: (47) 3433-2230

www.joinville.sc.gov.br

Memorando nº 021/2017/UPR/SAP



Em 30 de janeiro de 2017.

À Secretaria do Meio Ambiente
Sr. Jonas de Medeiros
Secretário

SEMA
PROT. 3155
1 12 17
moa

Assunto: Amostras do Pregão Eletrônico nº 213/2016.

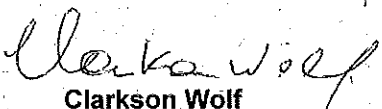
Em atenção ao Pregão Eletrônico nº 213/2016, para Registro de Preços, visando a futura e eventual aquisição de carne bovina, de frango e embutidos, para atendimento das necessidades alimentares e nutricionais dos animais do Parque Zoológico e do Centro de Bem Estar Animal do Município de Joinville, informa-se que, foram convocadas as empresas arrematantes para apresentação das amostras referentes aos itens 01, 02, 03 e 04 nos termos do subitem 11.4 do edital, **até o dia 07 de fevereiro de 2017 às 12:00 horas.**

Sendo que, na oportunidade da entrega das amostras deverá ainda, ser observado o disposto no item 11 em conjunto com os Anexos I e VIII do Edital. Destaca-se que, a análise a ser realizada nas amostras deverá atender todas as regras do edital e seus anexos. Observa-se ainda que, deve ser tratado cada item individualmente, tendo em vista que o critério de julgamento do referido processo é por item.


Informa-se que todos os documentos necessários para subsidiar a análise encontram-se no site da Prefeitura Municipal de Joinville, no link licitações do referido processo.

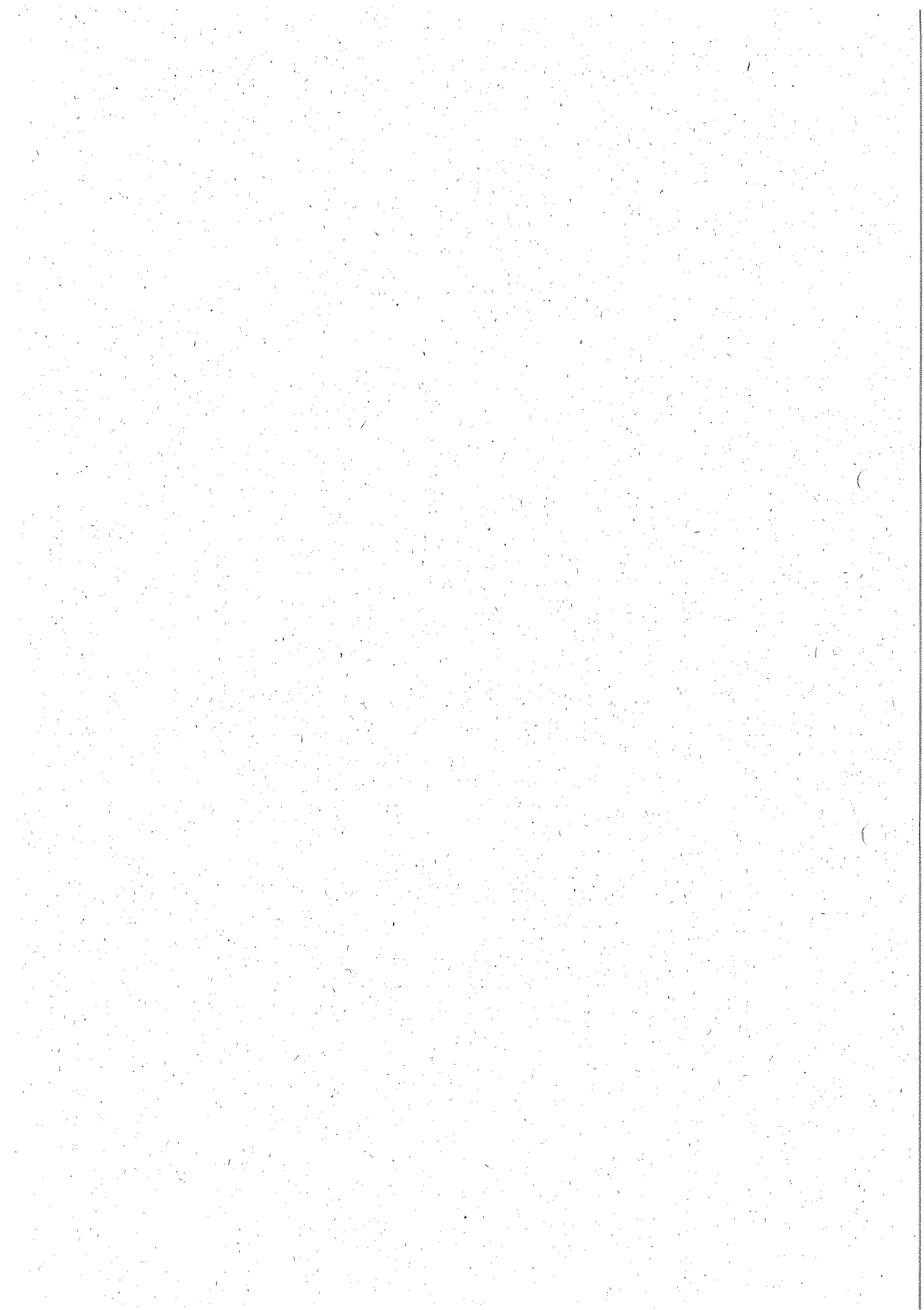
Sem mais, a Secretaria de Administração e Planejamento, através da Unidade de Processos, encontra-se à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,


Clarkson Wolf
Pregoeiro responsável pelo processo


Cleusa Rodrigues Weber
Coordenadora da Unidade de Processos

PARA ANÁLISE, DESPACHO
AO GEGEST.
Resposta
07/02/17






EKS ALIMENTOS

CNPJ: 25.306.696/0001-00



A Prefeitura de Joinville/SC

RELAÇÃO DE AMOSTRAS – REF. P.E. Nº213/2016.

Proponente: EGON KLUK STADLER - ME

CNPJ/MF: 25.306.696/0001-00

Inscrição Estadual: 90728524-32

Endereço: RUA DEL. LEOPOLDO BELCZAK, 96, CRISTO REI

Cidade/UF: CURITIBA/PR

E-mail: eks.alimentos@gmail.com

Fone: Fax: 41 3088-2067 – (41) 9752-9645

Banco para receber crédito: BRASIL

Conta Corrente: 34959-3

Agência: 1443-5

Representante Legal/Procurador: DANIEL SMEK PACHECO

CPF/MF nº: 046.542.059-18

CI.RG. nº: 9.304.245-0

ITENS	Descrição do Objeto	Quant	Marca
1	Fígado proveniente de animais de espécie bovina. Abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelado a uma temperatura de -18°C ou menos e embalado à vácuo.	4 UNIDADES	FRIGOPAR
2	Carne Bovina - Iscas De Patinho. Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade.	4 UNIDADES	FRIGOPAR
3	Coxa/Sobrecoxa de frango desossado sem pele. Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo peso líquido de 1Kg.. Deve constar peso, data de processamento,	4 UNIDADES	SEARA

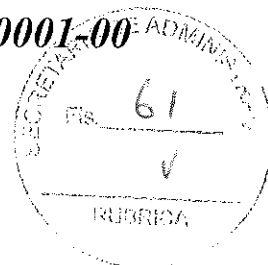
Rua Delegado Leopoldo Belczak, 96 – loja 05 – Cristo Rei – Curitiba – Paraná – CEP: 80.050-570

E-MAIL: eks.alimentos@gmail.com

FONE: (41) 3088-2067 / (41) 9767-8816 / (41) 9752-9645



CNPJ: 25.306.696/0001-00



EKS ALIMENTOS

	carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.		
4	Mortadela cozida com carne suína. Peça inteira, resfriada entre 0 e 4°C, embalada individualmente, validade de no mínimo 60 dias, embalagem não superior a 20 dias.	4 UNIDADES	ITALLI

Curitiba, 01 de Fevereiro de 2017.

Data: 02, 02, 2017

Ass: 

RG: 4.412 429

3 (três) vias de igual teor

Rua Delegado Leopoldo Belczak, 96 – loja 05 – Cristo Rei – Curitiba – Paraná – CEP: 80.050-570

E-MAIL: eks.alimentos@gmail.com

FONE: (41) 3088-2067 / (41) 9767-8816 / (41) 9752-9645

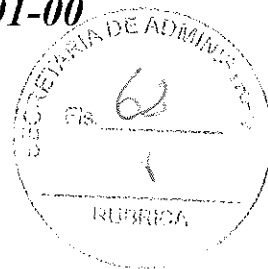
(

(



EKS ALIMENTOS

CNPJ: 25.306.696/0001-00



A Prefeitura de Joinville/SC

RELAÇÃO DE AMOSTRAS – REF. P.E. Nº213/2016.

Proponente: EGON KLUK STADLER - ME

CNPJ/MF: 25.306.696/0001-00

Inscrição Estadual: 90728524-32

Endereço: RUA DEL. LEOPOLDO BELCZAK, 96, CRISTO REI

Cidade/UF: CURITIBA/PR

E-mail: eks.alimentos@gmail.com

Fone: Fax: 41 3088-2067 – (41) 9752-9645

Banco para receber crédito: BRASIL

Conta Corrente: 34959-3

Agência: 1443-5

Representante Legal/Procurador: DANIEL SMEK PACHECO

CPF/MF nº: 046.542.059-18

CI.RG. nº: 9.304.245-0

ITENS	Descrição do Objeto	Quant	Marca
1	Fígado proveniente de animais de espécie bovina. Abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelado a uma temperatura de -18°C ou menos e embalado à vácuo.	4 UNIDADES	FRIGOPAR
2	Carne Bovina - Iscas De Patinho. Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade.	4 UNIDADES	FRIGOPAR
3	Coxa/Sobrecoxa de frango desossado sem pele. Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo peso líquido de 1Kg,. Deve constar peso, data de processamento,	4 UNIDADES	SEARA

Rua Delegado Leopoldo Belczak, 96 – loja 05 – Cristo Rei – Curitiba – Paraná – CEP: 80.050-570

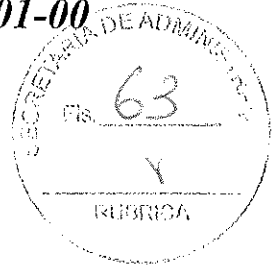
E-MAIL: eks.alimentos@gmail.com

FONE: (41) 3088-2067 / (41) 9767-8816 / (41) 9752-9645





CNPJ: 25.306.696/0001-00



EKS ALIMENTOS

	carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.		
4	Mortadela cozida com carne suína. Peça inteira, resfriada entre 0 e 4°C, embalada individualmente, validade de no mínimo 60 dias, embalagem não superior a 20 dias.	4 UNIDADES	ITALLI

Curitiba, 01 de Fevereiro de 2017.

Data: 02 / 02 / 2017

Ass: B. Brito

RG: 4.712.429

3 (três) vias de igual teor

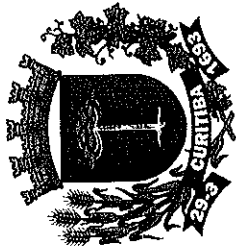
Rua Delegado Leopoldo Belczak, 96 – loja 05 – Cristo Rei – Curitiba – Paraná – CEP: 80.050-570

E-MAIL: eks.alimentos@gmail.com

FONE: (41) 3088-2067 / (41) 9767-8816 / (41) 9752-9645

(

)



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**Informações
Reclamações**

156

ou 0800 6640 041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO MATRIZ

Nº 04.851/2016

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

Licença Sanitária a:

Razão Social **EGON KLUK STADLER ME**

Nome Fantasia **EKS COMERCIAL**

Endereço **RUA DEL LEOPOLDO BELCZAK 96 LOJA 05 CRISTO REI**

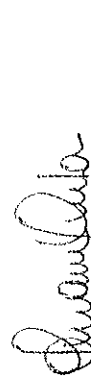
Processo nº **94179/16** Insc. Imob. **0600056002400-5** Insc. Munic. **00 00 750.297-1**

Técnico VISA **38019 - 38027**

Ramo(s) de Atividade Econômica:

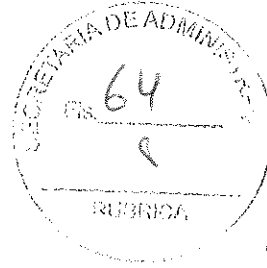
COMERCIO ATACADISTA DE LEITE E LATICINIOS / COMERCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS / COMERCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS / COMERCIO ATACADISTA DE MERCADORIAS EM GERAL COM PREDOMINANCIA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS / COMERCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

LICENÇA SANITÁRIA EXCLUSIVA PARA ESCRITÓRIO DE CONTATO SEM DEPÓSITO

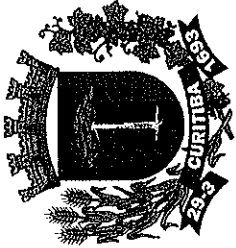


Viviane L. R. Onha
Matric. 50354 COREN 101.947
Coord. Vigilância Sanitária
NSM7

CURITIBA, 23 de Setembro de 2016



Validade: até 23/09/2017 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. Manter em local visível ao público



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações

156

ou 0800 6640 041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO BOQUEIRAO

Nº 02.109/2016

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

Licença Sanitária a:

Razão Social AM ALIMENTOS LTDA

Nome Fantasia FRIGOPAR

Endereço RUA WILLIAM BOOTH 2901 BOQUEIRAO

Processo nº 106630/2014 Insc. Imob. 5630050005001-0 Insc. Munic. 614.168-4

Técnico VISA 38549

Ramo(s) de Atividade Econômica:

FABRICACAO DE PRODUTOS DE CARNE / COMERCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS / COMERCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS / COMERCIO ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS DE OUTROS ANIMAIS

Maurício Weigert
MAURÍCIO WEIGERT
Chefe de Serviço
CRMV-PR 4950

MATRÍCULA PMC 40.366

Validade: até 10/05/2017 e enquanto satisfazer as exigências da legislação em vigor.

CURITIBA, 10 de Maio de 2016



Manter em local visível ao público



ADAPAR
Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO PARANÁ



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



Certificado de Registro – SIP/POA N° 0530 - EC

Em substituição ao Certificado de Registro datado de 12 de junho de 2013, o **SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO PARANÁ / PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIP/POA - SISBI**, registra o estabelecimento da empresa:

“AM ALIMENTOS LTDA”
“CNPJ: 07.248.496/0001-66”

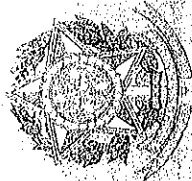
Localizada na Rua William Booth, n° 2901, Boqueirão, CEP: 81.730-080, Município de CURITIBA - PR., classificada como **ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS**, autorizando a mesma a utilizar a chancela do SIP/POA sob n° **0530 – EC**, enquanto atendidas as normas técnicas e higiênicas sanitárias.

Fica o estabelecimento sob a Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário **SANDRO EDUARDO CRESPIM**, CRMV n° 3178.

Curitiba, 11 de setembro de 2015.


CARLOS HENRIQUE SIQUEIRA AMARAL
GERENTE DE INSPEÇÃO DE POA





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

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa

localizada em

Estado
PARANÁ

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob n.º 530

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Procession
FORM ALI. RAZAO 00412

Brasil - DF, 14 de maio de 2012

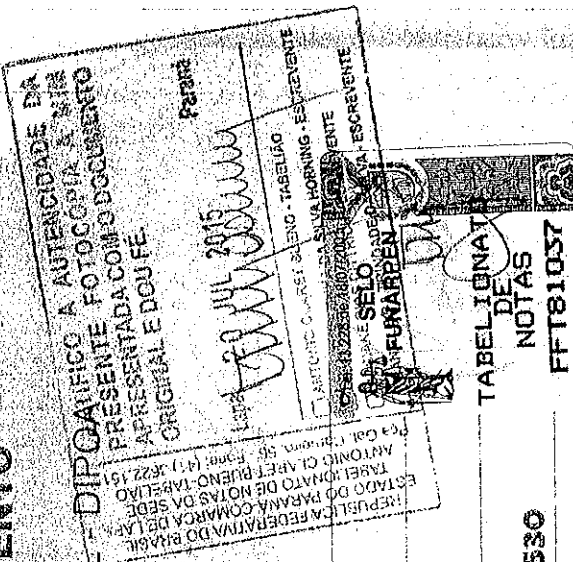
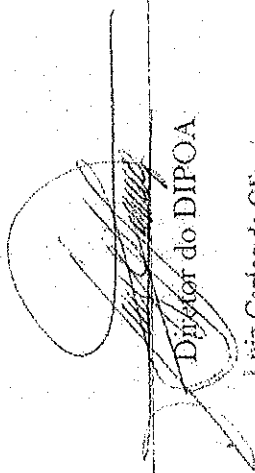
Director do DIPOA

Luiz Carlos de Oliveira

União Vegetariana CMV - R-0234

Financial Editors' Association

2000



Ao Diretor do DIPOL/SDA para laudaturo de
Título de Registro do estabelecimento sob nº 530

Em 14.05.2012

Pedro Henrique Salgado Bueno
Fiscal Federal Agropecuário
Médico Veterinário CRMV-AC 191
Chefe da DCA/DIPOA

RECEBIMOS A AUTORIZAÇÃO DA
PRESENTE FOTOCOPIA A SER
AUTENTICADA COMO DOCUMENTO
ORIGINAL DO UFE.

Paraná

Em 20 JUL 2015

ANTONIO CLARET BUENO - TABELIÃO
JOSEANE DAS NEVES DA SILVA - ESCRIVENTE
CARLENE DA TRINDADE DA SILVA - ESCRIVENTE

TABELIÃO DE NOTAS
ANTONIO CLARET BUENO
Pça Gal. Carneiro, 56 - Fone: 141



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E DO ABASTECIMENTO – MAPA
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA NO PARANÁ - SFA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL -SIF – 2155

Ofício n ° 0014/2015-2155

Curitiba, 15 de Janeiro de 2016.

Do AISIPOA: Tarcísio Almeida Freitas

Ao Sr. Diretor da empresa Peccin Agroindustrial

Assunto: Declaração

Prezado,

Vimos por meio deste ofício, declarar, para os devidos fins, que a fábrica de conservas Peccin Agro Industrial Ltda, situada na Estrada do Ganchinho, 4231 - Fundos – Umbará - Curitiba – PR CEP: 81930-160, neste município, é registrada no Serviço de Inspeção Federal sob o número 2155.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
MAPA / SDA / DIPOA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL

15 JAN. 2016

SIF 2155 / CURITIBA
ESTADO DO PARANÁ
BRASIL

Atenciosamente

TARCÍSIO A. FREITAS
AGENTE DE INSPEÇÃO FEDERAL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
SIF - 2155

Tarcísio Almeida Freitas
Agente De Inspeção

3

5