

Secretaria do Meio Ambiente

31402

PMJ - SECRET. DE ADM. E PLANEJAMENTO
Recebimento em:
13 FEV 2017
NÃO CONFERIDO



Memorando nº 07/2017/SEMA/UPP/ZOO

Joinville, 10 de fevereiro de 2017.

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

A/C: Clarkson Wolf / Cleusa Rodrigues Weber

Assunto: Resposta ao memorando 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.

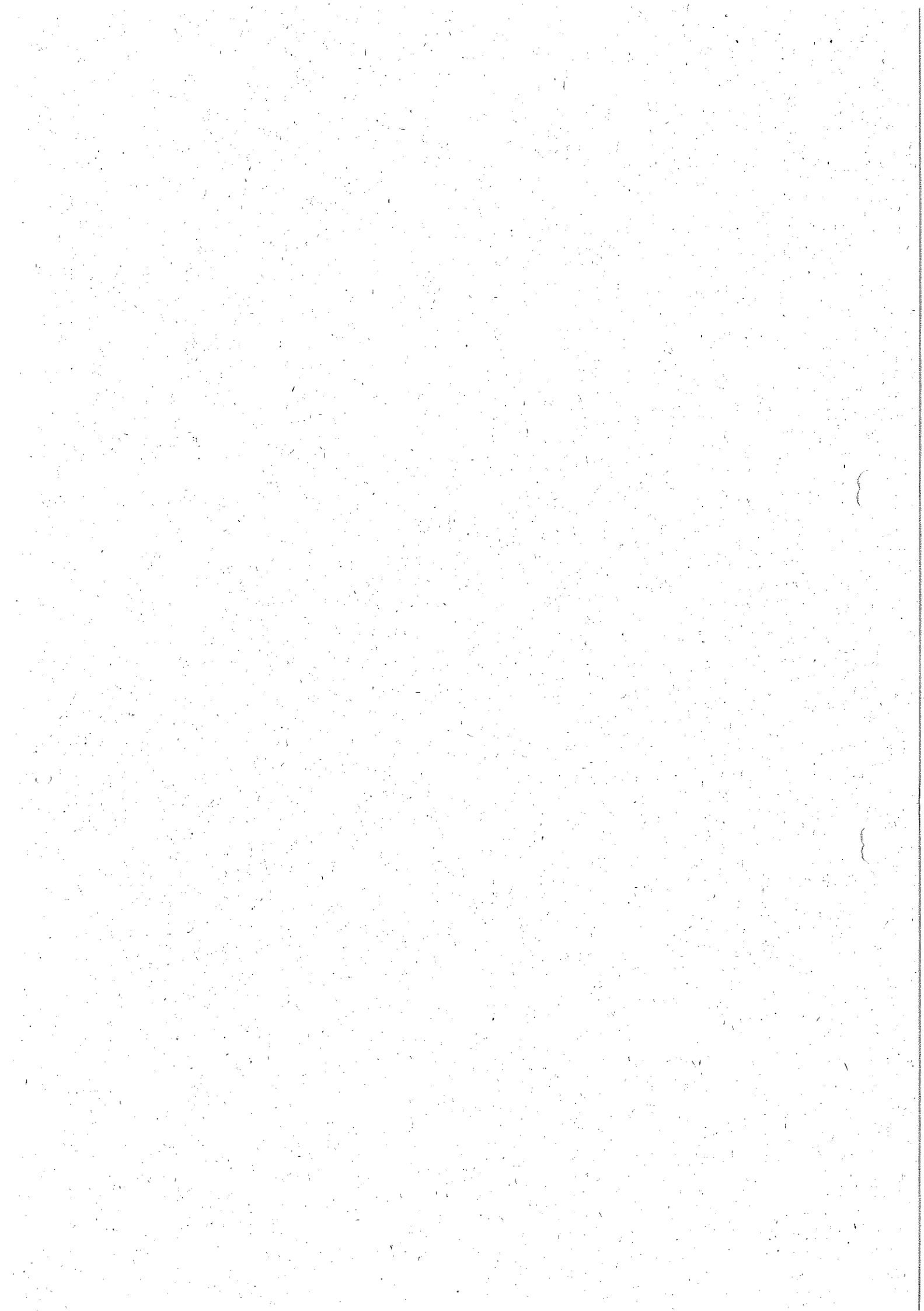
Segue abaixo avaliação detalhada de cada produto:

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



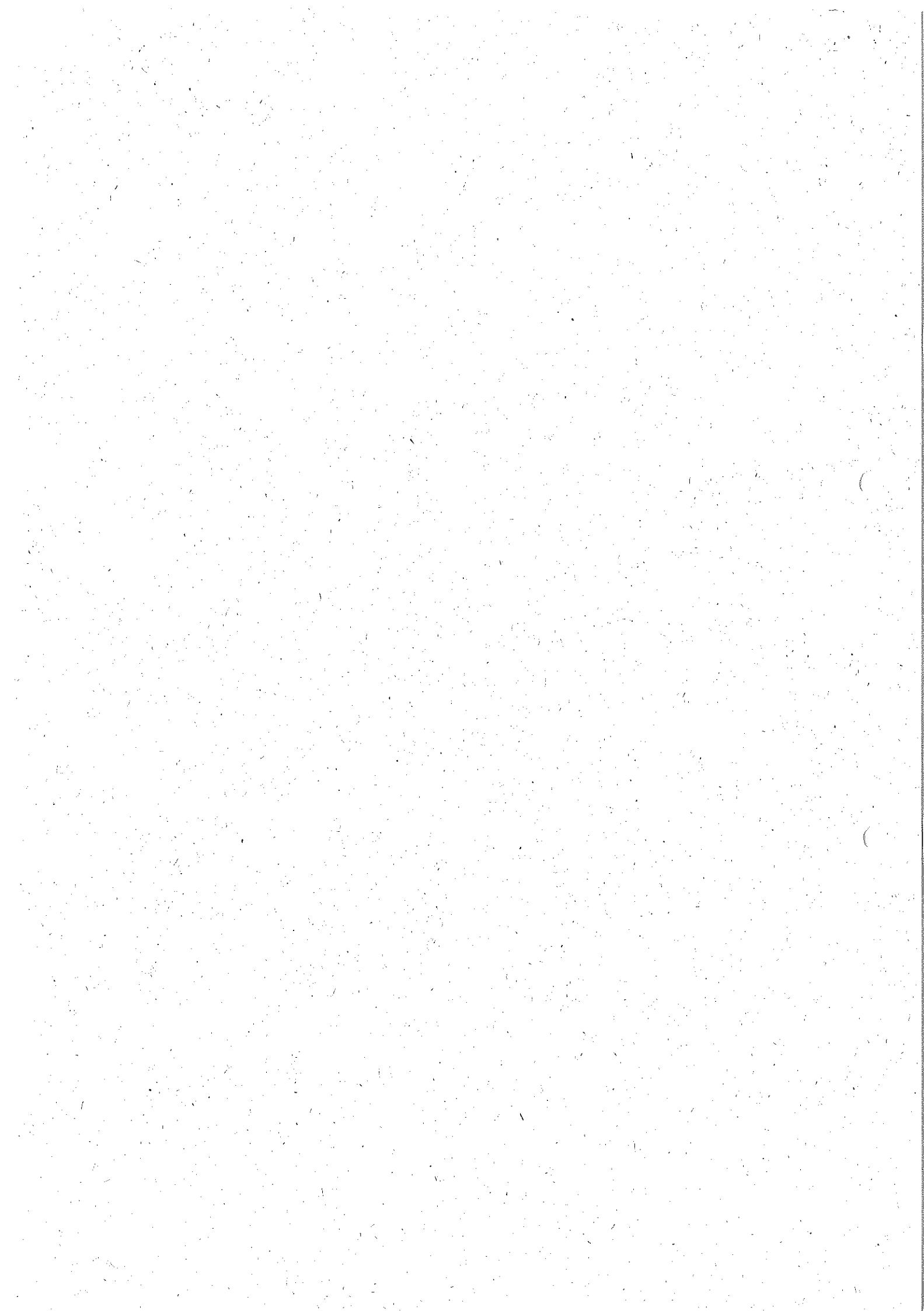
				Anexo VIII do Edital. Atende Integralmente aos critérios descritos no Termo de Referência, bem como no Edital.
2	4	Embalagem com 1kg cada	Carne Bovina - Iscas De Patinho. Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será 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.	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.

Resultado:
ACEITO

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

Contato: (47) 3433-2230

www.joinville.sc.gov.br



Secretaria do Meio Ambiente

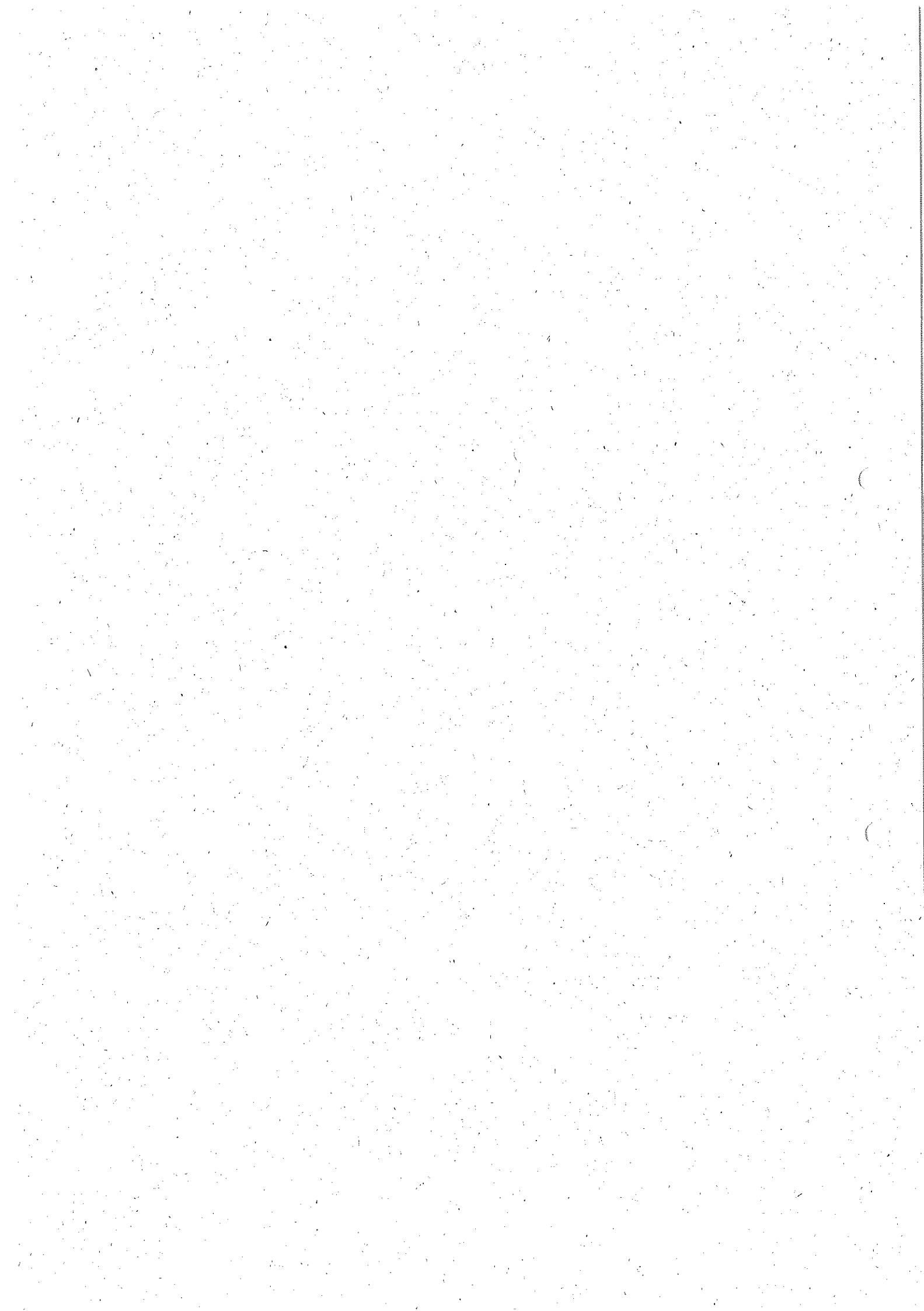


3	4	Embalagem com 1kg cada	Coxa/Sobrecoxa de frango desossado sem pele. Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% 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.	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.
4	4	Embalagem com 0,5kg	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.	Mortadela com carne suínã, 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

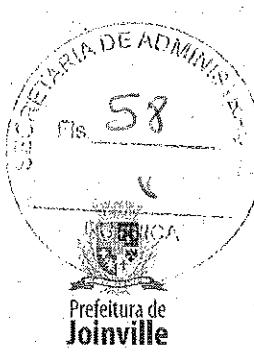
Rua Anita Garibaldi, 79 - Anita Garibaldi - 89203-300

Contato: (47) 3433-2230

www.joinville.sc.gov.br



Secretaria do Meio Ambiente



aos critérios descritos
no Termo de
Referência, bem como
no Edital.

**Resultado:
ACEITO**

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

Atenciosamente,

Bubniak
Francielle D. Bubniak
Med. Veterinária
Zoobotânico

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

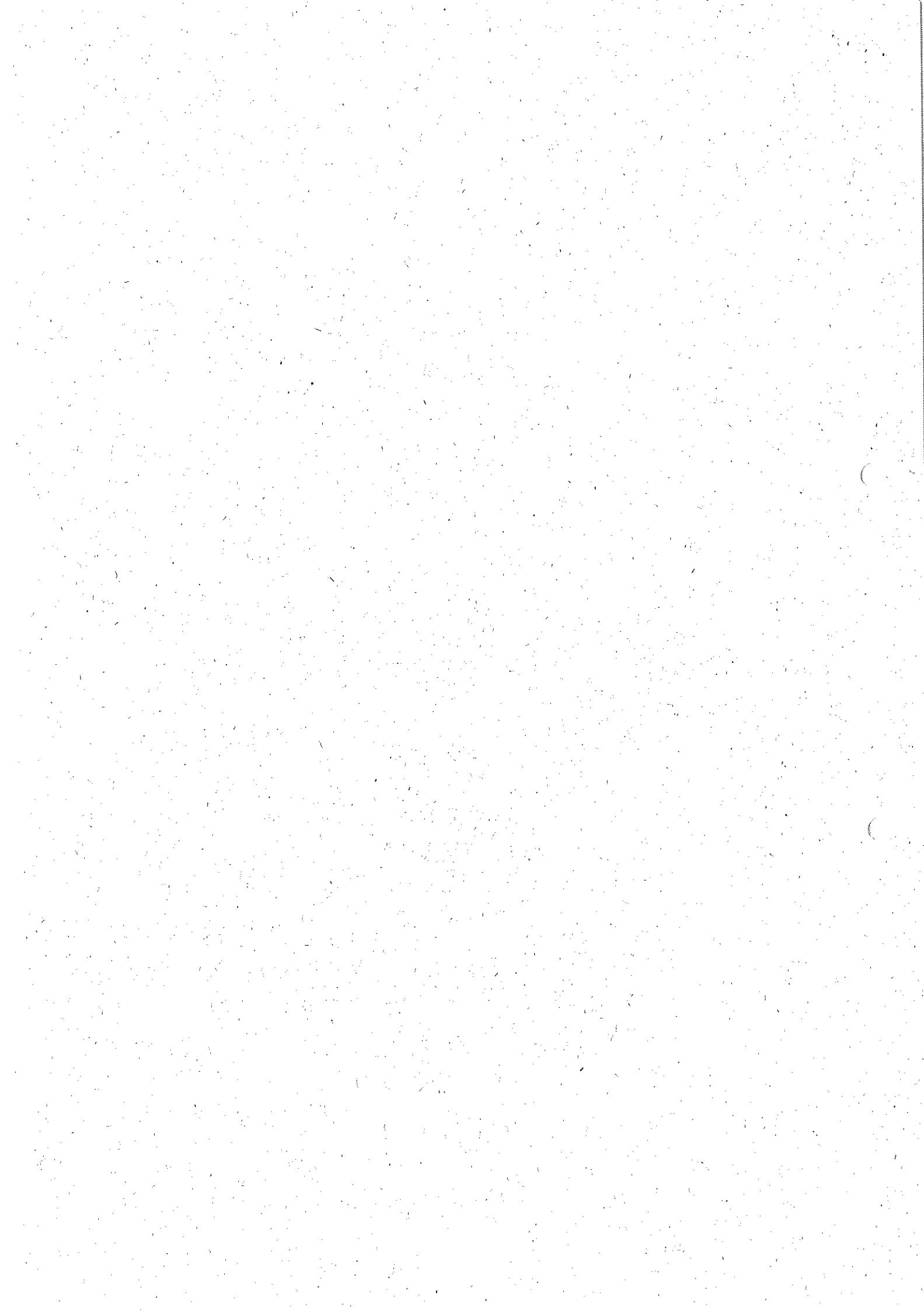
Sydney F. G. Diniz
Sydney F. G. Diniz
Biólogo
Zoobotânico

Reginaldo da Roza
Reginaldo da Roza
Gerente SEMA

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

Contato: (47) 3433-2230

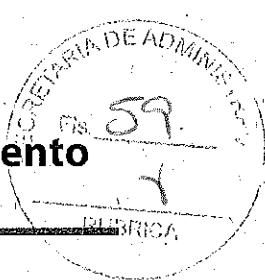
www.joinville.sc.gov.br





Prefeitura de
Joinville

Secretaria de Administração e Planejamento



Memorando nº 021/2017/UPR/SAP

51413

PMJ - SECRET. DE ADM. E PLANEJAMENTO

Recebemos em:

14 FEV 2017

NÃO CONFERIDO

Em 30 de janeiro de 2017.

À Secretaria do Meio Ambiente
Sr. Jonas de Medeiros
Secretário

Jona Ilan dic. 09h30

SEMA

PROT. 2155

1.2.17

msoa

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 Zoobotânico 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.

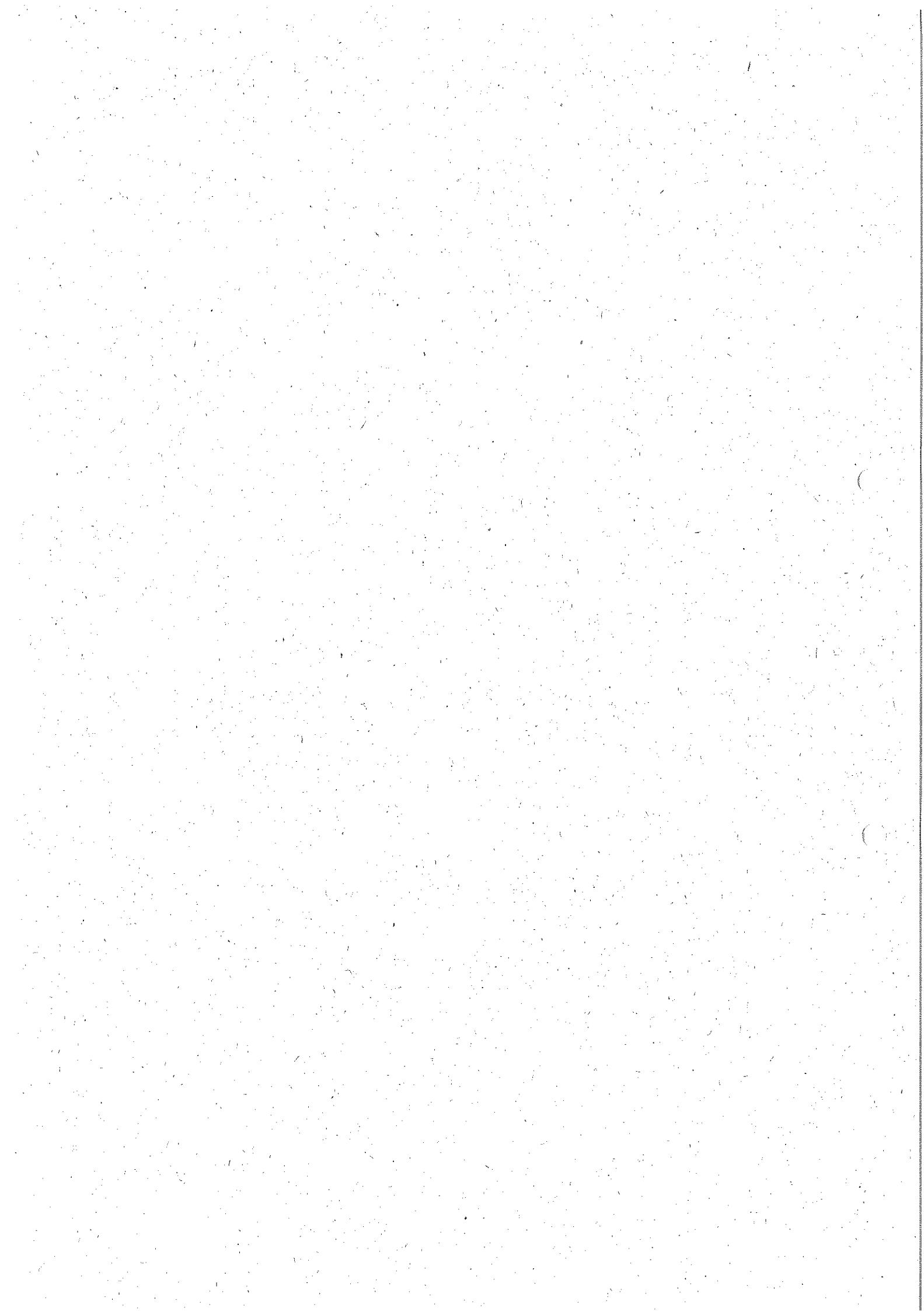
Sem mais, a Secretaria de Administração e Planejamento, através da Unidade de Processos, encontra-se à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,

Clarkson Wolf
Clarkson Wolf
Pregoeiro responsável pelo processo

Cleusa Rodrigues Weber
Cleusa Rodrigues Weber
Coordenadora da Unidade de Processos

PARA ANÁLISE, DESPACHETE
PO GEST.
RESPOSTA
07/02/17





CNPJ: 25.306.696/0001-00



EKS ALIMENTOS

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

A g e n c i a: 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: Coxas/Sobrecoxas 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

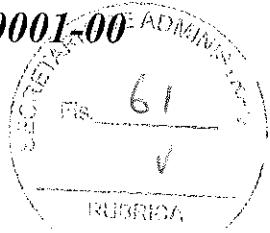
Rua Delegado Leopoldo Belczak, 96 – loja 05 – Cristo Rei – Curitiba – Paraná – CEP: 80.050-570

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, embalamento não superior a 20 dias.	4 UNIDADES	ITALLI

Curitiba, 01 de Fevereiro de 2017.

Data: 02 , 02 , 2017

Ass: Bruno

RG: 4.412.429

3 (três) vias de igual teor





CNPJ: 25.306.696/0001-00



EKS ALIMENTOS

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

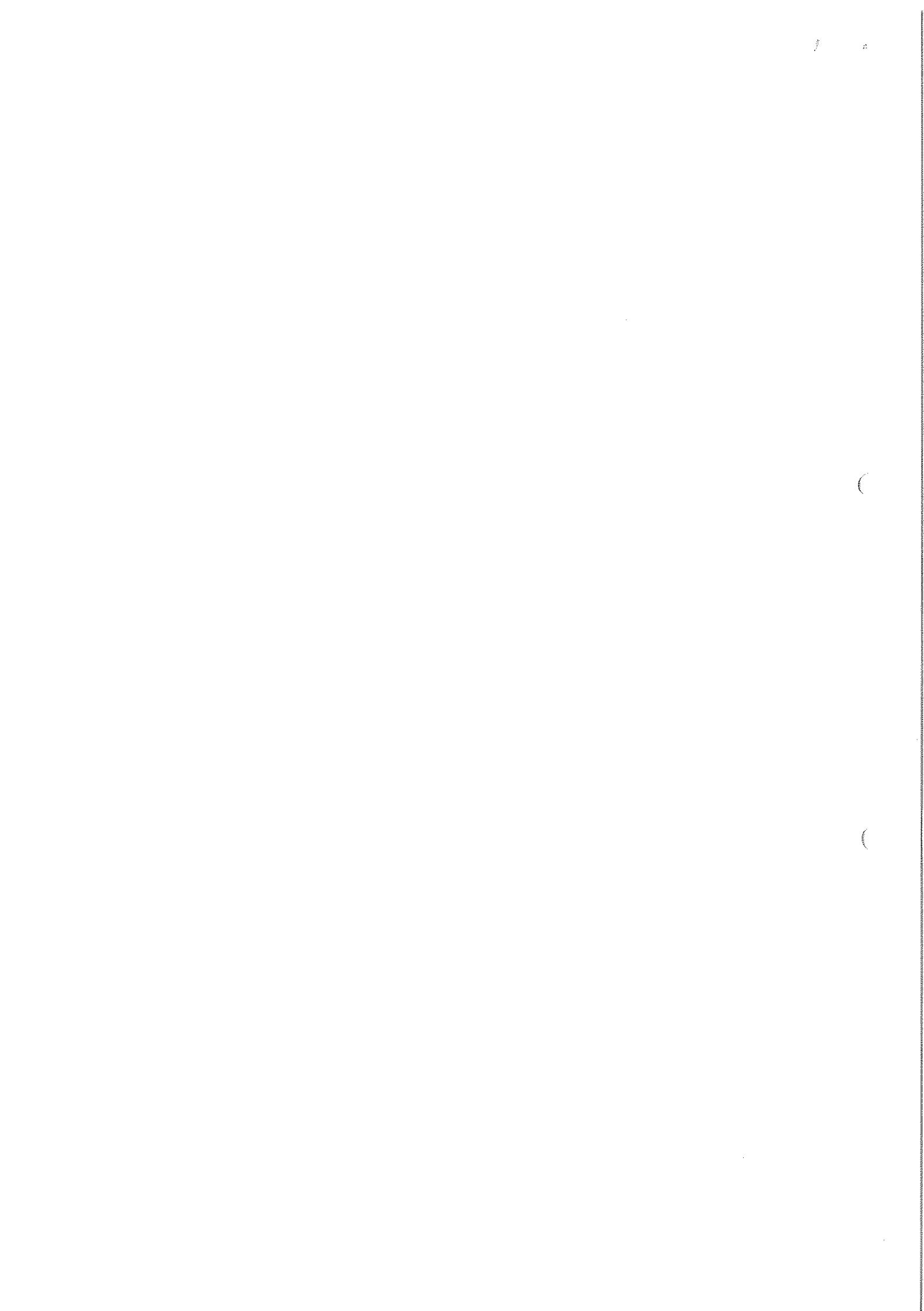
A g e n c i a: 1443-5

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: Coxas/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





CNPJ: 25.306.696/0001-00



EKS ALIMENTOS

	carambo 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, embalamento não superior a 20 dias.	4 UNIDADES	ITALLI

Curitiba, 01 de Fevereiro de 2017.

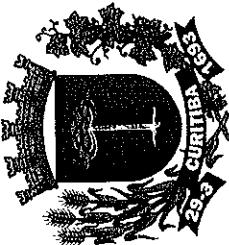
Data: 02 , 02 , 2017

Ass: B Brutto

RG: 4.712.429

3 (três) vias de igual teor





PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

156

Informações
Reclamações

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
Técnico VISA	38019 - 38027
Insc. Imob.	0600056002400-5
Insc. Munic.	00 00 750.297-1

Ramo(s) de Atividade Econômica:
COMÉRCIO ATACADISTA DE LEITE E LATÍCINIOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE MERCADORIAS EM GERAL COM PREDOMINANÇIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS / COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

LICENÇA SANITÁRIA EXCLUSIVA PARA ESCRITÓRIO DE CONTATO SEM DEPÓSITO

Viviane L. R. Onha
Matríc. 50354 COREN 101.947
Coord. Vigilância Sanitária
ncm7

CURITIBA, 23 de Setembro de 2016

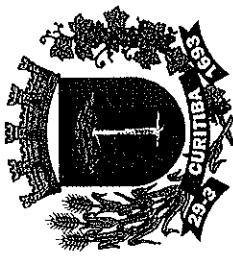


Validade: até 23/09/2017 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. Manter em local visível ao público

(

(

J
1
2
3



Informações
Reclamações
156
PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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
Técnico VISA	Insc. Imob. 5630050005001-0 Insc. Munic. 614.168-4 38549

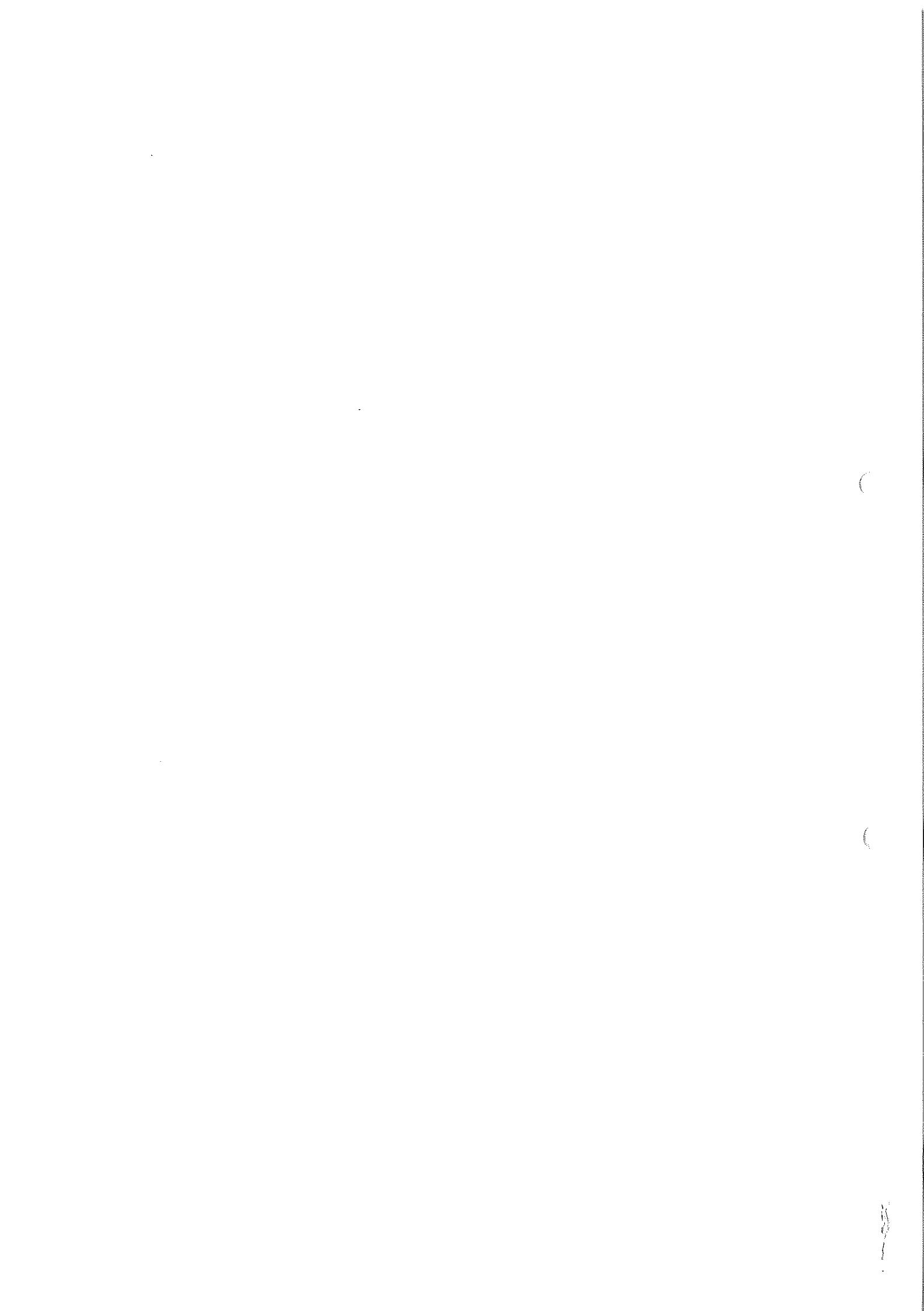
Ramo(s) de Atividade Econômica:

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

Mauricio Weigert
MAURICIO WEIGERT
Chefe de Serviço
CRMV-PR 4950
MATRÍCULA PMC 40.366
Validade: até 10/05/2017 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. Manter em local visível ao público

CURITIBA, 10 de Maio de 2016





Certificado de Registro – SIP/POA Nº 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”

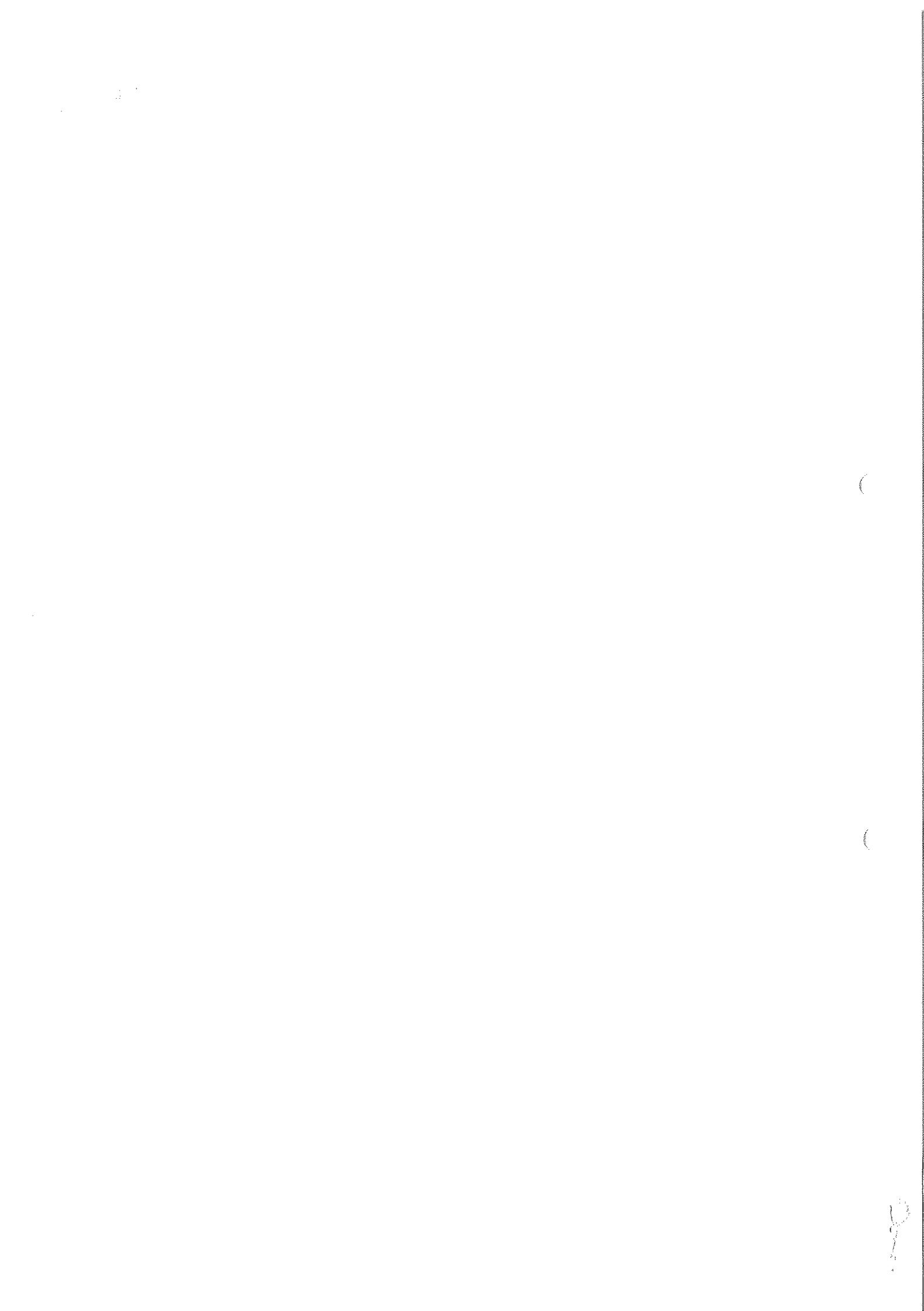
Localizada na Rua Willian Booth, nº 2901, Boqueirão, CEP: 81.730-080, Município de CURITIBA - PR., classificada como **ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS**, autorizando a mesma a utilizar a chancela do SIP/POA sob nº **0530 – EC**, enquanto atendidas as normas técnicas e higiênico sanitárias.

Fica o estabelecimento sob a Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário **SANDRO EDUARDO CRESPI**, CRMV nº 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 - DIPOA

AUTENTICA
A FOTOGRAFIA
PRESENTADA COM O DOCUMENTO
APRESENTADA COM O DOCUMENTO
ORIGINAIS DO DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

PEARA ALIMENTOS LTDA

Certifico que a Empresa

com **MATASSEURS DE AVES E CECINOS e FÁBRICA DE CONSERVAS**

localizada em **PARANÁ**

Estado **PR**

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob n° **530** - FFT81037

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, **14** de **MAIO** de **2002**

DIRETOR

2002

Processo n° **FOKE. ALT. RAZÃO 004/02**

Diretor do DIPOA

Luz Caffes de Oliveira

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Setor de Defesa Agropecuária

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal



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 º 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

