

AGL

COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LTDA.

CNPJ. 76.051.036/0001-66

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 283/2020

Relação de amostras

Razão Social: AGL COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA - EPP

Endereço: RODOVIA BR 116 nº 22881 - CEASA BOX 790 - 792

Município: CURITIBA

Estado: PARANÁ

CEP: 81690-500

CNPJ: 76.051.036/0001-66

Fone: 41 3348-7329

E-mail: licitaagl@gmail.com



À Secretaria de Educação- Joinville/SC Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Item	Material	Unid	Qtde	Marca
3	Colorau. Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. 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	Kg	4 ✓	SS
4	Cúrcuma em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pelo o rizoma de Cúrcuma doméstica e/ou Cúrcuma longa, L.. 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.4+	Kg	4 ✓	SS
8	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	Kg	4 ✓	Sabor Verde
9	Sal refinado iodado Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiulectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	Kg	4 ✓	Apolo
11	Açúcar Branco Refinado. Ingredientes: Açúcar obtido à partir do caldo da cana-de-açúcar (Saccharum officinarum), isento de fermentações; matéria terrosa; parasitas; detritos animais ou vegetais; umidade ou bolor. Deverá apresentar aspecto sólido com estrutura microcristalina que lhe confere granulometria fina e de alta capacidade de dissolução. Deve apresentar odor e sabor próprio do produto. Classificação: Grupo I, Classe I e Tipo Refinado Granulado. Não poderá conter corantes artificiais. COTA 25%	Kg	4 ✓	Alto Alegre
12 e 13	Arroz Integral. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é de 0,10%, 0,15 % de mofados e ardidos, 1,75% de picados ou manchados, 2% de gessados e verdes, 1% de vermelhos e pretos, 0,50% de amarelos e 4% de total de quebrados e quirera. COTA 75%	Kg	4 ✓	Sabor Sul

RODOVIA BR 116, 22881 km 10 - CEASA - PAVILHÃO ILHA BOX 790 - CEP 81690-500

FONE/FAX: (41) 3348-7329

E - MAIL: licitaagl@gmail.com

AGL

COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LTDA.
CNPJ. 76.051.036/0001-66

14 e 15	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. COTA 75%	Kg	4 ✓	Fugini
18 e 19	Feijão Carioca Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. COTA 75%	Kg	4 ✓	Sabor Sul
20 e 21	Feijão Preto Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. COTA 75%	Kg	4 ✓	Sabor Sul
22 e 23	Flocos de alho Característica Técnica: Produto constituído por Bulbos de Allium Sativum, livre de materias estranhas e contaminações químicas. Deve apresentar aspecto de flocos laminados homogêneos com sabor pungente e picante e de coloração amarelada e odor pungente e forte. Não deve apresentar sujidade, misturas e peso insatisfatório. Não podera conter sal de adição. Não podera conter gluten ou traços de gluten. COTA 75%	Kg	4 ✓	SS
28 e 29	Sardinha Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso liquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. COTA 75%	Kg	4 ✓	Nautique

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: JOÃO CARLOS TOSIN JUNIOR

CPF: 985.705.289-49

Cargo/Função: PROCURADOR

Curitiba, 08 de Outubro de 2020.

Documentos recebidos

- Cópia Alvará 2.000.001/2020
- Cópia Licença sanitária 1357/2020
- Cópia ficha técnica - colono.

JOÃO CARLOS TOSIN JUNIOR

RG 5.266.282-6

CPF 985.705.289-49

PROCURADOR

76.051.036/0001-66
IE 90272903-85

AGL COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA - EPP.

RODOVIA BR 116 nº 22881 CEASA BOX 790 - 792
TATUQUARA - CEP 81.590-901 (41) 3348-7329

CURITIBA - PR

RODOVIA BR 116, 22881 km 10 - CEASA - PAVILHÃO ILHA BOX 790 - CEP 81690-500

FONE/FAX: (41) 3348-7329

E - MAIL: licitaagl@gmail.com

Contratados documentos

- Alvará sanitário 447/2019

Ficha técnica sal refinado

- ~~Alvará~~

Licença sanitária usina Alto Alegre 469

Ficha técnica Açúcar refinado

Licença de Funcionamento - vigilância sanitária 1426/19.

Alvará de Licença de Funcionamento Fúgiva Alimentos

Ficha técnica Extrato de tomate.

Certificado SIF Sme industrial 2993

Ficha técnica Sardinha

Licença sanitária 00.196/2020

Ficha técnica Orégano





Informações
Reclamações

156

ou 0800-644-0041

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Licença Sanitária Simplificada

Nº 2.000.001/2020

DISTRITO SANITARIO TATUQUARA

A SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, com base na Resolução nº 0002/2018, concede a presente Licença Sanitária Simplificada a:

Razão Social	AGL COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA ME
Nome Fantasia	AGL COMERCIO DE FRUTAS E VERDURAS
Endereço	RODOVIA BR-116 22881 PAV G BOX 790/792 TATUQUARA
CNPJ:	76.051.036/0001-66 Processo nº 151721/2019
Técnico VISA	37694 Insc. Munic. 126823-5

Ramo(s) de Atividade Econômica:

COMÉRCIO ATACADISTA DE LEITE E LATICÍNIOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE FRUTAS, VERDURAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, HORTALIÇAS E LEGUMES FRESCOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS / COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES / COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL

conforme Resolução Nº 0002/2018 publicada em DOM nº 137
1 de 24/07/2018 CURITIBA, 06 de Janeiro de 2020

Manter em local visível ao público
ade: até 06/01/2025 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor.

CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS
E TABELIONATO DE NOTAS - Código CNJ 63-370-0
Av. Francisco Espinosa Pessoa, 1145 - Bairro São Estevão - 81410-900 Curitiba - CEP 81410-900 - Tel: 317 244 5411 - Fax: 317 244 5411

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. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 emitido a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé

Cód. Autenticação: 117290901200904350409-1; Data: 09/01/2020 09:18:20

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AJP19865-APCJ;
Valor Total do Ato: R\$ 4,42

Wilver Azevedo de Miranda Cavalcanti
Titular

Confira os dados do ato em: <https://selodigital.tjpb.jus.br>

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS
FUNDADO EM 1888

PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE
JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*¹ ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes².

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: **Selo Digital: ABC12345-X1X2**) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço <http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/>

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **AGL - COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **AGL - COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **09/01/2020 09:31:50 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **AGL - COMERCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 1429690

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **09/01/2021 09:19:58 (hora local)**.

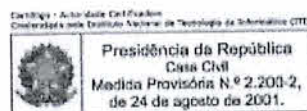
¹**Código de Autenticação Digital:** 117290901200904350409-1

²**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ Nº 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b237e87509f72e2f8a7bcfc0687f6ffb1bad7d94b0f60e53666c9bc4df6c43f6ab599e8250e4481aaa405a715419c8
179176844d835ee45828f948f4904ae30b9





PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANAGUÁ

ESTADO DO PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Alvará de Licença Sanitária - Grau de Risco I
Nº 447/2019

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, CONCEDE O PRESENTE ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA DE ACORDO COM A LEI 13.331 DE 23/11/2001 E DECRETO 5.711 DE 05/05/2002.

Cad. Econômico/Insc. Municipal 629		Finalidade: Definitivo	
Nome / Razão ROMANI S A IND E COM DE SAL			
Nome Fantasia / Sobrenome			
CPF / CNPJ 76.491.836/0012-50		Código do Contribuinte 359190	Inscrição Imobiliária
Logradouro AVENIDA Bento Rocha			Numero 437
CEP 83.221-565	Bairro DOM PEDRO II	Complemento	
Área Ocupada 24.682,10			
Atividade Principal 1099.6/99.00 - Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente			
Atividade(s) Secundária(s) - 1066.0/00.00 - Fabricação de alimentos para animais			
Observação:			

Paranaguá, 29 de novembro de 2019

LICENÇA VÁLIDA POR 1 ANO A PARTIR DA DATA DE LICENCIAMENTO.
O PAGAMENTO DA TAXA DEVERÁ SER EFETUADO 1 ANO APÓS O PAGAMENTO ANTERIOR.
Este documento deve ser fixado em local visível ao público (art. 166 - Código de Saúde do Paraná)

DATA DE LICENCIAMENTO:


11, 12, 2019


Julio


FISCAL SANITÁRIO


PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANAGUÁ
Julio Cesar da Silva
Aux. de Vigilância Sanitária
SEMSA - Matrícula 3756


Deborá C. da Silva
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANAGUÁ
Deborá Cristina da Silva
Médica Veterinária
SEMSA - Matrícula 8994

	<h1>Especificação Técnica</h1>		Código:	ET-26															
			Rev.:	03															
Produto Acabado			Folha:	1/5															
Produto:	<i>Sal Refinado com Iodo</i>																		
Marca:	<i>"Apolo"</i>																		
Tipo:	<i>Sal de Mesa</i>																		
Fornecedor: Supplier	Romani S/A Indústria e Comércio de Sal																		
Endereço: Address:	Avenida Bento Rocha, 311 Paranaguá – Paraná – Brasil CEP: 83221-565																		
Tel No.:	+55 41 3721-3100																		
Fax No.:	+55 41 3721-3114																		
Endereço de e-mail: e-mail address:	refinaria@romani.com.br																		
Nº de Registro do produto no órgão competente: <i>Number as of he registers of the product at the organ apt:</i>			Produto isento de registro conforme: - M.S. RDC Nº 27/2010; - M.S. RDC Nº 153/2001; - MAPA. IN 49.																
Ingredientes Composition	Fornecedor Supplier	% no produto % in product	País de origem Country of origin	Modificação genética GM Status															
Cloreto de Sódio <i>Sodium Chloride- NaCl</i>	Salinor / SPL	99.20%	Brasil / Chile <i>Brazil / Chile</i>	Livre <i>Free</i>															
INS 535 (YPS)	Indukern/Incasa/AG Castro Química/Base Química/Metalloys	0.0005%	China <i>China</i>	Livre <i>Free</i>															
INS 917 (KIO ₃)	Indukern / Incasa	30 a 80 mg/Kg	Brasil / Chile <i>Brazil / Chile</i>	Livre <i>Free</i>															
Descrição do processo Process description	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Matéria-prima <i>Raw Material</i> </td> <td style="text-align: center;">⇒</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Lavagem <i>Washing</i> </td> <td style="text-align: center;">⇒</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Centrifugação <i>Centrifug</i> </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">↓</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Embalagem <i>Packing</i> </td> <td style="text-align: center;">←</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Classificação <i>Classification</i> </td> <td style="text-align: center;">←</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Secagem <i>Drying</i> </td> </tr> </table>				Matéria-prima <i>Raw Material</i>	⇒	Lavagem <i>Washing</i>	⇒	Centrifugação <i>Centrifug</i>					↓	Embalagem <i>Packing</i>	←	Classificação <i>Classification</i>	←	Secagem <i>Drying</i>
Matéria-prima <i>Raw Material</i>	⇒	Lavagem <i>Washing</i>	⇒	Centrifugação <i>Centrifug</i>															
				↓															
Embalagem <i>Packing</i>	←	Classificação <i>Classification</i>	←	Secagem <i>Drying</i>															
Recomendações da embalagem Recommended labelling and declaration	Conservar em local seco <i>"To conserve in local dry"</i>																		
País de produção Country of Manufacture	Brasil <i>Brazil</i>																		
Características Organolépticas Sensorial characteristics	Aparência: Appearance	Cristais brancos <i>White crystals</i>																	
	Odor: Odour	Típico <i>Typical</i>																	

	Especificação Técnica		Código:	ET-26
			Rev.:	03
Produto Acabado			Folha:	2/5
Produto:	<i>Sal Refinado com Iodo</i>			
Marca:	<i>"Apolo"</i>			
Tipo:	<i>Sal de Mesa</i>			
Condições de armazenamento <i>Storage conditions</i>	Em local seco e ventilado ou em estrados específicos para alimentos. <i>In dry and ventilated environment or in tanks specific for foodstuff, with sanitation maintenance measures.</i>			
Prazo de validade <i>Shelf Life (closed, in the original packaging, considering the optimal storage conditions)</i>	24 meses na embalagem original <i>24 months in the original package</i>			
Forma de fornecimento <i>Packaging</i>	Pacotes de 1 kg em polietileno <i>1 kg polyethylene packaging</i>			
Peso por unidade fornecida <i>Weight of unit provided</i>	1 kg <i>1 kg</i>			
Condições de transporte <i>Transport conditions</i>	Em veículos limpos, protegido contra umidade e calor, não devendo ser transportado juntamente com outros materiais que possam de alguma forma contaminar o produto. <i>It shall be transported in clean vehicles, protected against humidity and heat, and not along with other materials that may anyhow</i>			
Características físicas e químicas <i>Chemical and physical standards</i>	a) Umidade máx <i>Moisture max</i>	0.10% m/m		
	b) Insolúveis máx <i>Water insolubles max</i>	0.06% m/m		
	c) Cálcio máx <i>Calcium max</i>	0.07% m/m		
	d) Magnésio máx <i>Magnesium max</i>	0.03% m/m		
	e) Sulfato máx <i>Sulfate max</i>	0.2% m/m		
	f) NaCl base úmida mín <i>Sodium Chloride humid base min</i>	99,20%		
	g) Iodo metalóide/ kg de produto (RDC nº 23, 24 de abril de 2013)	15 a 45 mg/kg		
	h) Antiumectante máx <i>AU-VI (INS 535 -YPS) Max</i> (Decreto Nº 756997 / 1975 do Ministério da Saúde)	5 ppm		
	i) pH a (10%) <i>pH value (10%)</i>	5 - 8		
Distribuição granulométrica <i>Mesh Size USA</i>	Abertura <i>Size</i>	Unidade <i>Unit</i>	Especificações <i>Specifications</i>	
Malha nº 20 <i>Bolter nr 20</i>	0,85 mm	%	Máximo de retenção <i>Maximum retention</i> 5	
Malha nº 140 <i>Bolter nr 140</i>	0,105 mm	%	Mínimo de retenção <i>Minimum retention</i> 80	

	Especificação Técnica		Código:	ET-26
	Produto Acabado		Rev.:	03
			Folha:	3/5
Produto:	<i>Sal Refinado com Iodo</i>			
Marca:	<i>"Apolo"</i>			
Tipo:	<i>Sal de Mesa</i>			
Padrões microbiológicos Microbiological Standards				
Testes Test	Target in c.f.u./g	Max. in c.f.u. /g	Frequency of testing	
Total contagem de aeróbios/ <i>Total Aerobic Count (TVC)</i>	0	0	NA	
Esporos aeróbios mesófilos <i>Aerobic mesophil spores</i>	0	0	NA	
Esporos anaeróbios <i>Anaerobic spores</i>	0	0	NA	
<i>Enterobacteriaceae</i>	0	0	NA	
Coliformes/ <i>Coliforms</i>	0	0	NA	
<i>E. coli</i>	0	0	NA	
<i>Lactobacillus/ Lactobacteria</i>	0	0	NA	
<i>Staphylococcus aureus</i>	0	0	NA	
Leveduras/ <i>Yeasts</i>	0	0	NA	
Húmus/ <i>Moulds</i>	0	0	NA	
<i>Salmonella in 25g</i>	0	0	NA	
<i>Listeria monocytogenes in 25g</i>	0	0	NA	
<i>Halobacterium salinarum</i>	0	0	Lote / Stock	
Lista de alergênicos Allergenic list			Comentários Comments	
1. Leite e derivados <i>Milk and milk derivatives</i>			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
2. Lactose <i>Lactose</i>			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
3. Ovos e derivados <i>Egg and egg products</i>			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
4. Soja e derivados <i>Soy and Soy derivatives</i>			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
5. Cereais que contém glúten ou subprodutos <i>Cereals that contain gluten and products thereof</i>			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
6. Glúten			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
7. Trigo e derivados <i>Wheat and wheat derivatives</i>			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
8. Centeio e derivados <i>Rye and rye derivatives</i>			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
9. Milho e derivados <i>Maize and maize derivatives</i>			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
10. Aipo e derivados <i>Celery and celery derivatives</i>			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
11. Mostarda e derivados <i>Mustard and mustard derivatives</i>			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
12. Alho e derivados <i>Garlic or garlic derivatives</i>			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
13. Lúpulo e derivados <i>Lupin and lupin derivatives</i>			Não contém <i>Doesn't contain</i>	
14. Cafeína			Não contém	

	Especificação Técnica	Código:	ET-26
			Rev.:
	Produto Acabado	Folha:	4/5
Produto:	<i>Sal Refinado com Iodo</i>		
Marca:	<i>"Apolo"</i>		
Tipo:	<i>Sal de Mesa</i>		
Caffeine	<i>Doesn't contain</i>		
15. Açúcar <i>Added Sugar (Sucrose/Fructose)</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
16. Carne de boi e derivados <i>Beef and beef derivatives</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
17. Carne de porco e derivados <i>Pork and pork derivatives</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
18. Galinha e derivados <i>Chicken and chicken derivatives</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
19. Peixe e derivados <i>Fish and fish derivatives</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
20. Marisco e derivados <i>Seafood (crustacean & shell fish) and derivatives</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
21. Cacau e derivados <i>Cacao and cacao derivatives</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
22. Fermentos e derivados <i>Yeast and yeast derivatives</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
23. Semente de gergelim e derivados <i>Sesame seeds and sesame derivatives</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
24. Palma e/ou coco e derivados <i>Palm- and / or coconut derivatives</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
25. Nozes e derivados <i>Nuts and nuts derivatives</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
26. Amendoim e derivados <i>Peanut and peanut derivatives</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
27. Adoçante artificial <i>Artificial Sweeteners</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
28. Sabor natural ou artificial <i>Flavours, natural, NI or artificial (please specify)</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
29. HVP's (state whether acid or enzymatically hydrolysed)	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
30. Glutamate (E 620 – E 625)	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
31. Dióxido de Enxofre <i>Sulphur Dioxide</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
32. Nitritos e nitratos <i>Nitrites, Nitrates</i>	<i>Pode Conter / Can contain NO₂: <5 ppm NO₃: <50 ppm</i>		
33. Outros conservantes encontrados no Mercado <i>Other preservatives not already mentioned</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
34. BHA /BHT (E 320 – E 321)	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
35. Ácido benzóico <i>Benzoic acid (E 210 – E 213)</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
36. Parabene (E 214 – E 219)	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
37. Corantes <i>Colourings</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
38. Corante Azóico <i>Azo colours</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
39. Ácido Sórbico <i>Sorbic acid (E 200 – E 203)</i>	<i>Não contém Doesn't contain</i>		
40. Pesticidas, herbicidas ou tratamentos agrícolas	<i>Não contém</i>		

	Especificação Técnica	Código:	ET-26
			Rev.:
	Produto Acabado	Folha:	5/5
Produto:	<i>Sal Refinado com Iodo</i>		
Marca:	<i>"Apolo"</i>		
Tipo:	<i>Sal de Mesa</i>		
<i>Pesticides, herbicides or crop treatments</i>		<i>Doesn't contain</i>	
41. Algum ingrediente que tenha sofrido irradiação <i>Any ingredients which have been irradiated</i>		Não contém <i>Doesn't contain</i>	
42. Cevada <i>Barley</i>		Não contém <i>Doesn't contain</i>	
43. Aveia <i>Oats</i>		Não contém <i>Doesn't contain</i>	
44. Variedade de trigo <i>Spelt</i>		Não contém <i>Doesn't contain</i>	
45. Variedade de trigo <i>Kamut</i>		Não contém <i>Doesn't contain</i>	
46. Crustáceos <i>Crustaceans</i>		Não contém <i>Doesn't contain</i>	
47. Cordeiro <i>Lamb</i>		Não contém <i>Doesn't contain</i>	
48. Borracha natural látex e luva látex <i>Natural rubber latex contact and latex gloves</i>		Não contém <i>Doesn't contain</i>	
49. Contém ou utiliza durante a fabricação organismos geneticamente modificados ou produtos derivados (como as enzimas) <i>Genetically Modified organisms or products derived from GM organisms whether contained in or used during manufacturing (as in enzymes)</i>		Não contém <i>Doesn't contain</i>	
Dados nutritivos em g/100g <i>Nutritional data in g/100g</i>	Carboidratos <i>Carbohydrates</i> <i>Of which is sugars</i> <i>Of which is starches</i>	0	
	Gorduras <i>Fat content</i> <i>Of which is saturated</i>	0	
	Proteínas <i>Protein content</i>	0	
	Valor energético <i>Energetic value</i>	0	
	Minerais <i>Minerals</i>	0	
	Fibras <i>Fibre</i>	0	
	Sódio <i>Sodium</i>	39.00g	
	Sal <i>Salt</i>	99.20g	
<p>Eu confirmo que os dados acima estão corretos e de acordo com a atual legislação e foram feitas todas as consultas necessárias aos fornecedores para a verificação da precisão dos dados nesta especificação.</p> <p><i>I confirm that the above data is correct and complies with current legislation and that all necessary enquiries have been made from suppliers to verify the accuracy of the details given in this specification.</i></p> <p>A produção e processamento do produto estão de acordo com as Boas Praticas de Fabricação (BPF's). <i>The production and processing of the product follows in accordance with (GMP) good manufacturing practice in compliance of Hygienic conditions.</i></p> <p>NOME / NAME: Ricardo Machado Bocolovski CARGO / POSITION: Process Manager ASSINATURA / SIGNED: DATA / DATE: 22/12/2016</p>			



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLORADO
ESTADO DO PARANA

Av. Brasil, 1250 - Centro, Fones (44) 3321-1200 e Fax (44) 3321-1215
CEP:86690-000 - Colorado- Paraná



CNPJ: 76.970.326/0001-03

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

LICENÇA SANITÁRIA

1

A PREFEITURA MUNICIPAL DE COLORADO, conforme protocolo nº 2020/2020 de 06 de Janeiro de 2020, concede ALVARÁ DE LICENÇA, para Localização, Instalação e Funcionamento de Estabelecimento de Comércio, Indústria, Prestação de Serviços e Outros.

RAZÃO SOCIAL / NOME FANTASIA

USINA ALTO ALEGRE S/A - ACUCAR E ALCOOL

USINA ALTO ALEGRE

Logradouro: Fazenda JUNQUEIRA = ALTO ALEGRE

Número:

Complemento:

CEP: 86695-000

Bairro: AREA EXPANSAO URBANA

Distrito:

Cidade: Colorado

UF: PR

C.N.P.J./CPF Nº

48.295.562/0014-50

Protocolo

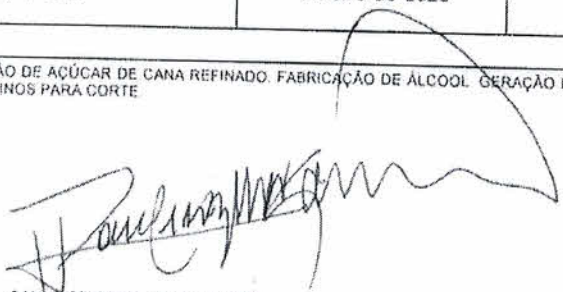
2020/2020 de 06 de
Janeiro de 2020

Cadastro Econômico Municipal
Número Inscrição Municipal

469

Atividade

FABRICAÇÃO DE AÇÚCAR EM BRUTO. FABRICAÇÃO DE AÇÚCAR DE CANA REFINADO. FABRICAÇÃO DE ÁLCOOL. GERAÇÃO DE ENERGIA ELÉTRICA. CULTIVO DE CANA-DE-AÇÚCAR. CRIAÇÃO DE BOVINOS PARA CORTE


PAULO CESAR NOBORU NAKASSE
DIRETOR GESTÃO E SAÚDE

DECRETO 024/2017

VALIDADE ATÉ 31/12/2020

OBSERVAÇÕES:

PODERÁ FUNCIONAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO MUNICIPAL EM VIGÊNCIA

Colorado(PR), 6 de Janeiro de 2020.

A) O Presente ALVARÁ contém a validade neste documento, ficará sujeito a RENOVAÇÃO.

B) Será Exigida renovação de licença sempre que ocorrer mudanças de ramo de atividade, modificações nas características do estabelecimento ou transferência de local.

C) No caso de alteração tais como: Encerramento, Mudanças de Endereço, Razão Social, Ramo de Atividade, etc., o contribuinte será obrigado a comunicar a Prefeitura dentro do Prazo máximo de 20(vente) dias.

1 - Sujeito a Licença Sanitária, Alvará Policial, Imposto Sindical, Registro de Firma, (Individual - declaração de firma Individual, coletiva - cópia do contrato social ou a publicação da criação da sociedade e Registro na Junta Comercial de Paraná ou Ofício de Títulos e Documentos), Declaração para inscrição do cadastro fiscal e outros.

2 - Evite Multas, auditorias, fiscalização especial e outros aborrecimentos mantendo em dia sua situação perante o Fisco. (Futuramente você precisará de Certidões para fins de aposentadoria, auxílios, pensões, etc.)
Zelo pelo seu Futuro)



FICHA TÉCNICA

NOME DA EMPRESA: Usina Alto Alegre – S/A Açúcar e Álcool
END.: Fazenda Junqueira, s/nº - CIDADE: Distrito de Alto Alegre - Colorado / ESTADO: PR.
C.N.P.J :48.295.562/0014-50 – INSC. ESTADUAL Nº: 162.300.717-03

DADOS DO PRODUTO:

PRODUTO : Açúcar Refinado
MARCA : Alto Alegre
TIPO : Especial
REGISTRO : Dispensado

TECNOLOGIA DE PROCESSOS:

O açúcar cristal é diluído e a calda filtrada em auto-filtros de pré-capa, descolorado em colunas de trocas iônicas, pré-aquecido em um tanque dosador, concentrado em tacho concentrador, solidificado em bateadeiras, peneirado para eliminação de pedras em peneiras rotativas, secado em secadores rotativos, resfriados em resfriadores rotativos, classificado em peneiras vibratórias e é transportado por elevadores de canecas e transportadores tipo redler até as empacotadoras e enfiadoras, sendo depois os fardos submetidos à detecção de metal e acondicionados em magicont e o embarque feito através de empilhadeiras.

EXAME ORGANOLÉPTICO / SENSORIAL :

Aspecto: Sólido Amorfo
Odor: Próprio do Produto

Sabor: Doce
Cor: Branca

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL APROXIMADA EM 5 gramas

	Qtd. P/Porção	% VD (*)		Qtd. P/Porção	% VD (*)
Valor calórico	20 kcal	1%	Fibra Alimentar	0 g	0 g
Carboidratos	5 g	2%	Cálcio	0 g	0 g
Gorduras Totais	0 g	0 g	Ferro	0 g	0 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 g	Sódio	0 g	0 g
Colesterol	0 g	0 g	Proteínas	0 g	0 g

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

EXAME FÍSICO - QUÍMICO:

TESTE	RESULTADO - Valores Médios	ESPECIFICAÇÃO
Polarização	99,64 °Z	99,5 °Z (Mínima)
Cor	26,45 UI	75 UI (Máxima)
Cinzas	0,048 %	0,20 % (Máxima)
Umidade	0,061 %	0,30 % (Máximo)
Sulfito	4,81 ppm	20 ppm (Máximo)
Açúcares Redutores	0,216 %	0,40 % (Máxima)



EXAME MICROBIOLÓGICO :

TESTE		RESULTADO	ESPECIFICAÇÃO
Termófilas	Não Produtoras de H ₂ S	1 N° (+)	4 N° (+)
	Produtoras de H ₂ S	06/10g	5 Esp./10g
Mesófilas		50 UFC/g	50 UFC/g
Leveduras/Bolores		0 UFC/g	50 UFC/g
Coliformes		Ausente	Ausência (NMP)
Salmonellas		Ausente	Ausência (UFC/g)
<i>Bacillus cereus</i>		Ausente	Ausência (UFC/g)
<i>Staphylococcus aureus</i>		Ausente	10 ³ (UFC/g)

EXAME MICROSCÓPICO :

TESTE	RESULTADO	ESPECIFICAÇÃO
Sujidades por Filtração, em 100 g	Ausente	Ausência

ARMAZENAMENTO:

- Armazenar em local coberto, fechado, seco e limpo, longe de produtos químicos.
- Recomendável aplicar medidas preventivas de controle de pragas (insetos, aves, roedores, etc).

VALIDADE DO PRODUTO:

- 12 meses após a data de fabricação.

MODO DE PREPARO:

- Conforme aplicação.

EMBALAGENS ORIGINAIS INICIAIS (PRIMÁRIA):

Invólucro de filme plástico (Polietileno), espessura de 50 micra, formato 36,5 x 26 cm.

- Peso Líquido do produto: 1 kg.
- Tipo de vedação: Solda por fusão do plástico.
- Peso da embalagem primária vazia: 6 g.

Invólucro de filme plástico (Polietileno), espessura de 75 micra, formato 58 x 42 cm.

- Peso Líquido do produto: 5 kg.
- Tipo de vedação: Solda por fusão do plástico.
- Peso da embalagem primária vazia: 18 g.

Invólucro de filme plástico (Polietileno), espessura de 50 micra.

- Peso Líquido do produto: 25 kg.
- Tipo de vedação: Solda por fusão do plástico.

EMBALAGENS ORIGINAIS FINAIS (SECUNDÁRIA):

Invólucro de papel extensivo, material SOG ISKN 130, dimensões 36,5 x 26 cm.

- Peso líquido do produto: 10 kg.
- Tipo de Vedação: Colagem e Fita Adesiva.
- Peso da embalagem secundária vazia: 34 g.



Invólucro de papel extensivo, material SOG ISKN 130, dimensões 105 x 80 cm.

- **Peso líquido do produto: 30 kg.**
- **Tipo de Vedação: Fita Adesiva.**
- **Peso da embalagem secundária vazia: 110 g.**

Invólucro de papel extensivo, material SOG ISKN 130, dimensões 96 x 75 cm.

- **Peso líquido do produto: 25 kg.**
- **Tipo de Vedação: Costura.**

Invólucro de filme plástico (Polietileno), espessura de 60 micra, largura 118cm.

- **Peso líquido do produto: 30 kg. (6 x 5)**
- **Tipo de Vedação: Solda por fusão do plástico.**
- **Peso da embalagem secundária vazia: 42 g.**

VALIDADE:

- **Impresso na embalagem no ato do empacotamento.**

ROTULAGEM:

Os rótulos das embalagens primária e secundária (respectivamente tipo flexografadas) em que será entregue o produto constarão todas as informações das exigências legais e as mesmas estarão impressas de forma clara e indelével.

MANIPULAÇÃO DO PRODUTO:

Empilhamento Máximo:

- **Para armazenamento: 30 fardos.**

Transporte:

- **Para transporte: 10 fardos.**

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome : Edmilson Valério
Conselho: Regional de Química
Registro : CRQ: 09301730 – IX Região
Tipo de Responsabilidade: Técnica
Departamento: Fabricação de Açúcar

Nome : João Aparecido Lesse
Conselho: Regional de Engenharia e Arquitetura
Registro : CREA-PR: 19448/D
Tipo de Responsabilidade: Produção
Departamento: Gerente Técnico Industrial

Engº Edmilson Valério
Chefe da FAAC

João Aparecido Lesse
Gerente Técnico Industrial



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Vereador Nereu Liberato Nunes, 150, ANEXO A SECRETARIA MUNICIPAL, Centro, NAVEGANTES - CEP:
88370-232
Fone: (47) 3185-2363



Emiido por ELLEHN LECZKO em 24/09/2020 11:41 BRT | CELK Saúde v3.1.50.2 - CELK SISTEMAS LTDA

ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

		NÚMERO ALVARÁ 45/2020	VALIDADE 10/01/2021
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA EVEREST INDUSTRIA DE ALIMENTOS LTDA		CNPJ/CPF 05.938.805/0001-02	
NOME FANTASIA SABOR SUL ALIMENTOS		SETOR	
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) RUA Vereador Loureci Soares da Silva, 3418		CEP 88374-030	
BAIRRO Escalvados	COMPLEMENTO	FONE	
PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL AIGLE CAVALCA KNACK			
CNAE DA EMPRESA 1061-9/01 - Beneficiamento de arroz			
RESPONSÁVEL TÉCNICO	CPF	REGISTRO	CC/UF
O estabelecimento/edificação acima está autorizado a funcionar/ser habitado conforme a Lei nº6320 de 1983 e de acordo com a Lei complementar Municipal n 148 de 2012 .			
LOCAL E DATA NAVEGANTES,			
AUTORIDADE DE SAÚDE 			

PROTOCOLO: 51/2020

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



alimentos

Everest Indústria de Alimentos Ltda.

Rua Vereador Loureco Soares da Silva, nº 3418, Bairro Escalvados,
CEP. 85874-030 Tel. (47) 3342-4011 Fax. (47) 3342-4711
NAVEGANTES - SC

FICHA TÉCNICA

Arroz Parboilizado SABOR SUL INTEGRAL - Tipo 1 - 1kg

CLASSIFICAÇÃO

GRUPO	Integral
SUBGRUPO	Parboilizado Integral
CLASSE	Longo fino
TIPO	1



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os grãos do Arroz Parboilizado INTEGRAL SABOR SUL, são submetidos ao processo de parboilização (tratamento hidro-térmico), melhorando assim sua composição nutricional.

No grão de arroz em estado natural, vitaminas e sais minerais estão aderidos na película e no germe do grão. Com o processo de parboilização os componentes migram para o interior do grão. O sabor característico e tom amarelado dos grãos são resultantes da mudança da estrutura do amido e fixação dos nutrientes, indicando que o arroz parboilizado INTEGRAL tem preservadas suas propriedades nutritivas naturais.

Informação Nutricional

Porção de 50 g (1/4 de xícara) de arroz cru

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	175 kcal = 735 kJ	9%
Carboidratos	36g	12%
Proteínas	4,1g	6%
Gorduras Totais	1,2g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	(**)
Colesterol	0mg	0%
Fibra Alimentar	2,1g	8%
Sódio	12mg	0%
Ferro	0,6mg	4%
Cálcio	8mg**	1%**
Fósforo	129mg	18%
Magnésio	69mg	10%
Potássio	71mg	(**)

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8000 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Quantidade não significativa.

(**) Não possui valor diário de referência especificado.

BENEFICIADO E DISTRIBUÍDO POR:

Everest Indústria de Alimentos Ltda.
CNPJ. 05.938.805/0001-02
INSCR. 255.9841-62
Indústria Brasileira

DADOS PARA DISTRIBUIÇÃO:

Código do Produto:	1722
Embalagem:	1 Kg
Apresentação:	Pacote plástico
Medida pacote:	48x140x220
HxLxP (mm):	
Peso Líq. pacote:	1,000 kg
Peso Bruto pacote:	1,010 kg
Cód. Barras EAN-13	7896735115552
Apresentação fardo:	10x1kg
Medida fardo:	200x200x400
HxLxP (mm)	
Peso Bruto fardo:	10,123 kg
Classificação Fiscal:	1006.20.10
Validade:	12 meses
Conservação:	Conservar em local seco e arejado, longe de fortes odores e produtos químicos.
Não contém glúten.	

SAC

www.saborsulalimentos.com.br
saborsul@saborsulalimentos.com.br
(47) 3342-4011



alimentos

Everest Indústria de Alimentos Ltda.

Av. Nossa Senhora do Carmo, nº 1315 - Linha Caramuru
CEP. 85880-000 - Tel. (45) 3559-5012 - Fax. (45) 3559-5007
ITAIPULÂNDIA - PR

FICHA TÉCNICA

Feijão Preto, SABOR SUL
Tipo 1 - 1kg

CLASSIFICAÇÃO

CLASSE	Preto
TIPO	1
GRUPO I	Feijão Comum



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O feijão preto Sabor Sul é industrializado através de rigoroso controle de qualidade, limpeza e seleção eletrônica.

A matéria-prima é obtida de lavouras regionais, onde firmou-se parceria com produtores, com negociações voltadas a qualidade, favorecendo consumidores, produtores regionais e empresa.

Informação Nutricional

Porção de 45 g (3 colheres de sopa) de feijão cru

Quantidade Por Porção (aproximado)		% VD*
Valor Energético	155 kcal = 651 kj	8%
Carboidratos	27g	9%
Proteínas	11g	15%
Gorduras Totais	0,59g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	(**)
Colesterol	0mg	0%
Fibra Alimentar	9,6g	38%
Sódio	5,4mg	0%
Ferro	3,0mg	21%
Cálcio	37mg	5%

(*) % 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. (**) Valor Diário não estabelecido.

DADOS PARA DISTRIBUIÇÃO:

Código do Produto:	00167
Embalagem:	Pacote plástico
Medida pacote HxLxP (mm):	43x150x220
Peso Líquido:	1,0 kg
Peso Bruto:	1,009 kg
Código de Barras EAN-13:	7896735115453
Acondicionamento:	Fardo 30x1kg
Medida fardo HxLxP (mm):	190x350x540
Peso Líquido Fardo:	30,120 kg
Peso Bruto fardo:	30,3 kg
Classificação Fiscal:	0713.33.19
Validade:	8 meses
Conservação:	Conservar em local seco e arejado, longe de fortes odores e produtos químicos.
Não contém glúten.	

BENEFICIADO E DISTRIBUÍDO POR:

Everest Indústria de Alimentos Ltda.
CNPJ. 05.938.805/0002-85
INSCR. 905.00781-56
Indústria Brasileira

SAC

www.saborsulalimentos.com.br
saborsul@saborsulalimentos.com.br
(45) 3559-5012

FICHA TÉCNICA

Feijão Cores SABOR SUL
Tipo 1 - 1kg

CLASSIFICAÇÃO

CLASSE	Cores
TIPO	1
GRUPO I	Feijão Comum



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O feijão carioca Sabor Sul é uma excelente fonte de fibras para o organismo. Consumido junto com arroz, constitui uma refeição com alto teor de proteínas. É saboroso e tem excelente padrão de cozimento.

Por ser um alimento que não pode faltar no dia-a-dia do brasileiro, a Sabor Sul não podia ficar de fora, e disponibiliza um produto que vem atender aos anseios dos seus consumidores.

Informação Nutricional

Porção de 45 g (3 colheres de sopa) de feijão cru

Quantidade Por Porção (aproximado)		% VD*
Valor Energético	155 kcal = 651 kJ	8%
Carboidratos	27g	9%
Proteínas	11g	15%
Gorduras Totais	0,59g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	(**)
Colesterol	0mg	0%
Fibra Alimentar	9,6g	38%
Sódio	5,4mg	0%
Ferro	3,0mg	21%
Cálcio	37mg	5%

(*) % 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. (**) Valor Diário não estabelecido.

DADOS PARA DISTRIBUIÇÃO:

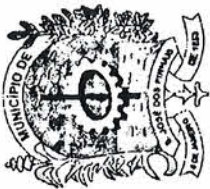
Código do Produto:	00162
Embalagem:	Pacote plástico
Medida pacote HxLxP (mm):	43x150x220
Peso Líquido:	1,0 kg
Peso Bruto:	1,009 kg
Código de Barras EAN-13:	7896735115477
Acondicionamento:	Fardo 30x1kg
Medida fardo HxLxP (mm):	200x360x560
Peso Líquido Fardo:	30,120 kg
Peso Bruto fardo:	30,3 kg
Classificação Fiscal:	0713.33.99
Validade:	8 meses
Conservação: Conservar em local seco e arejado, longe de fortes odores e produtos químicos.	
Não contém glúten.	

BENEFICIADO E DISTRIBUÍDO POR:

Everest Indústria de Alimentos Ltda.
CNPJ. 05.938.805/0002-85
INSCR. 905.00781-56
Indústria Brasileira

SAC

www.saborsulalimentos.com.br
saborsul@saborsulalimentos.com.br
(45) 3559-5012



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO EM VIGILÂNCIA / VIGILÂNCIA SANITÁRIA

De acordo com a Lei 35 de 09 de julho de 1991 e Decreto 20 de 05 de fevereiro de 1992, Concede a Presente

LICENÇA SANITÁRIA Nº. 1357 / 2020

RAZÃO SOCIAL: **CONDIMENTOS SS LTDA - EPP**
C.N.P.J.: **03.949.703/0001-59** BAIRRO: **BONECA DO IGUAÇU** I. M.: **23265**
ENDEREÇO: **RUA ACRE 746** ÁREA: **200 m2**

RAMO DE ATIVIDADE: **Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos e Comércio atacadista de embalagens**

DATA DA EMISSÃO: **18/05/2020**
DATA DE VENCIMENTO: **18/05/2021**

De forma excepcional, com vistas à contenção da propagação do novo Coronavírus esta Licença Sanitária foi liberada sem inspeção no estabelecimento, conforme orientação da Resolução SESA nº 644/2020 artigo 2º, porém não exime o responsável legal da instalação e manutenção dos requisitos de segurança sanitária, sob pena de aplicação de sanções cabíveis.

Francine de G. Colaco dos Santos
Matrícula 14523
Nutricionista
Divisão de Vigilância Sanitária - PMSIP

FRANCINE DE GODOI COLACO DOS SANTOS



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

	CONDIMENTOS SS LTDA	Código: 800056
	FICHA TÉCNICA Produto: Colorau	Revisão: 2
		Página: 1
Data da Revisão		
16/12/08		

PRODUTO: Colorau

INGREDIENTES: Fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico e concentrado oleoso de urucum (Bixa Orellana). **NÃO CONTÉM GLÚTEN**

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto deve ser consumido em no máximo 30 dias, sendo conservado nas mesmas condições.

ARMAZENAGEM: Armazenado em local fresco, seco e bem ventilado.
Produto isento de registro no M.S. conforme resolução de nº 23 de 15/03/2000.

Características Físicas e Químicas:

ASPECTO	Pó.
COR	Avermelhada
ODOR	Característico
SABOR	Próprio

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		
PORÇÃO DE 2g		V D *
Valor Calórico.....	8kcal ou 33,50kj	0%
Carboidratos.....	1,50g	0%
Proteínas.....	0g	0%
Gorduras Totais.....	0g	0%
Gorduras Saturadas.....	0g	0%
Gord. Trans	0g	***
Fibras.....	0g	0%
Sódio.....	0mg	0%

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores são maiores ou menores dependendo de suas atividades.

EMBALAGEM: Embalagem em POLIETILENO TRANSPARENE contendo 1kg

Responsável técnico:

Keilla S. C. Voloschen

Keilla S. C. Voloschen
Nutricionista
CRN nº 6355

Keilla S. C. Voloschen
Nutricionista
CRN nº 6355



PROPOSTA Nº 00000000

PROPOSTA Nº 00000000 - FOLHA DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO DE MATERIAIS PARA O PROJETO DE REFORMA DO PAVILÃO DE EXIBIÇÃO DO MUSEU DE SÃO PAULO.

PROPOSTA Nº 00000000 - FOLHA DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO DE MATERIAIS PARA O PROJETO DE REFORMA DO PAVILÃO DE EXIBIÇÃO DO MUSEU DE SÃO PAULO.

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
100
...
...
...
...


QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
100
...
...
...
...

PROPOSTA Nº 00000000 - FOLHA DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO DE MATERIAIS PARA O PROJETO DE REFORMA DO PAVILÃO DE EXIBIÇÃO DO MUSEU DE SÃO PAULO.

PROPOSTA Nº 00000000 - FOLHA DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO DE MATERIAIS PARA O PROJETO DE REFORMA DO PAVILÃO DE EXIBIÇÃO DO MUSEU DE SÃO PAULO.

PROPOSTA Nº 00000000 - FOLHA DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO DE MATERIAIS PARA O PROJETO DE REFORMA DO PAVILÃO DE EXIBIÇÃO DO MUSEU DE SÃO PAULO.

PROPOSTA Nº 00000000 - FOLHA DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO DE MATERIAIS PARA O PROJETO DE REFORMA DO PAVILÃO DE EXIBIÇÃO DO MUSEU DE SÃO PAULO.

	CONDIMENTOS SS LTDA	Código: 800353
	FICHA TÉCNICA Produto: AÇAFRÃO EM PÓ	Revisão: 2 Página: 1
Data da Revisão 21/09/2009		

Nome do Produto: Açafrão da terra (*Cúrcuma longa*)

Marca: SS CONDIMENTOS

Produto isento de registro no M.S. conforme resolução de nº 23 de 15/03/2000

NÃO CONTÉM GLÚTEN

Nome: Condimentos SS Ltda

Endereço: Rua Acre, 746 – Boneca do Iguaçu - São José dos Pinhais - Paraná

Fone/fax: 41 3282-3383

CNPJ: 03.949.703/0001-59

Características do Produto

Ingredientes: Cúrcuma desidratada e moída

Rotulagem de acordo com a ANVISA

Forma de Conservação: Local seco e arejado, em temperatura ambiente.

Evitar exposição à luz solar.


Data de validade: 12 meses

PROCEDÊNCIA: Vanucci imp. E Exp. Ltda

Embalagem

Embalagens em polietileno com 1Kg

Responsável:



Keilla S. C. Voloschen

Nutricionista

CRN nº 6355

Keilla S. C. Voloschen

Nutricionista

CRN nº 6355



Al fine di produrre l'opera di cui si tratta, l'Autore ha
avuto bisogno di alcune informazioni
che sono state fornite dal sottoscritto in data 15/05/2011.

Il sottoscritto è nato il 15/05/1978 a Roma, Italia.
È sposato e ha due figlie. È attualmente
in possesso di un'automobile di marca Fiat.
Il numero di telefono è 06/12345678.

Il sottoscritto ha fornito le informazioni
richieste e si impegna a fornire
ulteriori informazioni se richiesto.
Il presente documento è valido
solo se firmato e autografo dal sottoscritto.
Data e luogo di firma: Roma, 15/05/2011.


FIRMA AUTOGRAFA DEL SOTTOSCRITTO

Autografo

Il presente documento è valido solo se firmato e autografo dal sottoscritto.

Autografo

Il sottoscritto ha fornito le informazioni
richieste e si impegna a fornire
ulteriori informazioni se richiesto.
Il presente documento è valido
solo se firmato e autografo dal sottoscritto.
Data e luogo di firma: Roma, 15/05/2011.

	CONDIMENTOS SS LTDA	Código: 800052
	FICHA TÉCNICA Produto: Alho em flocos	Revisão: 1
		Página: 1
Data da Revisão		
12/02/2014		

PRODUTO: ALHO DESIDRATADO EM FLOCOS

INGREDIENTES: Alho desidratado e fatiado.

PROCEDÊNCIA: China

NÃO CONTÉM GLÚTEN

Produto isento de registro no M.S. conforme resolução de nº 23 de 15/03/2000.

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação

ARMAZENAGEM: Local seco e arejado, em temperatura ambiente.
Evitar exposição à luz solar.

EMBALAGEM:

Embalagens em polietileno contendo 1kg

Responsável:



Keilla S. C. Voloschen
Nutricionista
CRN nº 6355

Keilla S. C. Voloschen
Nutricionista
CRN nº 6355

PRODOTTORE: ALFA OMEGA S.p.A. - Via ...
INDICAZIONE: ...
CATEGORIA: ...

PRODOTTORE: ALFA OMEGA S.p.A.

INDICAZIONE: ...

CATEGORIA: ...

ALFA OMEGA S.p.A.

Fronte: ...

PRASSO DE VALIDAZIONE: ...

MAXIMUM: ...

VALORI

...

...

...

...



Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de MONTE ALTO

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 353130814-109-000014-1-4

DATA DE VALIDADE: 03/11/2020

Nº PROCESSO:	1434/2013	
Nº PROTOCOLO:	1426/19	Data do Protocolo: 22/10/2019
SUBGRUPO:	FABRIL	
AGRUPAMENTO:	INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:	1095-3/00 FABRICAÇÃO DE ESPECIARIAS, MOLHOS, TEMPEROS E CONDIMENTOS	
OBJETO LICENCIADO:	ESTABELECIMENTO	
DETALHE:	ESTABELECIMENTO FABRICANTE DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ELABORADOS SOB A FORMA ARTESANAL	

RAZÃO SOCIAL:	FUGINI ALIMENTOS LTDA	CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA:	FUGINI	
CNPJ / CPF:	00.588.458/0001-03	
LOGRADOURO:	Avenida FUGITA	NÚMERO: 1000
COMPLEMENTO:		
BAIRRO:	JARDIM NOVO PARAÍSO	
MUNICÍPIO:	MONTE ALTO	
CEP:	15910-000	UF: SP
PÁGINA DA WEB:		

RESPONSÁVEL LEGAL: CRISTINA MASSAE FUGITA ABRAHÃO	
CPF: 15219714805	CONSELHO REGIONAL: N/A
Nº INSCR. CONSELHO PROF:	UF:

RESPONSÁVEL TÉCNICO: NATALINO CARLOS MORETTO	
CPF: 02039963804	CONSELHO REGIONAL: CRQ
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 04224598	UF: SP

Micheli Deolindo Neves
Diretora de Dep. Higiene
VISA - E
CRF 49.521

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 353130814-109-000014-1-4

DATA DE VALIDADE: 03/11/2020

CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

ARMAZENAR EM ÁREA PRÓPRIA

DISTRIBUIR

EMBALAR

EXPEDIR

EXPORTAR

FABRICAR

IMPORTAR

TRANSPORTAR

CATEGORIA:

ESPECIARIAS/TEMPEROS/CONDIMENTOS PREPARADOS/COLORÍFICO
PRODUTOS DE TOMATE

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MONTE ALTO
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 DESTA DOCUMENTO.
ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS
ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS
LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA
PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

MONTE ALTO

LOCAL

23/10/2019

DATA DE DEFERIMENTO

Micheli Deolindo Neves
Diretora de Dep. Higiene
VISA - E

AUTORIDADE SANITÁRIA 521

CIENTES:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

DATA DE CIÊNCIA

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE CIÊNCIA



MUNICIPIO DE MONTE ALTO

Estado de São Paulo

Rua Dr. Raul da Rocha Medeiros, 1390 - Centro - 3244-3113

Alvará de Licença para Localização e Fiscalização de Funcionamento em Horário Normal e Especial

Exercício: 2020

Validade: 31/12/2020

Nome: (37903) FUGINI ALIMENTOS LTDA	
CNPJ: 00.588.458/0001-03	Inscrição Estadual: 461.031.489.115
Endereço: Avenida FUGITA, 1000	Compl:
Ramo de Atividade: INDUST.COMERC.EXP.IMP.ARMAZ.REPRES.PROD.ALIMENT.E/GRL.TRANSF	
Inscrição: 7903	Data Início da Atividade: 01/06/1995
Nº Auto de Vistoria: 222/2020	Nº do Alvará: 2537/2020
Horario de Funcionamento Normal Segunda a Sexta Feira: 24 HORAS Sábado.....: 24 HORAS Domingo.....: 24 HORAS Feriados.....:	Horario de Funcionamento Especial Segunda a Sexta Feira: Sábado.....: Domingo.....: Feriados.....:
Obs:	


IMPORTANTE

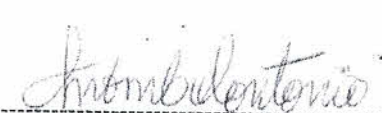
A Licença poderá ser cassada e determinado o fechamento do estabelecimento, a qualquer tempo, desde que deixem de existir as condições que legitimam sua concessão, ou quando o contribuinte, mesmo após a aplicação das penalidades cabíveis, não cumprir as determinações da Prefeitura para a regularização e situação do estabelecimento.

O Alvará deverá ser fixado em local visível e de fácil acesso a fiscalização.

Lei nº 1563, de 06/12/1989.

Monte Alto(SP), 16 de Julho de 2020.


Valéria Cristina Ap. da Silva Nascimento
Diretora de Tributos e Rendas


Meire Aparecida Marcussi Colantonio
Lançadora (Tributos Mobiliários)

TÍTULO		NÚMERO/REVISÃO
EXTRATO DE TOMATE		FT QAS.039/07
SETOR	RELATOR	VIGÊNCIA
QUALIDADE ASSEGURADA	SIMARA AP. BECARO GIRIO	11.07.2006

1. DESCRIÇÃO

Extrato de tomate é o produto obtido através da homogeneização do tomate e dos ingredientes, submetidos ao tratamento térmico adequado.

Ingredientes: tomate. **Não contém Glúten.**

O processo consiste de uma linha contínua, onde após a recepção dos tambores com a polpa de tomate, é feito um rigoroso processo de higienização dos mesmos, em seguida é bombeada por tubulações até equipamentos de concentração á vácuo.

Após a concentração, o produto é pasteurizado e será envasado automaticamente na embalagem *stand up pouch* (filme aluminizado - sache). As etapas subsequentes são: - resfriamento, encaixotamento e palletização.

2. ESPECIFICAÇÃO E TOLERÂNCIA REFERENTES AO PRODUTO ACABADO

2.1 - Características organolépticas

Parâmetro	Especificação
Cor	Característico do tomate
Odor	Característico do produto elaborado adequadamente. Ausência de odores estranhos à composição.
Sabor	Característico do produto elaborado adequadamente. Ausência de sabores estranhos à composição.

2.2 - Características Físico-Químicas

	Min.	Máx.
Sólidos solúveis lidos no refratômetro (%brix)		10,00
pH	4,00	4,40
Acidez (% ac. cítrico)	--	1,60

PALAVRAS-CHAVE	SETOR	DATA	RESPONSÁVEL TÉCNICO
Extrato de tomate	QAS	10.03.2020	Natalino Carlos Moretto

FT.QAS.039/07

NaCl (%)	0,40	0,70
Consistência (cm)	6,00	8,00
Cor a/b (Konica Minolta)	1,30	--
Liberação de soro Blotter test (mm)	--	15
Peso líquido nominal (g) – sache	190 e 340	

2.3 - Características Físico-Químicas – Linha Institucional

	Min.	Máx.
Sólidos solúveis lidos no refratômetro (°brix)	14,0	16,0
pH	4,00	4,40
Acidez (% ac. cítrico)	--	1,60
NaCl (%)	0,40	0,70
Consistência (cm)	6,00	8,00
Cor (Konica Minolta)	1,30	--
Liberação de soro Blotter test (mm)	--	15
Peso líquido nominal (g) - sache	2.000	

2.4 - Características Microbiológicas e Sanitárias

Ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. Deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação.

O produto deve apresentar esterilidade comercial.

2.5 - Características Microscópicas

Presença de elementos histológicos característicos da espécie no produto.

3. EMBALAGENS

Filme aluminizado tipo *stand up pouch*.

4. ROTULAGEM

No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº. 360 de 23.12.03 da ANVISA: -

- Dados do fabricante (nome, endereço, CNPJ, telefone SAC, e-mail e home page)
- Nome do produto
- Data validade
- Lote
- Peso líquido
- Ingredientes
- Condições de armazenamento
- Código de barras

5. TRANSPORTE

Será transportado em caminhão adequado, protegido de forma adequada, que garanta a integridade do produto e sem a presença de outros materiais que possam contaminar o produto com substâncias estranhas e ao abrigo de chuva e poeira.

6. ARMAZENAGEM

O produto será armazenado em locais cobertos, arejados, isento de umidade excessiva, livre de ação de insetos, roedores e outros predadores.

7. PRAZO DE VALIDADE

O produto possui um *shelf-life* de 12 meses (01 ano) em condições normais de temperatura e umidade de armazenamento, mantendo ao final do prazo de validade as características sensoriais do produto.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 30 g. / 02 COLHERES DE SOPA)

8.1 – Embalagem 340 g e 190 g

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	15 kcal = 63 kJ	1%
Carboidratos	3,3 g	1%
Proteínas	0,6 g	1%
Gorduras totais	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibras alimentar	0,7 g	3%
Sódio	122 mg	5%

(*) 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.

(**) Valores diários não especificados

8.2 – Embalagem 2,0 kg

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	18 kcal = 76 kJ	1%
Carboidratos	3,9 g	1%
Proteínas	0,7 g	1%
Gorduras totais	0 g	0%
Gorduras saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibras alimentar	0,8 g	3%
Sódio	123 mg	5%

(*) 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.

(**) Valores diários não especificados

9. REGISTRO NA VIGILANCIA SANITÁRIA

Este produto está isento de registro de acordo com a RDC nº. 23 de 15 de março de 2000.



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

SUPERINTENDENCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO

Ofício n.º 000255

CERTIFICADO OFICIAL DE INSTALAÇÃO DE SIF

De acordo com o contido no Processo n.º 21050.003779/2007-84 e diante das disposições contidas no artigo 899, § único do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto n.º 30.691 de 20-03-52, alterado pelos Decretos n.º 1.255 de 25-06-62, 1.236 de 02-09-94, 1.812 de 08-02-96, 2.244 de 04.-06-97), fica a partir desta data e pelo presente documento, instalado o **Serviço de Inspeção Federal sob n.º 2993**, na empresa **SMG INDUSTRIAL LTDA** -, localizada A Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller n.º 5561-Bairro: Volta Grande no município de Navegantes/SC, na categoria de **FABRICA DE CONSERVAS DE PESCADO - P2 / FABRICA DE CONSERVA - FC1**

São José/SC, 24 de Janeiro de 2011 .

FERNANDO LUIZ FREIBERGER
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
N.º da Carteira Fiscal 2106
Chefe do SIPOA/DDA/SFA-SC

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO FINAL		
Produto	Sardinha ao Próprio Suco com Óleo Comestível	
Espécie	<i>Sardinella. brasiliensis, S. aurita e S. pilchardus</i>	
Marca	Nautique	
Local de produção	Navegantes, Santa Catarina, Brasil.	
Registro do Estabelecimento	SIF 2993	
Composição	Sardinha, água de constituição, óleo vegetal, sal	
Peso líquido total	125g	
Peso drenado	83g	
Consumir antes de	máximo de 4 anos a partir da data de fabricação	
CONTROLE de QUALIDADE		
Controle de insumos	Inspeção de ingredientes (pescado, óleo, sal)	
	Controle de Insumos (latas e caixas)	
Controles na linha de produção	HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)	
	PAC (Plano de Auto Controles)	
	BPF (Boas Práticas de Fabricação)	
Controle do produto final	Características físico-químicas e organolépticas;	
	Estabilidade; esterilização e fechamento	
Alérgenos	Histamina < 100 ppm	
	sardinha, histamina.	
VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS EM 100g DE PESCADO		
Valor energético	112 Kcal/ 469 kJ	6
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	14g	19
Gordura Total	6,2g	11
Gordura Saturada	2,6g	11
Gordura Trans	0 g	Valores diários não estabelecidos
Gordura Monoinsaturada	1,3g	Valores diários não estabelecidos
Gordura Poli-insaturada	2,4g	Valores diários não estabelecidos
Ômega 3	0,3g	Valores diários não estabelecidos
Colesterol	35mg	Valores diários não estabelecidos
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	366 mg	7
DADOS TÉCNICOS DA LATA		
Composição	Chapa de aço cromada revestida com verniz sanitário. Material em contato com o alimento está de acordo com a diretiva 1935/2004 CE.	
Risco de corrosão	Nenhum	
Dimensão da embalagem	1/4 club, retangular	
Peso (g)	36g	
PALETIZAÇÃO		
Dimensão da caixa	320 x 220 x 135	
Quantidade de latas por caixa	50	
Quantidade de caixas por camada	16	
Quantidade de camadas	10	
Quantidade de caixas por pallet	160	
Quantidade de latas por pallet	8000	
Quantidade por contêiner	3000 caixas (contêiner 20 pés)	
DADOS DO RÓTULO		
Informação na lata	Aplica norma de rotulagem	
Informação na caixa	Aplica padrão de rotulagem	



SMG Industrial Ltda.

Rua Prefeito Manuel Evaldo Muller, nº 5561 - Navegantes - SC - Brasil - CEP: 88 375-000 - Telefone: (47) 3342-1335
 CNPJ nº.: 04.475.667/0001-00 - Fabrica de Conserva de Pescado - SIF- 2993

Instruções de armazenamento	Manter em local seco e arejado
Instruções de uso	Após aberto, retirar o produto da lata e manter refrigerado, em embalagem fechada por no máximo 72 horas
PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Teste	Unidade
Contagem Total de Coliformes	< 1,0x10 ¹ ufc/g
Contagem Total de Coliformes Termotolerantes	< 1,0x10 ¹ ufc/g
Salmonella spp	Ausência em 25g
Contagem Total de Escherichia coli	< 10 ufc / g

MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO

Recepção

A sardinha utilizada e proveniente da pesca extrativa, fresca chega a fábrica em barcos de pesca ou em caminhões isotérmicos, quando congelada é proveniente de empresas registradas no MAPA ou de importação, sendo recebida em caminhões ou containers refrigerados.

Na recepção a sardinha fresca é lavada com esguichos de água clorada a 5ppm de cloro residual livre em esteira lavadora contínua, inspecionada e selecionada, amostras são coletadas para análise sensorial, onde será usada a tabela do ITAL e checagem da temperatura. Amostras com temperatura superior a 4,4°C são encaminhadas para análise de histamina. Na recepção de sardinha congelada amostras são descongeladas para análise sensorial.

Câmara de espera

Após liberada a sardinha fresca e acondicionada em caixas plásticas com gelo escama e sequem para câmara de espera de onde sai para a produção conforme a ordem de chegada. (primeira que chega primeira que sai)

Câmara Fria e Descongelamento

A sardinha congelada fica estocada em câmaras frigoríficas a temperatura inferior a -18°C, de onde sai para a produção na falta de sardinha fresca. O descongelamento é feito em caixas plásticas na câmara isotérmica.

Corte e Evisceração

Para o enlatamento as sardinhas são cortadas e evisceradas em equipamento específico que após separar o gelo, com auxílio de funcionários treinados, corta as sardinhas separando a cabeça e a cauda e com vácuo suga as vísceras. Após este processo estas são lavadas em esteira contínua com esguichos de água clorada.

Salmoura

As sardinhas cortadas e evisceradas são recolhidas em um tanque de polietileno com salmoura de cloreto de sódio a 24°Bé, por tempo que varia segundo as características da salmoura, da matéria prima e do produto desejado.

Enlatamento

Em mesa própria as sardinhas são despejadas para que funcionárias treinadas as acondicione em canecos litografados, marcados segundo lote de produção e higienizados conforme o artigo 381 do RIISPOA. Esta etapa é executada de forma a propiciar uma o peso adequado de sardinhas em cada lata.

Recravagem

Após o acondicionamento das sardinhas, os canecos sequem diretamente para a recravadeira onde recebem a adição do líquido de cobertura pré-aquecido à temperatura não inferior a 60°C e a tampa litografada. Neste equipamento a tampa e o caneco são apertados de forma a fechar a lata hermeticamente, este procedimento é feito em duas etapas sequenciadas.

Preparação e Adição do Líquido de Cobertura

A preparação do líquido de cobertura é executada em sala específica por funcionário treinado que após aquecer o óleo libera para ser distribuído pela tubulação.

Esterilização

As latas recravadas são lavadas em lavadora contínua e recolhidas em cestos metálicos que são conduzidos a esterilização que ocorre em autoclaves, as latas são submergidas em água aquecida a 121°C com pressão de 1,6 kgf/cm². O F° de 32min e atingido após 59 minutos de processo. Após isto inicia-se a etapa de resfriamento com água fria.


Lavagem, Embalagem e Quarentena Após a esterilização as latas são novamente lavadas e sequem para a embalagem, onde são revisadas e acolhidas em caixas de papelão previamente identificadas, seguindo para o armazenamento e quarentena. Parte de cada lote é acondicionado em estufa por 10 dias a 37°C sendo revisado antes de liberar cada lote.

Armazenagem e Expedição

A conserva fica armazenada a temperatura ambiente até expedição, que ocorre em caminhões, previamente higienizados.

Navegantes, 29 de maio de 2014




Denilson Vargas da Silva
Médico Veterinário - Técnico Responsável
CRMV-SC nº 2313

SMG Industrial Ltda.

Rua Prefeito Manuel Evaldo Muller, nº 5561 - Navegantes - SC - Brasil - CEP: 88 375-000 - Telefone: (47) 3342-1335
CNPJ nº.: 04.475.667/0001-00 - Fabrica de Conserva de Pescado - SIF- 2993

TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTOS
NELLY CONCEIÇÃO MAFRA - TABELIA
CESAR MAFRA - TABELIAO SUBSTITUTO
Avenida João Siqueira, 326 - Centro
Navegantes - SC - CEP 88375-000
Fone: 47 3342-1129 - celtel@mafrabruno.com.br

----- AUTENTICAÇÃO 167283-----
Autentico a presente cópia fotostática por ser reprodução
fiel do documento

que me foi apresentado, com a qual conferi e dou fé.
Navegantes: 18 de abril de 2016

Em test. Mirian Mafrá Andriani de verdade Mirian Mafrá Andriani

Emolumentos: Emolumentos: R\$ 2,75 + selo: R\$ 1,66 -- Total: R\$4,30

Selo Digital de Fiscalização - Selo norma DVY88025-AVQR
Confira os dados do ato em: selo.tjsc.jus.br

Mirian Mafrá Andriani



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações

156

ou 0800-644-0041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO BOA VISTA

Nº 00.196/2020

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

Razão Social LINEA VERDE ALIMENTOS LTDA
Nome Fantasia LINEA VERDE ALIMENTOS
Endereço RODOVIA BR-116 4608 BAIRRO ALTO
CNPJ: 03.291.625/0001-48 Processo nº 140604/19
Técnico VISA 46392

Insc. Munic. 10 09 387.221-1

Ramo(s) de Atividade Econômica:

COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL / ENVASAMENTO E EMPACOTAMENTO SOB CONTRATO

O. Figueró Novak
154464 CRF-PR 6604
Vigilância em Saúde
RSBV

CURITIBA, 31 de Janeiro de 2020

Validade: até 31/01/2021 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor.

Manter em local visível ao público



LÍNEA VERDE ALIMENTOS LTDA

CNPJ:03.291.625/0001-48

I.E. 901.91.487-74

Rod BR 116, 4608 - Bairro Alto

CEP: 82840-030

Fone/Fax: (041) 3027-4682

email: lineaverde@lineaverde.com.br

FICHA TÉCNICA

1- Identificação:

Produto: Orégano (*Origanum vulgare*).

Registro: Dispensado de registro conforme resolução RDC- ANVISA 27 - 06 de Agosto de 2010.

Lote: 4810BOBR

Val: 22/02/21.

2- Identificação de fracionamento:

Empresa: Línea Verde Alimentos.

Endereço: BR 116, Bacacheri 4608 CEP: 82590-200.

Telefone/Fax: (41) 3027-4682/ 3027-4683.

CNPJ: 03291625/000148.

Inscrição estadual: 1901.91487-74.

3- Características Organolépticas:

Aspecto: Folhas trituradas, secas e soltas.

Cor: Verde.

Odor: Aromático, Característico.

Sabor: Característico.

4- Estocagem:

Armazenado sobre paletes ou prateleiras em lugares não exposto a luz solar direta, poeira, umidade alta e pragas contaminantes.

Após aberto conservar o produto bem fechado, para manter suas características e propriedades até o consumo final.

5- Utilização:

O **orégano** (*Origanum vulgare*) é uma erva perene e aromática, muito utilizada na cozinha do Mediterrâneo. São utilizadas as suas folhas, frescas ou secas, pelo sabor e aroma que dão aos pratos. Considera-se que as folhas secas tem melhor sabor.

É um ingrediente imprescindível da culinária italiana, onde é utilizado em molhos de tomate, vegetais refogados, carne e é claro na pizza. Junto com o manjeriço dá o caráter da culinária italiana.

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

6- Informação Nutricional:

Produto: Orégano SABOR VERDE (não contém glúten).

PORÇÃO 5g (1Colher de Chá.)	Quantidade	VD (%)
Valor calórico	4 kcal/17 kJ	0
Carboidratos	1g	0
Proteínas	0,0g	0
Gorduras Totais	0g	0
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0
Sódio	1mg	0

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

Todas as informações contidas nesta especificação foram elaboradas através de análise e repassadas a Linea Verde Alimentos pelo fornecedor do produto.



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 7308791/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	1ª amostra	Item	3	
Produto	Colorau	Marca	SS			
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA					
Fabricante/Beneficiador	Condimentos SS LTDA					
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	09/10/2020	
Avaliação Externa						
Item avaliado		Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra		X				
Rotulagem conforme legislação		X				
Peso conforme rotulagem		X				
Data de fabricação e validade visível		X				
Fabricação e validade conforme edital		X				
Avaliação Sensorial						
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações			
Aparência	X					
Cor	X					
Odor	X					
Sabor	X					
Textura/Consistência	X					
Características técnicas de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica	
				X		
Observações	O Termo de Referência solicita embalagem de até 100g. A amostra difere por conter 1Kg, conforme Imagem 1.					
Facilidade de preparo Técnico-culinário			Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
						X
Observações						

Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
				X
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
			X	
Observações				
Rendimento		Não se aplica		
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim		Não	Não se aplica
	X			
Observações				
		Parecer Técnico		
		Aprovado	Reprovado	
			X	

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	2ª amostra	Item	3
Produto	Colorau	Marca	SS		
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Condimentos SS LTDA				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica		
		X			

Observações	O termo de referência solicita embalagem de até 100g. A amostra difere por conter 1Kg, conforme Imagem 1.			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
				X
Observações				
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
				X
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
			X	
Observações				
Rendimento	Não se aplica			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
		X		



Imagem 1 - Amostras entregues para o item 3

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 15/10/2020, às 10:38, 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 **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:09, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:17, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:24, 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 **7308791** e o código CRC **84EA01BF**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

20.0.118265-6

7308791v16



ANÁLISE SEI Nº 7308797/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	1ª amostra	Item	4
Produto	Cúrcuma em pó	Marca	SS		
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimentícios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Condimentos SS LTDA				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação		X			
Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
			X		
Observações	Amostra apresenta 1Kg, diferindo do Termo de Referência que solicita embalagem de até 50g, conforme Imagem 01.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					X
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Rendimento	Não se aplica				
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
		X			
Observações					
Parecer Técnico					

	Aprovado	Reprovado
		X

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	2ª amostra	Item	4
Produto	Cúrcuma em pó	Marca	SS		
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimentícios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Condimentos SS LTDA				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação		X			
Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
			X		
Observações	Amostra apresenta 1Kg, diferindo do termo de referência que solicita embalagem de até 50g, conforme Imagem 01.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					X
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Rendimento		Não se aplica			
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica
			X		
Observações					
Parecer Técnico					
Aprovado		Reprovado			
		X			



Imagem 1. Amostras entregues para o item 4

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S.Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 15/10/2020, às 21:58, 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 **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:09, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:18, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:24, 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 **7308797** e o código CRC **41BDA7E2**.



ANÁLISE SEI Nº 7308803/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	1ª amostra	Item	8
Produto	Órgano	Marca	Sabor Verde		
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Linea Verde Alimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação		X			
Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
			X		
Observações	O termo de referência solicita embalagem de até 50g. A amostra difere por conter 1Kg, conforme imagem 1.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					X
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Rendimento		Não se aplica			
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
		X			
Observações					
Parecer Técnico					

	Aprovado	Reprovado
		X

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	2ª amostra	Item	8
Produto	Orégano	Marca	Sabor Verde		
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Linea Verde Alimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação		X			
Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
			X		
Observações	O termo de referência solicita embalagem de até 50g. A amostra difere por conter 1Kg, conforme imagem 1.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					X
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Rendimento		Não se aplica			
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica
			X		
Observações					
Parecer Técnico					
Aprovado		Reprovado			
		X			



Figura 1 - Amostras entregues para o item 8

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 15/10/2020, às 22:00, 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 **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:10, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:19, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o



Documento assinado eletronicamente por **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:25, 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 **7308803** e o código CRC **868CAAA6**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 7308807/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote		Item	9
Produto	Sal refinado iodado		Marca	Apolo	
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Romani SA Industria e Comercio de Sal				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação		X			
Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
		X			
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					
		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica

Tempo de cocção recomendado				aplica
				X
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
			X	
Observações				
Rendimento	Não se aplica			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
	X			

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 15/10/2020, às 22:01, 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 **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:11, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:20, 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 **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:25, 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 **7308807** e o código CRC **537A67CD**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

20.0.118265-6

7308807v7

ANÁLISE SEI Nº 7308810/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	1ª amostra	Item	10 11
Produto	Açúcar branco refinado		Marca	Alto Alegre	
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Usina Alto Alegre SA Açúcar e Alcool				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4*	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado	Sim		Não		Observações
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital			X		Termo de referência solicita validade mínima de 10 meses. A amostra possui validade de 9 meses.
* O proponente fez uso do recurso do Item 12.8 do presente edital: (...) no caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota.					
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica
				X	
Observações	O termo de referência solicita embalagem de 5Kg. A amostra difere por conter 1Kg, conforme imagem 1.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário			Fácil	Médio	Difícil
					Não se aplica
					X
Observações					
Tempo de cocção recomendado			Minutos	Suficiente	Insuficiente
					Não se aplica
					X
Observações					
Aderência na panela			Sim	Não	Não se aplica
					X
Observações					
Rendimento		Não se aplica			

Avaliação documental			
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
	Parecer Técnico		
	Aprovado	Reprovado	
		X	

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	2ª amostra	Item	10 11
Produto	Açúcar branco refinado		Marca	Alto Alegre	
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Usina Alto Alegre SA Acucar e Alccol				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4*	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital		X	Termo de referência solicita validade mínima de 10 meses. A amostra possui validade de 9 meses.		
* O proponente fez uso do recurso do Item 12.8 do presente edital: (...) no caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota.					
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital					
	Sim	Não	Não se aplica		
		X			
Observações	O termo de referência solicita embalagem de 5Kg. A amostra difere por conter 1Kg, conforme Imagem 1.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário					
	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica	
				X	
Observações					
Tempo de cocção recomendado					
	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica	
				X	
Observações					
Aderência na panela					
	Sim	Não	Não se aplica		
			X		
Observações					
Rendimento	Não se aplica				
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica		
	X				
Observações					

Parecer Técnico	
Aprovado	Reprovado
	X



Imagem 1 - Amostras entregues para o item 10 e 11

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144

		Documento assinado eletronicamente por Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a) , em 15/10/2020, às 22:03, 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 Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a) , em 16/10/2020, às 13:11, 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 Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a) , em 16/10/2020, às 13:20, 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 Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a) , em 16/10/2020, às 13:25, 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 **7308810** e o código CRC **904EBDA6**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

20.0.118265-6

7308810v11



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 7308818/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	1ª amostra	Item	12 13
Produto	Arroz integral		Marca	Sabor Sul	
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Everest Industria de Alimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4*	Data	13/10/2020
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação			X	Ha incoerência no rótulo da amostra entregue pelo proponente. No rótulo consta que o produto não contem glúten. No entanto, o mesmo rótulo afirma que o produto pode conter trigo, conforme imagens 01 e 02. A lei nº10.674 de 16 de Maio de 2003, determina que os produtos comercializados, informem fidedignamente sobre a presença de glúten, como medida preventiva	

				e de controle da doença celíaca.
Peso conforme rotulagem	X			
Data de fabricação e validade visível	X			
Fabricação e validade conforme edital	X			
Avaliação Sensorial				
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações	
Aparência	X			
Cor	X			
Odor	X			
Sabor	X			
Textura/Consistência	X			
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica
		X		
Observações				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil
				Não se aplica
				X
Observações				
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente
				Não se aplica
				X
Observações				
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica
				X
Observações				
Rendimento		Não se aplica		
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica
		X		
Observações				
Parecer Técnico				
Aprovado		Reprovado		
		X		

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	2ª amostra	Item	12 13
Produto	Arroz integral		Marca	Sabor Sul	
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Everest Industria de Alimentos LTDA				

Quantidade (kg/L):	1kg	Quantidade amostra	4	Data	13/10/2020
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação			X	<p>Ha incoerência no rótulo da amostra entregue pelo proponente.</p> <p>No rótulo consta que o produto não contém glúten. No entanto, o mesmo rótulo afirma que o produto pode conter trigo, conforme imagens 01 e 02.</p> <p>A lei nº10.674 de 16 de Maio de 2003, determina que os produtos comercializados, informem fidedignamente sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.</p>	
Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
		X			
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					

Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
				X
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
			X	
Observações				
Rendimento		Não se aplica		
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
		X		

Imagem 1 - Amostras entregues para os itens 12 e 13



Imagem 2 - Amostras entregues para os itens 12 e 13



Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 15/10/2020, às 22:06, 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 **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:12, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:22, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:26, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **7308818** e o código CRC **A78BFF74**.



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 7308824/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	1ª amostra	Item	18 19
Produto	Feijão carioca		Marca	Sabor Sul	
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Everest Industria de Alimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4*	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação			X	Ha incoerência no rótulo da amostra entregue pelo proponente. No rótulo consta que o produto não contem glúten. No entanto, o mesmo rótulo afirma que o produto pode conter trigo, conforme imagens 01 e 02. A lei nº10.674 de 16 de Maio de 2003, determina que os produtos comercializados, informem fidedignamente sobre a presença de glúten, como	

					medida preventiva e de controle da doença celíaca.
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital					
		Sim	Não	Não se aplica	
			X		
Observações	<p>O termo de referência admite quantidade máxima de impurezas e matérias estranhas de até 2%. A amostra continha quantidade superior.</p> <p>Termo de referência indica que o produto não poderá conter glúten. A amostra informa que pode conter trigo, conforme imagem 1.</p>				
Facilidade de preparo Técnico-culinário					
		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					
Tempo de cocção recomendado					
		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					X
Observações					
Aderência na panela					
		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Rendimento		Não se aplica			
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica

X

Observações			
	Parecer Técnico		
	Aprovado	Reprovado	
		X	

Chamada pública	283/2020	Lote	2ª amostra	Item	18 19
Produto	Feijão carioca	Marca	Sabor Sul		
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Everest Industria de Alimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação			X	<p>Ha incoerência no rótulo da amostra entregue pelo proponente.</p> <p>No rótulo consta que o produto não contem glúten. No entanto, o mesmo rótulo afirma que o produto pode conter trigo, conforme imagens 01 e 02.</p> <p>A lei nº10.674 de 16 de Maio de 2003, determina que os produtos comercializados, informem fidedignamente sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.</p>	
Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			

Avaliação Sensorial				
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações	
Aparência	X			
Cor	X			
Odor	X			
Sabor	X			
Textura/Consistência	X			
Características técnicas de acordo com o edital			Sim	Não
				X
Observações	<p>O termo de referência admite quantidade máxima de impurezas e matérias estranhas de até 2%. A amostra continha quantidade superior.</p> <p>Termo de referência indica que o produto não poderá conter glúten. A amostra informa que pode conter trigo, conforme imagem 1.</p>			
Facilidade de preparo Técnico-culinário			Fácil	Médio
				Difícil
				Não se aplica
				X
Observações				
Tempo de cocção recomendado			Minutos	Suficiente
				Insuficiente
				Não se aplica
				X
Observações				
Aderência na panela			Sim	Não
				Não se aplica
				X
Observações				
Rendimento		Não se aplica		
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital			Sim	Não
			X	
Observações				
Parecer Técnico				
Aprovado		Reprovado		
		X		



Prove também
Arroz Especial



PREFEITURA DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO nº 28312020
AGL COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
CNPJ nº 76.051.036/0001-66
ITEM 18
FEIJÃO CARIOCA 1 KG
MARCA: SABOR SUL

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 dentes de alho
- 1 cebola grande
- 3 folhas de louro
- Pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Adicione água ao Feijão Sabor Sul Cores, já lavado, deixando-o cozinhar em panela de pressão, juntamente com as folhas de louro, por 30 minutos ou até que os grãos se tornem macios. Frite em uma panela funda o alho amassado, a cebola picada e a pimenta-do-reino, até dourar, junte o feijão em fogo baixo. Se preferir o caldo mais grosso, amasse duas conchas de feijão com o garfo e acrescente ao refogado. Sirva em seguida. Bom apetite.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porção 45g (3 colheres de sopa) de feijão cru/ Porción 45g (3 cucharas soperas) de feijão cruado

Quantidade por porção/Cantidad por porción		% VD (**)
Valor energético/Valor energético	160 kcal = 672 kJ	8%
Carboidratos/Carbohidratos	30g	10%
Proteínas/Proteínas	8,4g	11%
Gorduras totais/Grasas totales	0,62g	1%
Gorduras saturadas/Grasas saturadas	0g	0%
Gorduras trans/Grasas trans	0g	(**)
Colestrol/Colesterol	0mg	0%
Fibra alimentar/Fibra alimentaria	10g	40%
Sódio/Sodio	5,4mg	0%
Ferro/Hierro		21%
Cálcio/Calcio	37mg	5%

(*) Os valores diários com base em uma dieta com 2.000 calorias. Os valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das necessidades individuais. (**) Valor diário

Beneficiado e distribuído por:
EVEREST INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.
Av. Nossa Senhora do Carmo
Linha Caramuru - Itaipulândia - PR
CEP 85880-000
CNPJ 05.938.805/0002-85
Insc. Est. 905.00781-56

**ALERGICOS: PODE CONTER TRIGO,
SOJA E AMENDOIM.**
NÃO CONTÉM GLÚTEN
NO CONTIENE GLUTEN



Conservar em local seco e arejado ou sob refrigeração

Imagem 1 - Amostras entregues para o item 18 e 19



Imagem 2 - Amostras entregues para o item 18 e 19

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 15/10/2020, às 22:15, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:12, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:23, 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 **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:26, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **7308824** e o código CRC **FAE924CD**.



ANÁLISE SEI N° 7308828/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	1ª amostra	Item	20 21
Produto	Feijão preto		Marca	Sabor Sul	
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Everest Industria de Alimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação			X	Ha incoerência no rótulo da amostra entregue pelo proponente. No rótulo consta que o produto não contém glúten. No entanto, o mesmo rótulo afirma que o produto pode conter trigo, conforme imagens 01 e 02. A lei nº10.674 de 16 de Maio de 2003, determina que os produtos comercializados, informem fidedignamente sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.	
Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			

*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020:

"No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".

Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
			X		
Observações	Termo de referência indica que o produto não poderá conter glúten. A amostra informa que pode conter trigo.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					X
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Rendimento		Não se aplica			
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
		X			
Observações					
Parecer Técnico					
Aprovado		Reprovado			
		X			

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	2ª amostra	Item	20 21
Produto	Feijão preto	Marca	Sabor Sul		
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Everest Industria de Alimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado	Sim		Não		Observações
Embalagem íntegra	X				
				Ha incoerência no rótulo da amostra	

Rotulagem conforme legislação		X		entregue pelo proponente. No rótulo consta que o produto não contém glúten. No entanto, o mesmo rótulo afirma que o produto pode conter trigo, conforme imagens 01 e 02. A lei nº10.674 de 16 de Maio de 2003, determina que os produtos comercializados, informem fidedignamente sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
Peso conforme rotulagem		X		
Data de fabricação e validade visível		X		
Fabricação e validade conforme edital		X		
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".				
Avaliação Sensorial				
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações	
Aparência	X			
Cor	X			
Odor	X			
Sabor	X			
Textura/Consistência	X			
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica
			X	
Observações	Termo de referência indica que o produto não poderá conter glúten. A amostra informa que pode conter trigo.			
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil
				Não se aplica
				X
Observações				
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente
				Não se aplica
				X
Observações				
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica
				X
Observações				
Rendimento		Não se aplica		

Avaliação documental			
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
	Parecer Técnico		
	Aprovado	Reprovado	
		X	



Imagem 1 - Amostras entregues para o item 20 e 21



Imagem 2 - Amostras entregues para o item 20 e 21








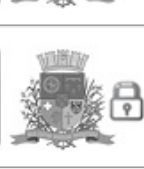
Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144

		<p>Documento assinado eletronicamente por Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a), em 15/10/2020, às 22:13, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.</p>
		<p>Documento assinado eletronicamente por Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a), em 16/10/2020, às 13:13, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.</p>
		<p>Documento assinado eletronicamente por Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a), em 16/10/2020, às 13:26, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.</p>
		<p>Documento assinado eletronicamente por Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a), em 16/10/2020, 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.</p>



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **7308828** e o código CRC **BC11C142**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

20.0.118265-6

7308828v9



ANÁLISE SEI N° 7308832/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	1ª amostra	Item	22 e 23
Produto	Flocos de alho	Marca	SS		
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Condimentos SS LTDA				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4*	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação		X			
Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
			X		
Observações	Termo de referência solicita embalagem de até 100g. A amostra possui 1Kg, conforme imagem 1.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					X
Observações					
		Sim	Não	Não se aplica	

Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
Observações			X
Rendimento	Não se aplica		
Avaliação documental			
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
Observações	X		
	Parecer Técnico		
	Aprovado	Reprovado	
		X	

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	2ª amostra	Item	22 e 23
Produto	Flocos de alho	Marca	SS		
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Condimentos SS LTDA				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4*	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação		X		tabela nutricional???	
Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital					
		Sim	Não	Não se aplica	
			X		
Observações	Termo de referência solicita embalagem de até 100g. A amostra possui 1Kg, conforme Imagem 1.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica	
Observações				X	
Tempo de cocção recomendado					
	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica	
				X	
Observações					

Aderência na planilha		Sim	Não	Não se aplica
Observações				X
Rendimento		Não se aplica		
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital			Sim	Não
			X	
Observações				
Parecer Técnico				
Aprovado		Reprovado		
		X		



Imagem 1 - Amostras entregues para o item 22 e 23.

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 15/10/2020, às 22:17, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:13, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:27, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:32, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **7308832** e o código CRC **59A0DFD6**.



ANÁLISE SEI N° 7308839/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	1ª amostra	Item	28 e 29	
Produto	Sardinha	Marca	Nautique			
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA					
Fabricante/Beneficiador	SMG Industrial LTDA					
Quantidade (kg/L):	0,125Kg	Qtde amostra	4*	Data	09/10/2020	
Avaliação Externa						
Item avaliado	Sim	Não	Observações			
Embalagem íntegra	X					
Rotulagem conforme legislação	X					
Peso conforme rotulagem	X					
Data de fabricação e validade visível	X					
Fabricação e validade conforme edital	X					
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".						
Avaliação Sensorial						
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações			
Aparência	X					
Cor	X					
Odor	X					
Sabor	X					
Textura/Consistência	X					
Características técnicas de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica	
			X			
Observações						
Facilidade de preparo Técnico-culinário			Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
						X
Observações						

Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					X
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Rendimento		Não se aplica			
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica
			X		
Observações					
		Parecer Técnico			
		Aprovado	Reprovado		
		X			

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 15/10/2020, às 22:18, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:13, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:27, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:32, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.





A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **7308839** e o código CRC **56FF50C8**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

20.0.118265-6

7308839v6



ANÁLISE SEI N° 7308842/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	Amostra 1	Item	14 15	
Produto	Extrato de tomate simples e concentrado		Marca	Fugini		
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA					
Fabricante/Beneficiador	Fugini Alimentos LTDA					
Quantidade (kg/L):	0,340Kg	Qtde amostra	4*	Data	09/10/2020	
Avaliação Externa						
Item avaliado		Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra		X				
Rotulagem conforme legislação		X				
Peso conforme rotulagem		X				
Data de fabricação e validade visível		X				
Fabricação e validade conforme edital		X				
Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".						
Avaliação Sensorial						
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações			
Aparência	X					
Cor	X					
Odor	X					
Sabor	X					
Textura/Consistência	X					
Características técnicas de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica	
				X		
Observações	O produto foi entregue em embalagem saché, diferindo das especificações determinadas para o item: (...) em embalagem Tetra Brik Asseptic ou Tetra Pack, conforme imagem 1.					
Facilidade de preparo Técnico-culinário			Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
						X
Observações						
Tempo de cocção recomendado			Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica

					X
Observações					
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica		
			X		
Observações					
Rendimento	Não se aplica				
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica		
	X				
Observações					
	Parecer Técnico				
	Aprovado	Reprovado			
		X			

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	Amostra 2	Item	14 15
Produto	Extrato de tomate simples e concentrado		Marca	Fugini	
Fornecedor	A.G.L. Comercio de Generos Alimenticios LTDA				
Fabricante/Beneficiador	Fugini Alimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,340Kg	Qtde amostra	4*	Data	09/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação		X			
Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			
Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica		
		X			
Observações	O produto foi entregue em embalagem saché, diferindo das especificações determinadas para o item: (...) em embalagem Tetra Brik Asseptic ou Tetra Pack, conforme imagem 1.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica	
				X	

Observações				
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica X
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica X	
Observações				
Rendimento	Não se aplica			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
		X		



Imagem 1 - Amostras entregues para os itens 14 e 15

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S. Duarte - CRN 10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 11:48, 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 **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:14, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:28, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:33, 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 **7308842** e o código CRC **00A7B0BB**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

20.0.118265-6

7308842v10

PREFEITURA DE JOINVILLE

PE 283/2020

RECIBO DE ENTREGA DE AMOSTRA E ALVARAS SANITARIOS

Apresentamos nossa proposta conforme segue:

Item	Material/Descritivo:	Unid.	Quant.	Marca
5	Ervilha Seca, partida, sem pele. Acondicionado em embalagem plástica resistente, bem vedada. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagem plástica resistente, bem vedada, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: Mensal.	Unid.	4	JUREIA
6	Farinha de mandioca. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; tipo I. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem: Deverá estar intacta, em pacote de polietileno transparente sem rupturas, de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	Unid.	4	MANA
24 e 25	Lentilha. Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente, de até 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	Unid.	4	JUREIA
26 e 27	Macarrão de Farinha Integral Parafuso sem Ovo. Características técnicas: Massa Alimentícia Seca Integral, no formato parafuso. Não deverá conter em sua composição ovos, conservantes, corantes ou aromatizantes. Não deverá conter farinha refinada. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente, bem vedado, de até 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.	Unid.	4	GALO

DOCUMENTOS APRESENTADOS JUNTO COM AMOSTRA:

- 1 ALVARA SANITARIO PR
- 2 ALVARA SANITARIO FABRICANTE JUREIA
- 3 ALVARA SANITARIO FABRICANTE MANA (JUCILIA)
- 4 ALVARA SANITARIO FABRICANTE GALO (SELMI)

RECEBIDO DIA: 08/10/2020

NOME/ASSINATURA:

Caroline Medeiros Fonteca
Ly. Mat. 37734

Balneário Camboriú, 08 de OUTUBRO de 2020.

Paola Yuri Morikawa Rodrigues
 PAOLA YURI MORIKAWA RODRIGUES
 CPF: 009.106.479-17 RG: 46830642
 SOCIA ADMINISTRADORA

33.488.848/0001-60
 I.E.: 260.063.312

PR COMERCIO ATACADISTA EIRELI
 R. EDGAR LINHARES, Nº 756
 NOVA ESPERANÇA - CEP 88336-210
 BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC



PREFEITURA
**BALNEÁRIO
CAMBORIÚ**

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

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 30479

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

PR COMERCIO ATACADISTA EIRELI

Denominação Comercial - Nome Fantasia

CNPJ/CPF

33.488.848/0001-60

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

R EDGAR LINHARES

Nº

756

Bairro

NOVA ESPERANCA

Município/Estado

BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC

Atividade:

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

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

VÁLIDO ATÉ


31/12/2020

Concedido por:

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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

Autoridade de Saúde (Assinatura de Validação)


Juliana Francine da Costa
Fiscal de Vigilância Sanitária
Matrícula: 40475

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

RECEBIDO EM: ____/____/____

Nome Legível: _____

Entregue por: _____

Carimbo e Assinatura
Administrativa / Direção





CARTÓRIO Autenticação Digital Código: 106221905201149880551-1
Data: 19/05/2020 14:38:23
Valor Total do Ato: R\$ 4,56
Selo Digital Tipo Normal C: AKB17730-6V9F;



CNJ: 06.870-0

Cartório Azevêdo Bastos
Av. Presidente Epitácio Pessoa - 1145
Bairro dos Estados, João Pessoa - PB
(83) 3244-5404 - cartorio@azevedobastos.not.br
<https://azevedobastos.not.br>


Bel. Válber Azevêdo Miranda Cavalcanti
Titular

TJPB



Documento Autenticado Digitalmente 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 autenticado a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé. ***** Confira os dados do ato em: <https://seodigital.tpb.jus.br> ou Consulte o Documento em: <https://azevedobastos.not.br/documento/106221905201149880551>



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



ALVARÁ SANITÁRIO



2E90FF7489

- ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS
 ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, EDUCAÇÃO E OUTROS

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

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

NOME FANTASIA / SOBRENOME BIGUA ALIMENTOS
--

LOGRADOURO Helga Pedrini	NÚMERO 169
-----------------------------	---------------

CEP 89.107-000	BAIRRO Centro	COMPLEMENTO
-------------------	------------------	-------------

ATIVIDADE PRINCIPAL 4639701 Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral
--

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

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

INFORMAÇÕES ADICIONAIS	AUTORIDADE DE SAÚDE SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE POMERODE <i>Magali Achterberg Boeing</i> Gerente da VISA MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO
RESPONSÁVEL TÉCNICO NOME/RAZÃO CPF/CNPJ	
CONCEDIDO POR: VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE POMERODE	LOCAL E DATA POMERODE - SC, 12 de Novembro de 2019



VISA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE POMERODE
Rua Hermann Weege - 077 - Centro - POMERODE - 89.107-000
Fone:(47)3387-7600 - E-mail:admsevisa@pomerodo.sc.gov.br



Impresso por MAGALI ACHTERBERG BOEING em 12 de Novembro de 2019



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANGÃO
SECRETÁRIA DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

nº 10/2019

PARA: <input checked="" type="checkbox"/> Estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários <input type="checkbox"/> Habitação (Habite-se) <input type="checkbox"/> Estabelecimentos de Saúde, de Educação Pré- Escolar e outros		
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA JUCILIA MARTINS CEREAIS LTDA.		CNPJ OU CPF Nº: 11.938.148/0001-98
DENOMINAÇÃO COMERCIAL – NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO JUCILIA MARTINS CEREAIS LTDA.		
ENDEREÇO – LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) SC - 443	Nº KM4	CEP: 88717-000
BAIRRO: CENTRO	MUNICÍPIO SANGÃO	FONE: (48)99838-0100
ATIVIDADE ECONOMICA (DESCRIÇÃO): COMERCIO ATACADISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINANCIA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS.		
O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA AUTORIZADO (A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI ESTADUAL Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS. E LEIS MUNICIPAIS: 200/98, 045/13.		
PRAZO DE VALIDADE: 09/11/2020	LOCAL E DATA: SANGÃO 10/11/2019	
CONCEDIDO POR: VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL		
AUTORIDADE DE SAÚDE: SINARA ESTEVAN EDUARDO 	FISCAIS: ANGELI CORREA 	
OBSERVAÇÃO: Inspeção Sanitária Referente a Distribuição de Alimentos.		

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO





Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de SUMARÉ

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 355240301-109-000002-1-3

DATA DE VALIDADE: 31/03/2021

Nº PROCESSO:
Nº PROTOCOLO: 164/20 Data do Protocolo: 12/02/2020
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: PASTIFICIO SELMI SA CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA: PASTIFÍCIO SELMI SA
CNPJ / CPF: 46.025.722/0001-00 NÚMERO: S/N KM1,9
LOGRADOURO: Rodovia VIRGINIA VIEL DALL'ORTO
COMPLEMENTO:
BAIRRO: SÃO FRANCISCO
MUNICÍPIO: SUMARÉ UF: SP
CEP: 13175-586
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 TRASFERETI
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: 31/03/2021

CLASSES DE PRODUTOS E ATIVIDADES AUTORIZADAS

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

ARMAZENAR EM DEPÓSITO FECHADO

EXPORTAR

FABRICAR

IMPORTAR PARA USO PRÓPRIO

TRANSPORTE PRÓPRIO

CATEGORIA:

MISTURA PARA O PREPARO DE ALIMENTOS

BISCOITOS, BOLACHAS

FARINHAS

BISCOITOS, BOLACHAS

FARINHAS

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 CUMPRÍ-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

31/03/2020

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

Código de Validação: 1585671729569

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/>



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 7308904/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote		Item	5	
Produto	Ervilha seca partida sem pele		Marca	Juréia		
Fornecedor	PR Comercio Atacadista EIRELI					
Fabricante/Beneficiador	Biguá Alimentos Industria e Comercio LTDA.					
Quantidade (kg/L):	0,500 Kg	Qtde amostra	4	Data	13/10/2020	
Avaliação Externa						
Item avaliado			Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra			X			
Rotulagem conforme legislação			X			
Peso conforme rotulagem			X			
Data de fabricação e validade visível			X			
Fabricação e validade conforme edital			X			
Avaliação Sensorial						
Item avaliado		Característica	Não característico	Observações		
Aparência		X				
Cor		X				
Odor		X				
Sabor		X				
Textura/Consistência		X				
Características técnicas de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica	
			X			
Observações						
Facilidade de preparo Técnico-culinário			Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
						X
Observações						
Tempo de cocção recomendado			Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica

				X
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
			X	
Observações				
Rendimento	Não se aplica			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
	X			

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 15/10/2020, às 22:24, 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 **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:14, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:33, 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 **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:41, 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 **7308904** e o código CRC **DA30EE7B**.



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 7308914/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote		Item	6
Produto	Farinha de Mandioca		Marca:	Maná	
Fornecedor	PR Comercio Atacadista EIRELI				
Fabricante/Beneficiador	Juclia Martins Cereais LTDA.				
Quantidade (kg/L):	1kg	Qtde amostra	4	Data	13/10/2020
Avaliação Externa					
Item avaliado		Sim	Não	Observações	
Embalagem íntegra		X			
Rotulagem conforme legislação		X			
Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
		X			
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					
		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se

Tempo de cocção recomendado				Se aplica
				X
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
			X	
Observações				
Rendimento				
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
	X			

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 15/10/2020, às 22:24, 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 **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:15, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:34, 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 **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:42, 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 **7308914** e o código CRC **6646EF38**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

20.0.118265-6

7308914v7



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 7308922/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote		Item	24 e 25
Produto	Lentilha	Marca	Juréia		
Fornecedor	PR Comercio Atacadista EIRELI				
Fabricante/Beneficiador	Biguá Alimentos Industria e Comercio LTDA.				
Quantidade (kg/L):	0,400Kg	Qtde amostra	4*	Data	13/10/2020
* Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
Avaliação Externa					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica		
	X				
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica	

		X			
Observações					
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica	
		X			
Observações					
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica		
			X		
Observações					
Rendimento	Não se aplica				
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica		
	X				
Observações					
	Parecer Técnico				
	Aprovado	Reprovado			
	X				

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 15/10/2020, às 22:26, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:15, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:34, 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 **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:42, 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 **7308922** e o código CRC **7C535F03**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

20.0.118265-6

7308922v7



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 7308931/2020 - SED.UAD.ASU

Joinville, 06 de outubro de 2020.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	Amostra 1	Item	26 27
Produto	Macarrão de Farinha Integral Parafuso sem Ovos		Marca	Galo	
Fornecedor	PR Comercio Atacadista EIRELI				
Fabricante/Beneficiador	Pastificio Selmi SA				
Quantidade (kg/L):	0,500Kg	Qtde amostra	4	Data	13/10/2020
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
Avaliação Externa					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica		
		X			
A amostra não contém farinha integral, diferindo do Termo de					

Observações	Referência que solicita "Macarrão de Farinha Integral..."			
	A amostra possui sêmola de trigo. O Termo de Referência estabelece que o produto "não deverá conter farinha refinada", conforme Figura 1.			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
	X			
Observações				
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
		X		
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
			X	
Observações				
Rendimento	Não se aplica			
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações				
	Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado		
		X		

Pregão Eletrônico	283/2020	Lote	Amostra 2	Item	26 27
Produto	Macarrão de Farinha Integral Parafuso sem Ovos		Marca	Galo	
Fornecedor	PR Comercio Atacadista EIRELI				
Fabricante/Beneficiador	Pastificio Selmi SA				
Quantidade (kg/L):	0,500Kg	Qtde amostra	4	Data	13/10/2020
*Para análise das amostras levou-se em consideração o item 12.8 do Edital nº283/2020: "No caso de mesmo arrematante do item cota 25% e cota 75% correspondentes (mesmo objeto) e de mesma marca ofertada, o arrematante poderá apresentar amostra para somente um dos itens da cota".					
Avaliação Externa					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				

Peso conforme rotulagem		X			
Data de fabricação e validade visível		X			
Fabricação e validade conforme edital		X			
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
			X		
Observações	<p>A amostra não contém farinha integral, diferindo do Termo de Referência que solicita "Macarrão de Farinha Integral..."</p> <p>A amostra possui sêmola de trigo. O Termo de Referência estabelece que o produto "não deverá conter farinha refinada", conforme Figura 1.</p>				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
		X			
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
			X		
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Rendimento		Não se aplica			
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
		X			
Observações					
Parecer Técnico					
Aprovado		Reprovado			
		X			



Imagem 1 - Amostras entregues para o item 26 e 27



Imagem 2 - Amostras entregues para o item 26 e 27

Nutricionistas avaliadoras:

Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin - CRN10 0623

Paola Bianca Batista Perini Marchesini - CRN10 1783

Sabrina dos Santos Lentz Müller - CRN10 5927

Taciana M. dos S. Duarte - CRN10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:15, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:35, 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 **Sabrina dos Santos Lentz Muller, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:44, 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.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **7308931** e o código CRC **5E3D905D**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br



PARECER TÉCNICO SEI N° 7308945

À Secretaria de Administração e Planejamento

Assunto: Parecer Técnico - Pregão Eletrônico n° 283/2020 (Responde Memorando SAP.UPR 7302526)

Segue o parecer técnico da análise de amostras do Pregão Eletrônico acima citada e protocolo da entrega de amostras. Consta abaixo a grade de parecer:

Item	Produto	Empresa	Marca	Situação	N° SEI da Análise
3	Colorau	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	SS	Reprovado	7308791
4	Cúrcuma em Pó (Açafrão)	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	SS	Reprovado	7308797
5	Ervilha Seca e Partida	P.R. Comércio Atacadista EIRELI	Juréia	Aprovado	7308904
6	Farinha de Mandioca	P.R. Comércio Atacadista EIRELI	Maná	Aprovada	7308914
8	Orégano	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Sabor Verde	Reprovado	7308803
9	Sal Refinado Iodado	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Apolo	Aprovado	7308807
10	Açúcar Branco Refinado	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Alto Alegre	Reprovado	7308810
11	Açúcar Branco Refinado	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Alto Alegre	Reprovado	7308810
12	Arroz Integral	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Sabor Sul	Reprovado	7308818
13	Arroz Integral	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Sabor Sul	Reprovado	7308818
14	Extrato de Tomate Simples Concentrado	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Fugini	Reprovado	7308842
15	Extrato de Tomate Simples Concentrado	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Fugini	Reprovado	7308842
18	Feijão Carioca	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Sabor Sul	Reprovado	7308824

19	Feijão Carioca	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Sabor Sul	Reprovado	7308824
20	Feijão Preto	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Sabor Sul	Reprovado	7308828
21	Feijão Preto	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Sabor Sul	Reprovado	7308828
22	Flocos de Alho	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	SS	Reprovado	7308832
23	Flocos de Alho	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	SS	Reprovado	7308832
24	Lentilha	P.R. Comércio Atacadista EIRELI	Juréia	Aprovada	7308922
25	Lentilha	P.R. Comércio Atacadista EIRELI	Juréia	Aprovada	7308922
26	Macarrão de Farinha Integral sem Ovos	P.R. Comércio Atacadista EIRELI	Galo	Reprovado	7308931
27	Macarrão de Farinha Integral sem Ovos	P.R. Comércio Atacadista EIRELI	Galo	Reprovado	7308931
28	Sardinha	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Nautique	Aprovado	7308839
29	Sardinha	A.G.L. Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA.	Nautique	Aprovado	7308839

Sem mais, a Secretaria de Educação, através do Setor de Alimentação e Nutrição Escolar, encontra-se à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 11:49, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Paola Bianca Batista Perini Marchesini, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:16, 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 **Ana Carolina Godoy Corradini Ghedin, Servidor(a) Público(a)**, em 16/10/2020, às 13:36, 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 **7308945** e o código CRC **1BE6D80B**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

20.0.118265-6

7308945v23