

Cerealista Wille Ltda.
Rua Felipe Schmidt, 129 - Centro
CEP 89251-060 - Jaraguá do Sul/SC
Fone: 47 3275-3775 | 47 3275-1731
www.moinhojaragua.com.br

Jaraguá do Sul, 02 de junho de 2017.

FICHA TÉCNICA CANJICA BRANCA

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Cerealista Wille Ltda

Endereço: Rua Felipe Schmidt, 129. Centro. Jaraguá Do Sul, SC.

Telefone: (47) 3275-3775.

Nº CNPJ: 83.238.964/0001-08

2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Nome comercial/fantasia: Canjica Branca Jaraguá

Ingredientes: Milho degerminado branco;.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/3 xícara)		
		% VD (*)
Quantidade por porção		
Valor energético	173kcal=727kj	9
Carboidratos	39 g	13
Proteínas	3,3 g	4
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,2 g	5
Ferro	0,5 g	3
Sódio	0 mg	0
(*) % Valores Diários de referência 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.		

Características sensoriais:

Cor: Branca (âmbar);

Odor: Característico

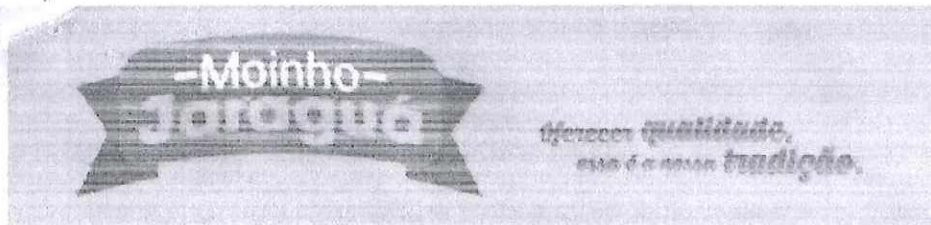
Componentes: 100% milho degerminado;

Prazo de validade: 180 dias

Forma de consumo: Cozido .

D & Q Consultoria
Ronaldo Decker
CRMV-SC 084005
(47) 9962-6931

22/06/05



Cerealista Wille Ltda.
Rua Felipe Schmidt, 129 - Centro
CEP 89251-060 - Jaraguá do Sul/SC
Fone: 47 3275-3775 | 47 3275-1731
www.moinhojaragua.com.br

3) Embalagem primária

Peso por unidade: 0,500 gr.

4) Embalagem secundária

Peso por Fardo: 12x500 gr.

Peso líquido: 6 kg.

Cuidados no armazenamento: Local seco, arejado, temperatura até 30°

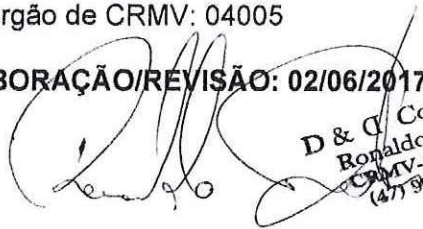
5) Responsável Técnico

Nome: Ronaldo Decker

Formação: Medicina Veterinária

Nº de registro no órgão de CRMV: 04005

6) DATA DE ELABORAÇÃO/REVISÃO: 02/06/2017


D & C Consultoria
Ronaldo Decker
CRMV-SC 04005
(47) 9062-6931



SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PREFEITURA
JARAGUÁ DO SUL

ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

Exercício 2016	Inscrição Municipal 673	Nr. 1230
Para <input checked="" type="checkbox"/> SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO <input type="checkbox"/> DEMAIS SERVIÇOS		
Nome da Pessoa Física ou Jurídica CEREALISTA WILLE LTDA.		
CNPJ ou CPF 83238964000108	Início Atividade 02/01/1976	
Denominação Comercial – Nome de Fantasia do Estabelecimento MOINHO JARAGUA		
Endereço – Logradouro (Rua, Avenida, Praça) 25 FELIPE SCHMIDT		Número 129
Bairro 1 CENTRO		
Edifício	Sala/Apto	Andar 0
Complemento		
CVS – Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade		
1064-3/00 Fabricacao de farinha de milho e derivados, exceto oleos de milho		
4632-0/03 Comercio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, f arinhas, amidos e feculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada		
4729-6/99 Comercio varejista de produtos alimenticios em geral ou espe cializado em produtos alimenticios nao especificados anterio rmente		
COMERCIO VAREJISTA DE CEREAIS.		
4930-2/99 Transporte rodoviario de produtos alimenticios (POR VEICULO - PLACA-RENAVAN) LICENCA TRANSPORTE.		
O Estabelecimento acima está autorizado a funcionar, conforme a Lei 6.320, de 20.12.83 e seus regulamentos – Código Sanitário Estadual e Lei Complementar 97/2010 – Código Sanitário Municipal.		
Prazo de Validade 30/04/2017	Desde que satisfeitas as exigências legais.	
Autoridade de Saúde		
Eng. Nilceane A. Junckes Costa Assistente de Vigilância em Saúde		
Jaraguá do Sul, 28/04/2016		
MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		

Licitacao - Nova Esperanca

De: Felipe - Marlian <cnd@marlian.com.br>
Enviado em: segunda-feira, 12 de junho de 2017 08:11
Para: Nadja - Marlian
Assunto: En: Solicitação de abertura de processos

Município De Jaraguá Do Sul

Solicitação de abertura de processo.

Cerealista Wille Ltda., comunicamos que sua solicitação de abertura de processo foi **deferida**.

Informações sobre o processo:

Inscrição do requerente:	83.238.964/0001-08	
Serviço solicitado:	VISA - EMISSÃO DO ALVARA SANITÁRIO (primeiro ou renovação)	
Data/Hora da solicitação:	08/06/2017 14:41:34	
Responsável:	Catarina Lescowich	
Número do processo:	0020356/2017	
Número único:	C8Q.363.L95-15	
Data/Hora da protocolização:	10/06/2017 10:31:04	
Data prevista:	20/06/2017 10:31:04	
Organograma de protocolização:	PROTOCOLO GERAL	

Através do número único você pode consultar sobre o seu processo também através da internet.

Qualquer dúvida entre em contato com o(a) Município De Jaraguá Do Sul através do telefone (47)2106-8000 ou através do email ouvidoria@jaraguadosul.sc.gov.br.

<http://www.jaraguadosul.sc.gov.br>

Nota: este e-mail lhe foi enviado automaticamente e não deve ser respondido.

Betha Sistemas - Fly Protocolo
www.betha.com.br



FICHA TÉCNICA

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - TRISANTI

DESCRIÇÃO

- Fermento Químico em Pó.
- Aspécto: Pó branco.
- Odor: Próprio.
- Cor: Própria.
- Sabor: Próprio.

FINALIDADE

- Fermentação química de bolos, doces, salgados e similares.

INGREDIENTES

- Amido de milho ou Fécula de mandioca, Bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, Fosfato monocálcico.
- Não contém Glúten.

DOSAGEM RECOMENDADA

- Uma colher rasa, cerca de 11g, para 500g de massa aproximadamente.
- Esta medida pode variar conforme a massa, modo de preparo e quantidade de massa.

EMBALAGEM

- Composta externamente de papel maculatura Kraft, revestido internamente com camada de papel monolúcido branco com poli. Selo de papel branco laminado, anel e fundo de folha flandres. Tampa plástica e rotulagem em papel couchê.
- Produto apresentado em embalagem unitária de 100g, 250g e 1Kg.

PALETIZAÇÃO

Tipo do produto	Quantidade por caixa	Lastro (cx)	Empilhamento
100g	72	9	6
100g	36	15	6
250g	48	10	4
1Kg	12	8	5

PESO / DIMENSÃO

Tipo do produto	Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (Kg)	*Dimensão (C x L x A) cm
100g - 72un	9,3	7,2	38,0 x 38,0 x 17,5
100g - 36 un	4,7	3,6	37,0 x 20,0 x 16,0
250g	14,1	12,0	42,0 x 28,0 x 24,5
1Kg	13,3	12,0	42,5 x 32,0 x 17,5

*C = comprimento / L = Largura / A = Altura

ARMAZENAMENTO

- Manter em local limpo, seco, sobre pallets e cobertos. Após aberto conservar em geladeira.

PRAZO DE VALIDADE

- Data de fabricação, Prazo de Validade e Lote encontram-se no fundo da embalagem.
- Sob as condições de armazenamento, embalagem fechada, prazo de 12 meses.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20g (1 colher de sopa)			Porção de
Quantidade por porção		%VD*	100g
Valor energético	25 Kcal / 105KJ	1	124 Kcal
Carboidratos	6,2g	2	31 g
Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio			

*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. Resoluções RDC/ANVISA nº 359 e 360/03. **VD não estabelecido.

CÓDIGO PRODUTO

Produto	DUN 14	EAN 13
100g - 72un	1789822453001-0	7898224530013
100g - 36un	2789822453001-7	
250g - 48un	1789822453002-7	7898224530020
1Kg	1789822453003-4	7898224530037

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Sr^a Sonia Maria Magalhães de Souza
CRQ nº 04415350

Santi Indústria e Comércio Ltda - Indústria Brasileira - CNPJ 04.659.894/0001-87
Rua José Garcia Terra, 224 - Vila Caju - CEP 03675-000 - São Paulo - SP
Contatos: (11) 2280-7774 - Fax: (11) 2041-9433 - www.trisanti.com.br - e-mail: trisanti@terra.com.br

Sonia 18

CERTIDÃO ACIMA MENCIONADA E DEMAIS DOCUMENTOS DEVEM SER SUFICIENTES PARA ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO CARTÓRIO DE REGISTRO DE IMÓVEIS E NÃO HÁ Necessidade de PROSEGUIMENTO AO PROCESSO ACIMA MENCIONADO QUE NÃO PRATO DE 30 DIAS O MESMO SERÁ ENCAMINHADO PARA ARQUIVAMENTO, CASO NÃO HAJA A NECESSIDADE DE ALGUMA OUTRA CERTIDÃO DESTA SECRETARIA. O INTERESSADO DEVE REPRESENTAR LEGALMENTE, VERIFIQUE SE O INTERESSADO É O INTERESSADO DEVERÁ CONSTATAR A NECESSIDADE DE ALGUMA OUTRA CERTIDÃO DESTA SECRETARIA, O INTERESSADO OU SEU REPRESENTANTE LEGAL DEVERÁ CONSTATAR A NECESSIDADE DE ALGUMA OUTRA CERTIDÃO DESTA SECRETARIA, O INTERESSADO OU SEU REPRESENTANTE LEGAL DEVERÁ CONSTATAR A NECESSIDADE DE ALGUMA OUTRA CERTIDÃO DESTA SECRETARIA...

DO ANHANGABAU, 206 ATRAVÉS DE SIMPLES REQUERIMENTO COMPROVAR LEGITIMOS INTERESSES REQUERIMENTO DE NECESSÁRIO ATENDIMENTO DITO CO MUNICÍPIO SÃO SOFICA NO DEPARTAMENTO DO REGISTRO 2008-0 396.110-0 ESTATUDO NÚMERO 442/07. CERTIDÃO DE CONFIRMAÇÃO SIMPLES E DOTADAS COMPLEMENTARES E REQUERIMIENTOS SOBRE O LANÇAMENTO FISCAL PODERÁ SER REQUERIDA NO VALOR DE ANHANGABAU 206 ATRAVÉS DE SIMPLES REQUERIMENTO. CASO A CERTIDÃO ACIMA MENCIONADA E DEMAIS DOCUMENTOS TEREM SÚMULOS PARA ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO CARTÓRIO DE REGISTRO DE IMÓVEIS E NÃO HAJA NECESSIDADE DE ALGUMA OUTRA CERTIDÃO DESTA SECRETARIA, O INTERESSADO DEVE REPRESENTAR LEGALMENTE, VERIFIQUE SE O INTERESSADO É O INTERESSADO DEVERÁ CONSTATAR A NECESSIDADE DE ALGUMA OUTRA CERTIDÃO DESTA SECRETARIA...

EDITAL DE COMUNICAR SE (S)CASOS O SERVIÇO DE REGISTRO DE IMÓVEIS DO CARTÓRIO DE REGISTRO DE IMÓVEIS DO ANHANGABAU 206 ATRAVÉS DE SIMPLES REQUERIMENTO COMPROVAR LEGITIMOS INTERESSES REQUERIMENTO DE NECESSÁRIO ATENDIMENTO DITO CO MUNICÍPIO SÃO SOFICA NO DEPARTAMENTO DO REGISTRO 2008-0 396.110-0 ESTATUDO NÚMERO 442/07. CERTIDÃO DE CONFIRMAÇÃO SIMPLES E DOTADAS COMPLEMENTARES E REQUERIMIENTOS SOBRE O LANÇAMENTO FISCAL PODERÁ SER REQUERIDA NO VALOR DE ANHANGABAU 206 ATRAVÉS DE SIMPLES REQUERIMENTO. CASO A CERTIDÃO ACIMA MENCIONADA E DEMAIS DOCUMENTOS TEREM SÚMULOS PARA ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO CARTÓRIO DE REGISTRO DE IMÓVEIS E NÃO HAJA NECESSIDADE DE ALGUMA OUTRA CERTIDÃO DESTA SECRETARIA, O INTERESSADO DEVE REPRESENTAR LEGALMENTE, VERIFIQUE SE O INTERESSADO É O INTERESSADO DEVERÁ CONSTATAR A NECESSIDADE DE ALGUMA OUTRA CERTIDÃO DESTA SECRETARIA...

- 004100101 - COMISSÃO DE - 004100102 - ANEXO ANEXO
004100103 - COMISSÃO DE - 004100104 - ANEXO ANEXO
004100105 - COMISSÃO DE - 004100106 - ANEXO ANEXO
004100107 - COMISSÃO DE - 004100108 - ANEXO ANEXO
004100109 - COMISSÃO DE - 004100110 - ANEXO ANEXO
004100111 - COMISSÃO DE - 004100112 - ANEXO ANEXO
004100113 - COMISSÃO DE - 004100114 - ANEXO ANEXO
004100115 - COMISSÃO DE - 004100116 - ANEXO ANEXO
004100117 - COMISSÃO DE - 004100118 - ANEXO ANEXO
004100119 - COMISSÃO DE - 004100120 - ANEXO ANEXO

DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE PÚBLICA - 004100101 - COMISSÃO DE - 004100102 - ANEXO ANEXO
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE PÚBLICA - 004100103 - COMISSÃO DE - 004100104 - ANEXO ANEXO
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE PÚBLICA - 004100105 - COMISSÃO DE - 004100106 - ANEXO ANEXO
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE PÚBLICA - 004100107 - COMISSÃO DE - 004100108 - ANEXO ANEXO
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE PÚBLICA - 004100109 - COMISSÃO DE - 004100110 - ANEXO ANEXO
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE PÚBLICA - 004100111 - COMISSÃO DE - 004100112 - ANEXO ANEXO
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE PÚBLICA - 004100113 - COMISSÃO DE - 004100114 - ANEXO ANEXO
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE PÚBLICA - 004100115 - COMISSÃO DE - 004100116 - ANEXO ANEXO
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE PÚBLICA - 004100117 - COMISSÃO DE - 004100118 - ANEXO ANEXO
DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE PÚBLICA - 004100119 - COMISSÃO DE - 004100120 - ANEXO ANEXO

HOSPITAL DO SERVIDOR

Table with columns: RECEITA, TÍTULOS, DESPESA, BALANÇO Financeiro em 30 de Novembro de 2008. Includes sub-headers like ORÇAMENTÁRIAS, TRANSFERÊNCIAS ATIVAS, SALDO DISPONÍVEL DO EXERCÍCIO ANTERIOR.

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL

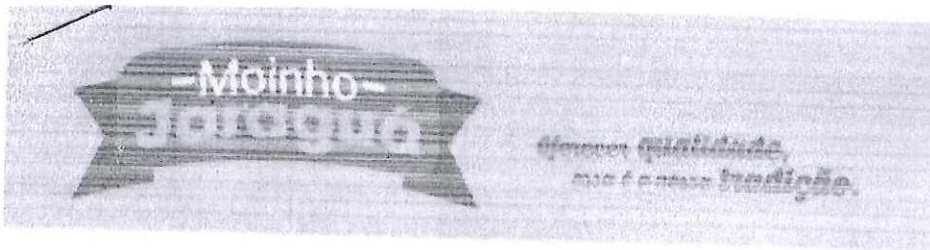
FÉRIAS INDEFERIDAS 4767 - Susana Maria de Rossi Silva: 30 (trinta) dias do exercício de 2008, indeferido por ausência de verificação de saldo de férias em nome do servidor. NEGÓCIOS JURÍDICOS Acção Patrimonial Acquirimento v/c. de 16/04/2008 (HJ 2543932) - Antônia Ferreira Dias. Haja e interesse, na pessoa do seu representante legal, convocado a comparecer no Departamento Patrimonial, 245 3 Av. Liberdade, 101 - 3º andar, a fim de contestar o pedido de suspensão de execução supracitado. O não comparecimento no prazo de dez dias implicará no indeferimento por abandono, nos termos do parágrafo único do artigo 24 da Lei 12.141/06.

SAÚDE

CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE A Coordenação de Vigilância em Saúde, após suas atividades no período de 1º de janeiro de 2008, encontra-se em andamento. CATEGORIA DE PRODUTOS 017 - OUTROS ADIUTIVOS PARA ALIMENTOS. Responsável Técnico: RICARDO DE SAUS. CPF: 030.293.463-06.

Responsável Técnico: RICARDO PIOMARELLI BACHINI. CPF: 735.213.528-04. CBO: 011-09 - QUÍMICO, EM GERAL. Atividades executadas por classe de produto: Alimento para alimentação humana, embalagem, distribuído. CATEGORIA DE PRODUTOS 019 - ÁGUA MINERAL E ÁGUA MINERAL NATURAL. Responsável Técnico: MÁRCIA DE LOURDES MALANCONI. CPF: 205.597.118-34. CBO: 011-09 - QUÍMICO, EM GERAL. Atividades executadas por classe de produto: Aditivo para alimentos - fubonite, importada, aromatizada, embalagem, distribuído.

CBO: 06-10 - CIBURGIAO ODONTOLÓGICO EM GERAL. Responsável Técnico: FERNANDA GUERDES SAZDES. CPF: 106.156.762-75. CBO: 09-90 - ENGENHEIRO TECNICO DE ALIMENTOS E BEBIDAS. Responsável Técnico: FERNANDA GUERDES SAZDES. CPF: 228.554.352-10. CBO: 09-10 - FARMACÊUTICO, EM GERAL. Responsável Técnico: FERNANDA GUERDES SAZDES. CPF: 228.554.352-10.



Cerealista Wille Ltda.
Rua Felipe Schmidt, 129 - Centro
CEP 89251-060 - Jaraguá do Sul/SC
Fone: 47 3275-3775 | 47 3275-4731
www.moinhojaragua.com.br

Jaraguá do Sul, 02 de junho de 2017.

FICHA TÉCNICA LENTILHA

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Cerealista Wille Ltda
Endereço: Rua Felipe Schmidt, 129. Centro. Jaraguá Do Sul, SC.
Telefone: (47) 3275-3775.
Nº CNPJ: 83.238.964/0001-08

2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

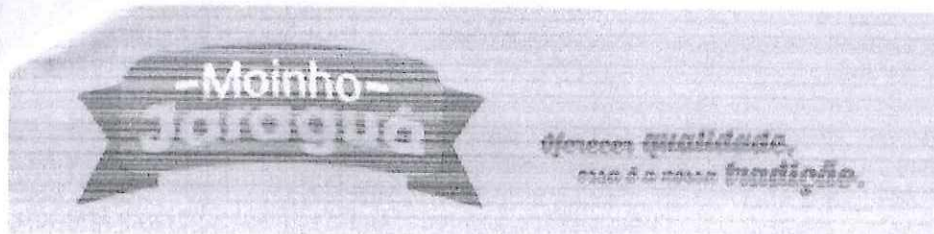
Nome comercial/fantasia: Lentilha Jaraguá
Ingredientes: Lentilha

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/4 xícara)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	139kcal=584kj	7
Carboidratos	24 g	8
Proteínas	9,5 g	13
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,3 g	5
Sódio	69 mg	3

(*) % Valores Diários de referência 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.

D & D Consultoria
Ronaldo Becker
CRMV-SC 04005
(47) 9962-6931

32ms 39 e 58



Cerealista Wille Ltda.
Rua Felipe Schmidt, 129 - Centro
CEP 89251-060 - Jaraquá do Sul/SC
Fone: 47 3275-3775 | 47 3275-3731
www.moinhojaraqua.com.br

Características sensoriais:

Umidade: 12,3

Tipo: 1 (Um)

Cor: Verde

Odor: Característico

Safra: 2016

Solubilidade (quando solicitado pela especificação do produto)

Prazo de validade: 1 ano

Forma de consumo: Cozida

3) Embalagem primária

Descrição do material utilizado

Peso por unidade: 1kg

4) Embalagem secundária

Descrição do material utilizado:

Peso por Fardo: 30x1kg

Peso líquido: 30kg

Cuidados no armazenamento: Local seco, arejado, temperatura até 30°

5) Responsável Técnico

Nome: Ronaldo Decker

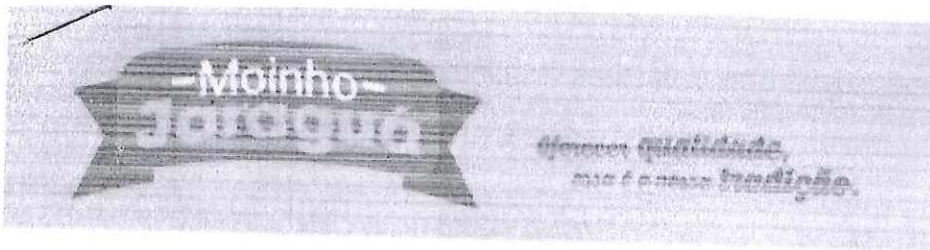
Formação: Medicina Veterinária

Nº de registro no órgão de CRMV: 04005

6) DATA DE ELABORAÇÃO/REVISÃO: 02/06/2017



D & T Consultoria
Ronaldo Decker
CRMV-SC 04005
(47) 9962-6931



Cerealista Wille Ltda.
Rua Felipe Schmidt, 129 - Centro
CEP 89251-060 - Jaraguá do Sul/SC
Fone: 47 3275-3775 | 47 3275-4731
www.moinhojaragua.com.br

Jaraguá do Sul, 02 de junho de 2017.

FICHA TÉCNICA LENTILHA

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Cerealista Wille Ltda
Endereço: Rua Felipe Schmidt, 129. Centro. Jaraguá Do Sul, SC.
Telefone: (47) 3275-3775.
Nº CNPJ: 83.238.964/0001-08

2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

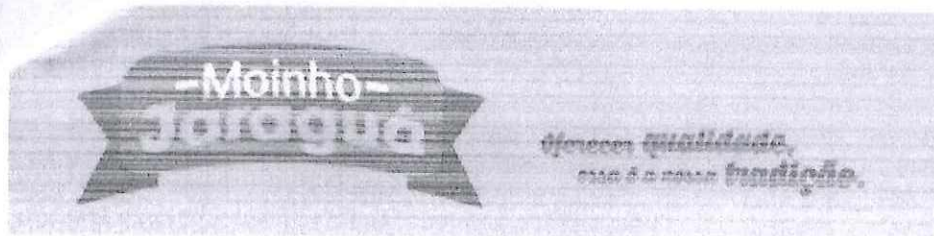
Nome comercial/fantasia: Lentilha Jaraguá
Ingredientes: Lentilha

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/4 xícara)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	139kcal=584kj	7
Carboidratos	24 g	8
Proteínas	9,5 g	13
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,3 g	5
Sódio	69 mg	3

(*) % Valores Diários de referência 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.

D & D Consultoria
Ronaldo Becker
CRMV-SC 04005
(47) 9962-6931

52ms 39 e 58



Cerealista Wille Ltda.
Rua Felipe Schmidt, 129 - Centro
CEP 89251-060 - Jaraguá do Sul/SC
Fone: 47 3275-3775 | 47 3275-3731
www.moinhojaragua.com.br

Características sensoriais:

Umidade: 12,3

Tipo: 1 (Um)

Cor: Verde

Odor: Característico

Safra: 2016

Solubilidade (quando solicitado pela especificação do produto)

Prazo de validade: 1 ano

Forma de consumo: Cozida

3) Embalagem primária

Descrição do material utilizado

Peso por unidade: 1kg

4) Embalagem secundária

Descrição do material utilizado:

Peso por Fardo: 30x1kg

Peso líquido: 30kg

Cuidados no armazenamento: Local seco, arejado, temperatura até 30°

5) Responsável Técnico

Nome: Ronaldo Decker

Formação: Medicina Veterinária

Nº de registro no órgão de CRMV: 04005

6) DATA DE ELABORAÇÃO/REVISÃO: 02/06/2017



D & T Consultoria
Ronaldo Decker
CRMV-SC 04005
(47) 9962-6931



PREFEITURA DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2017
RECIBO ENTREGA AMOSTRAS

À Secretaria de Administração e Planejamento

ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:

Item	Material	UNID.	Quant.	Marca
2	Arroz Parboilizado. TIPO I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá 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, preparação dietética final inadequada – empapamento. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é 0,05%, para mofados ardidos e enegrecidos é 0,20%, para não gelatinizados 20%, para danificados 0,50%, para rajados 1%, para picados ou manchados 1,75%, para total de quebrados e quirera 4,5% e para quirera (máximo) 0,40%.	KG	4	SAFRA
4	Canela em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca da Cinnamomum cassis (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marrom claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório	KG	4	JP
5	Canjica. Milho para canjica. Classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas.	KG	4	JARAGUÁ
7	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	JP
8	Cúrcuma em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pelo 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.	KG	4	JP
12	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).	KG	4	FARIFORTE
14	Farinha De Trigo Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedada, contendo até 5kg	KG	4	AURIVERDE



17	Fermento biológico Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras Saccharomyces cerevisias. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não podera conter gluten ou traços de glúten	KG	4	PACKMAIA
18	Fermento químico Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não podera conter gluten ou traços de glúten	KG	4	TRISANTI
19	Flocos de alho Característica Tecnica: Produto constituído por Bulbos de Allium Sativum, livre de materias estranhas e contaminações químicas. Deve apresentar aspecto de flocos laminados homogênos 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.	KG	4	JP
22	Mel De Abelha Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelizeção, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.	KG	4	APICULTURA COLIN
23	Melado Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g.	KG	4	LUIZ ALVENSE
27	Pão Massinha doce com farofa e semente de linhaça (chineque). Ingredientes: Massa doce com farofa a base de trigo integral, açúcar, farinha de centeio e farinha de semente de linhaça. Cada unidade deverá ter entre 65g à 75g aproximadamente. O pão deverá conter semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) e fibra de trigo. Não serão aceitos pães apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente.	KG	4	AMORE DI PANE
36	Filé de Frango Tipo Sassami. Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo. COTA 75%	KG	4	COPACOL



37	Iogurte Sabor Coco. Leite Pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar , polpa de coco, aroma natura de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno). COTA 75%	LITRO	4	FRIMESA
39	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. COTA 75%	KG	4	JARAGUÁ
40	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. COTA 75%	KG	4	GALO
41	Pão de Mel. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos, conservantes e cobertura de chocolate. Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial. COTA 75%	KG	4	BOLAMEL
44	Queijo Mussarela. Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso máximo de 20g por fatia. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura. COTA 75%	KG	4	FRIMESA
56	Iogurte Sabor Coco. Leite Pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar , polpa de coco, aroma natura de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno). COTA 25%	LITRO	4	FRIMESA
58	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. COTA 25%	KG	4	JARAGUÁ
59	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. COTA 25%	KG	4	GALO



L E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP

CNPJ nº 06.915.456/0001-68

Rua Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança

CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC

Telefone/Fax: (47) 3360-8485

E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br

65	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 líquido 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 frável. 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 25%	KG	4	GOMES DA COSTA
----	---	----	---	----------------

Recebido:

Mariana V. S. Kraemer
Nutricionista
CRN 10 4852

06915.456/0001-68
L & E COMÉRCIO
ATACADISTA LTDA - EPP
RUA EDGAR LINHARES, Nº 770 - SALA 01
CEP 88.336-210 - NOVA ESPERANÇA
BALNEÁRIO GAMBORIÚ - SC
47 3366-6413

20/06/17 12:00

Obs: Não foi entregue a documentação do fidejussor
tipo sarami e do pão maxinha doce e fanofa



ANÁLISE SEI N° 0940069/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 05
Produto	Canjica	Marca	Moinho Jaraguá		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Cerealista Wille Ltda				
Quantidade (kg/L):	0,5	Qtde amostra:	4	Data	27/06/2017
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	Característico	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	A empresa apresentou uma solicitação de abertura de processo deferida pela Vigilância Sanitária, entretanto não apresentou o documento oficial. No edital 056/2017, anexo VIII solicita-se no item 3.2: " Alvará Sanitário do fabricante ou SIF, SIE ou SIM para produtos de origem animal.". Assim, o Alvará Sanitário deve estar expedido. A certidão entregue pela empresa L&E Comércio Atacadista LTDA - ME não se enquadra às exigências presentes em edital.		
Facilidade de preparo Técnico-culinário			
	Fácil	Médio	Difícil
	X		
Observações			
Tempo de cocção recomendado			
	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			X
Observações			
Aderência na panela			
	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	

X

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 19/07/2017, às 13:03, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 19/07/2017, às 13:53, 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 **0940069** e o código CRC **796031BC**.

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

17.0.016066-1

0940069v3



ANÁLISE SEI N° 0940068/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 18
Produto	Fermento químico	Marca	Trisanti		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Santi Indústria e Comércio LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,1	Qtde amostra:	4	Data	27/06/2017
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	Característico	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 ficha técnica do produto traz a seguinte descrição para a embalagem "Composta externamente de papel maculatura Kraft, revestido internamente com camada de papel monolúcido branco com poli. (...)". O edital 056/2017, anexo VII (Termo de Referência), contém a seguinte descrição para a embalagem do item 18, fermento químico: "Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em latas ou potes plásticos resistentes de até 100g.". Assim, a embalagem do produto não se enquadra ao descritivo.</p> <p>Além disso, a empresa L&E Comércio Atacadista LTDA - ME apresentou uma publicação no Diário Oficial da Cidade de São Paulo, onde a Vigilância em Saúde do município deferiu o pedido de Alvará Sanitário da empresa fabricante. Entretanto, não foi apresentado o documento oficial. No edital 056/2017, anexo VIII solicita-se no item 3.2: " Alvará Sanitário do fabricante ou SIF, SIE ou SIM para produtos de origem animal.". Assim, o Alvará Sanitário deve estar expedido. A documentação entregue pela empresa L&E Comércio Atacadista LTDA - ME não se enquadra às exigências presentes em edital.</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	Porções de: (kg/ml)	
NA	NA	
Parecer Técnico		
	Aprovado	Reprovado
		X

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 19/07/2017, às 13:03, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 19/07/2017, às 13:53, 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 **0940068** e o código CRC **148800E6**.

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



ANÁLISE SEI N° 0940065/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 39
Produto	Lentilha	Marca	Moinho Jaraguá		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Cerealista Wille LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,5	Qtde amostra:	4	Data	27/06/2017
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	Característico	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	A empresa apresentou uma solicitação de abertura de processo deferida pela Vigilância Sanitária, entretanto não apresentou o documento oficial. No edital 056/2017, anexo VIII solicita-se no item 3.2: " Alvará Sanitário do fabricante ou SIF, SIE ou SIM para produtos de origem animal.". Assim, o Alvará Sanitário deve estar expedido. A certidão entregue pela empresa L&E Comércio Atacadista LTDA - ME não se enquadra às exigências presentes em edital.		
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	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	

X

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 19/07/2017, às 13:03, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 19/07/2017, às 13:53, 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 **0940065** e o código CRC **C9B02CDF**.

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

17.0.016066-1

0940065v4



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0940055/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 18 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017			Item: 58	
Produto	Lentilha		Marca	Moinho Jaraguá	
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Cerealista Wille LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,5	Qtde amostra:	4	Data	27/06/2017
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	Característico	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	A empresa apresentou uma solicitação de abertura de processo deferida pela Vigilância Sanitária, entretanto não apresentou o documento oficial. No edital 056/2017, anexo VIII solicita-se no item 3.2: " Alvará Sanitário do fabricante ou SIF, SIE ou SIM para produtos de origem animal.". Assim, o Alvará Sanitário deve estar expedido. A certidão entregue pela empresa L&E Comércio Atacadista LTDA - ME não se enquadra às exigências presentes em edital.				
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	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Parecer Técnico					
	Aprovado	Reprovado			

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 19/07/2017, às 13:03, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 19/07/2017, às 13:53, 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 **0940055** e o código CRC **BE2FB8E6**.

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



L E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP
 CNPJ nº 06.915.456/0001-68
 Rua Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança
 CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC
 Telefone/Fax: (47) 3360-8485
 E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



L E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP
 CNPJ nº 06.915.456/0001-68
 Rua Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança
 CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC
 Telefone/Fax: (47) 3360-8485
 E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br

PREFEITURA DE JOINVILLE
 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2017
 RECIBO DE ENTREGA AMOSTRAS

À Secretaria de Administração e Planejamento				
ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:				
Item	Material	UNID.	Quant.	Marca
9	Doce De Fruta Sabor Banana O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glicose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido.	KG	4	LUIZ ALVENSE
15	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.	KG	4	REI DA MESA
24	Milho verde congelado Ingredientes: Milho verde. Não poderá conter glúten.	KG	4	COPACOL
26	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 ranços. 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	JP
28	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 antiúmectante 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	ZIZO
45	Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. COTA 75%	KG	4	FRIMESA
46	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 líquido 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 frável. 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	GOMES DA COSTA

48	Açúcar Branco Refinado. Ingredientes: Açúcar obtido a 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	SABOR DOCE
60	Pão de Mel. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos, conservantes e cobertura de chocolate. Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial. COTA 25%	KG	4	BOLAMEL
64	Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. COTA 25%	KG	4	FRIMESA

06.915.456/0001-68

L & E COMÉRCIO
 ATACADISTA LTDA - EPP

RUA EDGAR LINHARES, Nº 770 - SALA 01
 CEP 88.336-210 - NOVA ESPERANÇA
 BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC
 47 3360-8413

[Handwritten signature]
 Taciara M. dos Santos
 Nutricionista
 CRM 3144



L E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP
 CNPJ nº 06.915.456/0001-68
 Rua Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança
 CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC
 Telefone/Fax: (47) 3360-8485
 E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



L E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP
 CNPJ nº 06.915.456/0001-68
 Rua Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança
 CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC
 Telefone/Fax: (47) 3360-8485
 E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br

PREFEITURA DE JOINVILLE
 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2017
 RECIBO DE ENTREGA AMOSTRAS

À Secretaria de Administração e Planejamento				
ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:				
Item	Material	UNID.	Quant.	Marca
9	Doce De Fruta Sabor Banana O produto deverá apresentar massa homogênea e aspecto cremoso de fácil aplicação. Ingredientes: Polpa de banana, açúcar, glucose, pectina. Não pode conter misturas ou adição de outras frutas. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, lacrada, contendo até 500g de peso líquido.	KG	4	LUIZ ALVENSE
15	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.	KG	4	REI DA MESA
24	Milho verde congelado Ingredientes: Milho verde. Não poderá conter glúten.	KG	4	COPACOL
26	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	JP
28	Sai 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 antiuementante 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	ZIZO
45	Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. COTA 75%	KG	4	FRIMESA
46	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 líquido 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 frível. 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	GOMES DA COSTA

48	Açúcar Branco Refinado. Ingredientes: Açúcar obtido a 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	SABOR DOCE
60	Pão de Mel. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos, conservantes e cobertura de chocolate. Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial. COTA 25%	KG	4	BOLAMEL
64	Requeijão Cremoso. Ingredientes: creme de leite, leite, água, sal, fermentos lácteos e conservantes. Características Técnicas: Produto refrigerado obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Sabor suave, pouco salgado. Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g. Não poderá conter glúten e gordura trans. Sem condimentos, especiarias, amido, corante, aromatizantes e flavorizantes. COTA 25%	KG	4	FRIMESA

06.915.456/0001-68
 L & E COMÉRCIO
 ATACADISTA LTDA - EPP
 RUA EDGAR LINHARES, Nº 770 - SALA 01
 CEP 88.336-210 - NOVA ESPERANÇA
 BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC
 47 3366-6413

Recebido
 Taciana M. dos Santos Duarte
 Nutricionista
 CRM 3144
 02/07/2017



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

Cadastro Nº8545

ALVARÁ SANITÁRIO

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

L & E COM.ATACADISTA LTDA ME

Denominação Comercial - Nome Fantasia

CNPJ/CPF

L & E COM.ATACADISTA

06.915.456/0001-68

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

Nº

RUA EDGAR LINHARES

770

Bairro

Município/Estado

NOVA ESPERANÇA

BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC

Proprietário/Responsável

FDNE:

Atividade:

COM.ATAC.PROD.GERAL; COM.ATAC.PROD.ALIMENTÍCIOS; COM.ATAC.SANEANTES, DOMISSANITÁRIOS; COM.ATAC.COSMÉTICOS.PERF.HIGIENE; COM.ATAC.BEBIDAS; COM.ATAC.PROD.QUÍMICOS; COM.ATAC.PROD.PERCÍVEIS; PANIFICADORA; CONFEITARIA; SACOLÃO;

O estabelecimento supra citado está autorizado a funcionar, conforme a Lei Estadual nº6.320 de 20 de dezembro de 1983 e seus regulamentos / Lei Municipal nº1.303 de 18 de dezembro de 1993.

VÁLIDO ATÉ

30/05/2018

Local e Data **BALNEARIO CAMBORIÚ, 19/05/2017.**

Concedido por

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Rua 1 500, nº 1.100 - Centro, Balneário Camboriú-SC - Fone/fax (47) 3261-6200 - Email:vsanitaria@balneario.camboriu.sc.gov.br

Autordade de Saúde

SANDRO A. FRANCO
 Fiscal de Saúde Pública
 Matrícula nº 3911
 VIGILÂNCIA SANITÁRIA

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS - Código CNJ 06.870-0
 Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1183 - Bairro Dos Estúdios - João Pessoa/PB - CEP 58300-000 - www.naveodobastos.net.br - Tel: (51) 3214-5454 - Fax: (51) 3243-5454

Autenticação Digital
 De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º Inc. V nº 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé

Cód. Autenticação: 67041206170952360453-1; Data: 12/06/2017 09:53:40

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C; AFG07255-GR3E;
 Valor Total do Ato: R\$ 4,12
 Confira os dados do ato em: <https://selodigital.tjpb.jus.br>

Bel. Valber/da Miranda Cavalcanti
 Titular

BOLETIM TÉCNICO DO PRODUTO

NOME : DOCE DE BANANA CREMOSO

MARCA : LUISALVENSE

DESCRIÇÃO : PRODUTO CREMOSO OBTIDO PELA MISTURA E PROCESSAMENTO ADEQUADO DA POLPA DE BANANA E AÇÚCAR. CONTÉM ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO.

QUANTIDADES E EMBALAGENS -

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

- A GRANEL : BALDE DE 4,8 KG.

REGISTRO PRODUTO MINISTÉRIO DA SAÚDE : 4.8437.0001.001-6.

PROPRIEDADES ORGANOLEPTICAS :

- ASPECTO : CREMOSO.

- COR : MARROM, DE ACORDO COM OS INGREDIENTES USADOS.

- ODORE : CARACTERÍSTICO.

- SABOR : CARACTERÍSTICO.

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

lms
Vidal Lauro Schmitz
Sócio-gerente
CPF 248.812.609-87

Arnaldo Antão Schmitz
ENGENHEIRO QUÍMICO
CRQ 13ª REGIÃO 13360568

Flam09



PREFEITURA MUNICIPAL DE LUÍS ALVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Rua Erich Gielow, 35, Centro - Luiz Alves -
Cep: 89115-000 - 47.3377.1490/ 3377.1271



ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

Número

176/2017

Para:

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

Nome Pessoa Física ou Jurídica

DOCE ENCANTO LTDA

CNPJ/CPF

01609018000158

Inscr. Estadual

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento

DOCE ENCANTO LTDA

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

RUA DOM BOSCO

Número

599

Bairro

CENTRO

Fone

99581056

Proprietário/Responsável pela Empresa

VIDAL LAURO SCHMITZ

Responsável Técnico

ARNALDO ANTÃO SCHMITZ - Cr 13300568-13

Ramo de Atividade

Marmeladas, doces e xaropes

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1985 E SEUS REGULAMENTOS.

Horário de Funcionamento

Prazo de Validade

16 de março de 2018

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DE LUÍS ALVES/SC

Local e Data

LUÍZ ALVES, 06 de março de 2017

VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Rua Erich Gielow • Centro
3377-1490

Autoridade de Saúde

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Via 1 de 1

FICHA TÉCNICA

PRODUTO.....: FEIJÃO CARIOCA – TIPO 1
MARCA.....: REI DA MESA
FABRICANTE.....: SIVIERO ALIMENTOS
EMBALAGEM.....: PLÁSTICA
PESO.....: 01 KG
PRAZO VALIDADE.....: 30/12/2014
CÓDIGO BARRAS.....: 7896859300216
CONDIÇÃO DE ARMAZENAMENTO.....: SILOS ISOLADOS
CONSERVAÇÃO DE ARMAZENAMENTO.....: SILOS METÁLICOS
CONSERVAÇÃO DO TRANSPORTE.....: CAMINHÕES
NÃO CONTÉM GLÚTEM

TABELA NUTRICIONAL:

(Porção de 75 g (½ xícara de chá em média))

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	259 kcal= 1088 kj	13
Carboidratos	46 g	15
Proteínas	16 g	22
Gorduras Totais	1,2 g	02
Gorduras Saturadas	0,3 g	01
Gorduras Trans	0 g	0
Fibra Alimentar	3,2 g	13
Sódio	11 g	0

(*) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 KJ.

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



Responsável Técnico



Siviero Alimentos e Sementes Ltda

ROD PRT 280, SN. KM 176. RODOVIA
CEP: 85530-000 - CLEVELANDIA - PR
Caixa Postal: 133
(46) 3252-1454
sivieroalimentos@visaonet.com.br

27/01/15



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CLEVELÂNDIA

LICENÇA SANITÁRIA 60/2017

VIGILÂNCIA
SANITÁRIA



PARANÁ

RAZÃO SOCIAL: SIVIERO ALIMENTOS E SEMENTES LTDA
CNPJ\CPF: 73.562.126/0001-23
ÁREA CONSTRUIDA:
ENDEREÇO: Rod. PRT 280, km 176, n°s/n, Bairro: Zona Rural

RAMO DE ATIVIDADES 46.39-7-01- Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral

RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE VENCIMENTO 15/03/2018

Carimbo de licenciamento



Thais Caroline de Mello
Loureiro

Thais Loureiro
Thais Caroline de Mello Loureiro
Zootecnista CRMV/Z 1376ZP
Depto. Vigilância Sanitária

A licença Sanitária deverá ser renovada na data de seu vencimento

*** Lembre que combater a Dengue é um dever seu também, é uma ação de solidariedade e cidadania.***

Este Documento deve ser Afixado em local visível ao público (art. 166 – Código de Saúde do Paraná)

PRODUTO:

Milho Verde Congelado

CÓDIGO:

6465

1.0 DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Milho verde, congelado IQF (Individual quick freezing/ Congelado individualmente), pacote, 300g.

1.1 PRODUTO PADRÃO:**2.0 PADRÕES MICROBIOLÓGICOS**

Microorganismos	Valor Máximo
Coliformes termotolerantes à 45°C UFC/g	10 ²
Estafilococos coagulase positiva UFC/g	10 ³
Salmonella spp	Ausente/ 25g

Fonte: RDC 12, de 02 de Janeiro de 2001, Anvisa

3.0 PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS

Padrões	Limites
Umidade	Máx. 81%

Fonte: Padrão Copacol

4.0 DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES

Milho verde. Não contém glúten

5.0 ALERGÊNICOS

Ingredientes	Presença		
	Sim	Não	Pode conter
Cereais que contenham glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base de cereais		X	
Crustáceos e derivados		X	
Ovos e derivados		X	
Peixes e derivados		X	

Elaborado:

Verificado:

Aprovado:

Analista de Pesquisa e Desenvolvimento

Supervisão Garantia da Qualidade

Gerente Comercial

CÓPIA NÃO CONTROLADA

**ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO**Código:
EPC-722/15Data:
22/09/2016Versão:
4Página:
2 de 3

Amendoins e derivados		X	
Soja e derivados		X	
Leite de todas especies de mamiferos e derivados (inclusive lactose)		X	
Amêndoas (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L) e derivados		X	
Avelãs (<i>Corylus</i> spp) e derivados		X	
Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>) e derivados		X	
Castanha do Brasil ou Castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>) e derivados		X	
Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp) ou Queensland e derivados		X	
Nozes (<i>Juglans</i> spp) e derivados		X	
Pecãs (<i>Carya</i> spp) e derivados		X	
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp) e derivados		X	
Tremoço e derivados		X	
Moluscos e derivados		X	
Pinoli (<i>Pinus</i> spp)		X	
Castanhas spp (<i>Castanea</i> spp)		X	
Látex Natural		X	

Fonte: Resolução ANVISA/DC nº 26 de 02/07/2015

@ 6.0 PADRÕES DE INSPEÇÃO

Limites para 3kg de produto	Aceita	Rejeita
@ Fio/cabelo de milho	10	11
@ Grãos pretos/ rosados	30	31
Fragmentos de sabugo	1	2
Fragmentos de palha	1	2
Grãos com Sabugo	30	31
Grão Duro	5	6
Pedaços de milho	14	15
Produto Misturado	0	1
Sem Carimbo	0	1
Carimbo borrado	0	1
Etiqueta trocada	0	1
Embalagem aberta na solda	0	1
Matérias estranhas	0	1
Problema na arte	0	1
Peças coladas	10	11

Elaborado:	Verificado:	Aprovado:
Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Supervisão Garantia da Qualidade	Gerente Comercial

CÓPIA NÃO CONTROLADA

7.0 EMBALAGENS

	PRIMÁRIA	SECUNDÁRIA
Tipo	Filme plástico	Caixa papelão
Material	PEBD/PET	Papelão ondulado
Cor	Branco impresso	Pardo
Dimensões	360x200mm	215x195x148mm
Código	(cadastro Fornecedor)	(cadastro Fornecedor)
Capacidade	300g	3 kg
Vácuo	Sem	Não se aplica
Numero peças por pacote	Não se aplica	Não se aplica
Etiquetas	Não se aplica	1
Lacre SIF	Não se aplica	Não se aplica
Fechamento da embalagem secundária	Não se aplica	Fita adesiva BOPP
Formato carimbo	DD/MM/AA	DD/MM/AA

PRIMÁRIA



SECUNDÁRIA

**8.0 MARCA**

Copacol

9.0 VALIDADE E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO

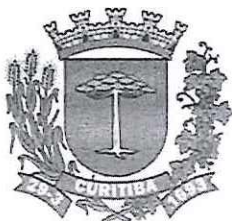
Validade	729 dias
Condições estocagem e distribuição	Manter congelado em -18°C ou mais frio.

10.0 INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Aplicação	Consumir após cozido/aquecido - Este produto se mantido em temperatura de conservação inadequada e/ou apresentar embalagem rompida, pode causar dano a saúde.
Destino	Mercado interno (atacado e varejo)

Elaborado:	Verificado:	Aprovado:
Analista de Pesquisa e Desenvolvimento	Supervisão Garantia da Qualidade	Gerente Comercial

CÓPIA NÃO CONTROLADA



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações

156

ou 0800 6440 04

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO PORTAO

Nº 04.014/2015

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

Razão Social COPACOL COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA

Nome Fantasia COPACOL COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA

Endereço AVENIDA PRES WENCESLAU BRAZ, 255 - GUAIRA

Processo nº 29277/2015 Insc. Imob. Insc. Munic.

Técnico VISA 35883 - 38261

Ramo(s) de Atividade Econômica:

ARMAZENS GERAIS EMISSAO DE WARRANT / CARGA E DESCARGA / TRANSPORTE RODOVIARIO DE CARGA EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANCAS INTERMUNICIPAL INTERESTADUAL E INTERNACIONAL / TRANSPORTE RODOVIARIO DE CARGA EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANCAS MUNICIPAL

Mariana de Souza Kloss

Mariana de Souza Kloss
Matr. PMCC 40054-5 CRF/PR 15537
Coordenação de Vigilância à Saúde
D.S. Portão

CURITIBA, 14 de agosto de 2015

Validade: até 14/8/2017 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. **Manter em local visível ao público**



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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA

Data: 19/01/2017

DADOS DO PRODUTO

Produto	OREGANO FLOCOS PÉRUANO
Prazo de Validade:	24 meses
Armazenamento	Local fresco e arejado
Utilização	No tomate, na salada, no molho ou na pizza (aliás, indispensável). Bom tempero também para pasta de queijo e para azeitona preta (junto com azeite de oliva e pimenta calabresa moída para os mais chegados num tira-gosto picante).
Origem do produto:	Peru
Peso:	200g
Acondicionamento	Sacos de polietileno
Composição	Orégano em flocos Peruano

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto	Folha Heterogênea
Sabor	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Verde

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 8%

"Produto isento de qualquer Organismo Geneticamente Modificado."

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

5/2017 26

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	QUANTIDADE POR PORÇÃO 1 g	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	0 kcal = 0kJ	0%
CARBOIDRATOS	0,6 g	1%
PROTEÍNAS	0 g	0%
GORDURAS TOTAIS	0 g	0%
GORDURAS SATURADAS	0 g	0%
GORDURAS TRANS	0 g	0%
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0%
SÓDIO	0 mg	0%

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

Metodologia

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



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

262280.

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº

1462/16

RAZÃO SOCIAL:

JP CONDIMENTOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

JP CONDIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº

79.908.273/0001-99

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA SIDNEY SCHULZE

Nº

854

BAIRRO:

CIDADE NOVA

FONE:

3248-0002

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

INDUSTRIA DE ALIMENTOS

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

PRAZO DE VALIDADE:

31 DE JULHO DE 2017

LOCAL E DATA:

ITAJAÍ,

31 DE JULHO DE 2016

UFM:

3,50 UFM

AUTORIDADE DE SAÚDE:

Luiz A. Spinosa

Diretor da visa

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

O PRODUTO	<ul style="list-style-type: none"> • Especificação: SAL REFINADO ZIZO 30 x 1 KG • Composição: Cloreto de Sódio (NaCl), Iodato de Potássio e Ante Umectante (Ferrocianeto de Sódio); • Validade: 24 meses da data de fabricação. • Coloração: Branco por natureza.
ENVOLVIMENTO DE PESSOAS	<ul style="list-style-type: none"> • Cuidar para que o produto não entre em contato com os olhos ou ferimentos, caso aconteça, lavar com água.
FOGO	<ul style="list-style-type: none"> • Produto não inflamável.
POLUIÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> • Produto não poluente.
ARMAZENAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenha o produto em local seco, nunca coloque diretamente ao chão, pois teme a umidade; Produto não perecível.
EMBALAGEM	<ul style="list-style-type: none"> • Composição da embalagem externa e interna: Plástico • EAN 13 embalagem interna - 789802710032 • Medida Embalagem Externa 70X50 cm • DUN 14 embalagem externa - 27898102710036 • Aconselha-se não reutilizar a embalagem. • Material reciclável.
VAZAMENTO E/OU ROMPIMENTO DA EMBALAGEM	<ul style="list-style-type: none"> • Não há necessidade de precauções específicas; • Limpe o local com água.
PALETS	<ul style="list-style-type: none"> • Informamos que os palets que seguem com a carga são de propriedade exclusiva da Refisa Indústria e Comércio Ltda., pedimos que todos sejam guardados para a retirada posterior dos mesmos por nossa empresa.

Outros esclarecimentos favor ligar: Fone/Fax (48) 3255-7050

Refisa Indústria e Comércio Ltda.
Departamento de Qualidade

REFISA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
 Imbituba - Santa Catarina
 Tel.: (48) 3255-7050
 www.refisa.com.br

320m 28

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE IMBITUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

Vigilância Sanitária / Lei nº 1.254 de 12 de maio de 1993 - CNPJ/MF 82.909.409/0001-90

ALVARÁ SANITÁRIO

ALVARÁ Nº	DATA DA EXPEDIÇÃO	PRAZO DE VALIDADE	REQUERIMENTO Nº
6255	16/05/2017	14/05/2018	

A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária do Município de Imbituba, nos termos da Lei Municipal nº 1.254 de 12 de maio de 1993, AUTORIZA pelo presente alvará,

à **REFISA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA**

Cód. Contribuinte: **10500**

CNPJ: **04786838000103**

situado(a) **BR 101**

no Distrito, **SAMBAQUI**

Nº S/N

Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade:
REFINADORA E EVASADORA DE SAL

Observações e/ou Responsáveis Técnicos:

--

Camila Pires Fermino
MUNICÍPIO DE IMBITUBA
Secretaria Municipal de Saúde
Camila Pires Fermino

Carimbo e assinatura da autoridade de Saúde responsável

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

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



ÁREA LEITE
SEÇÃO P & D

EP 0706-089

Unidade PAG

22 1/1

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Produto:	Requeijão Cremoso Tradicional – 180g			
Código Interno:	025835			
Clientes:	Mercearias, supermercados, panificadoras, hotéis, bares, confeitarias e lanchonetes.			
Aplicação / Uso:	Pode ser utilizado para o preparo de receitas doces ou salgadas ou ainda ser consumido com pães, biscoitos e torradas			
Marca:	Frimesa			
Registro:	0105/1717			
Ingredientes:	Creme de leite e/ou manteiga, massa fermentada (leite pasteurizado, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo) proteínas lácteas, cloreto de sódio, estabilizantes: (tetrapolifosfato de sódio, fosfato trissódico, tetrapirofosfato neutro de sódio, hexametáfosfato de sódio e tripolifosfato de sódio), acidulante ácido láctico, conservadores: sorbato de potássio, ácido sórbico e nisina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.			
Processo:	No tanque de fabricação são adicionados os ingredientes: massa coalhada (leite desnatado e acidulante ácido láctico diluído) e/ou massa fermentada (leite pasteurizado, cloreto de cálcio, coagulante e fermento láctico). Ocorre a coagulação, enformagem. Após atingir pH ideal, a massa segue para a etapa de fusão. Neste momento, adicionam-se o creme de leite e os demais ingredientes. Através de aquecimento e injeção direta de vapor, ocorre a fusão. O produto ainda quente, segue para o tanque pulmão e posterior envase.			
Qualidade Intrínseca:	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		Características Sensoriais Cor: Característico Odor: Característico Sabor: Característico	
	Porção 30g (1 colher e ½ de sopa)			
	Quantidade por Porção	%VD (*)	Características Físico – Químicas Gordura: 23 – 25% Umidade: 60 – 65% GES: 57,5 – 71,43% pH: 5,7 – 6,0 EST: 35 – 40% Sódio: máx 541mg/100g	
	Valor energético	80 kcal = 336 kJ		4%
	Carboidratos	0,8 g		0%
	Proteínas	3,0 g		4%
	Gorduras totais	7,2 g		13%
	Gorduras saturadas	5,6 g		25%
	Gorduras trans	0 g		**
	Fibra Alimentar	0 g		0%
	Cálcio	80 mg		8%
	Sódio	162 mg		7%
Segurança (descrição e valor):	Coliformes a 35°C: $\leq 10^2$ UFC/g Coliformes a 45°C: $\leq 10^1$ UFC/g Bolors e leveduras: $\leq 10^2$ UFC/g Staphylococcus coagulase positiva: $\leq 10^3$ UFC/g Salmonella sp: ausente em 25g Listeria monocytogenes: ausente em 25g			
Embalagem:	Copo plástico contendo 180g de produto, com selo de alumínio laminado e tampa plástica, sendo acondicionadas 12 unidades por caixa de papelão.			
Estocagem e Transporte:	Estocagem: em câmara fria (temperatura máxima de 10°C). Transporte: em veículo isotérmico, mantendo-se a temperatura entre 0 e 10°C.			
Prazo de validade e conservação:	Validade: 90 dias Conservação: Mantenha resfriado de +1°C até +10°C. Após aberto deve ser consumido em até 5 dias.			
Uso não intencional:	N.A			
Observações Adicionais:	Interpretação de Fabricação/Lote: FAB/L: dd/mm/aa hora – O código do lote indica dia, mês, ano e hora. Interpretação da validade: Venc: dd/mm/aa – O código de vencimento indica dia, mês e ano. Em todo o processo são seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação. Versão da arte: V08-08/2016. Frimesa Cooperativa Central – Usina de Beneficiamento Rodovia BR 163, km 283 / Marechal Cândido Rondon – PR CNPJ: 77.595.395/0022-71 INDÚSTRIA BRASILEIRA			
Controle	Revisão nº 28	Revisado em 30/01/17	Documentos Associados	
	Revisão/Elaboração	Aprovação		

Itens 45 e 64

▶ Consulta de Estabelecimento Nacional

▶ Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 77.595.395/0022-71

Fantasia:

Razão: FRIMESA COOPERATIVA CENTRAL

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: 1717

Data de Reserva: 29/09/1989

Data de Registro: 07/08/2015

Nr. Processo: 21034/2525/87

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: BR 163 KM 283 S/N

Bairro: SEDE

CEP: 85.960-000

Município: MARECHAL CÂNDIDO RONDON

UF: PR

Telefone: (45) 3284-8000

Fax: (45) 3284-8001

E-Mail: frimesaufq@frimesa.com.br

Site:

Nome

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

USINA DE BENEFICIAMENTO - L3A / LT3 - EST.LEITE E DERIV.(100.000A300.000

Nova Consulta

	FICHA TÉCNICA		FT-CQ-0032	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		REVISÃO: 04	
			DATA: 01/03/2016	
			PÁGINA: 01 de 03	
ELABORAÇÃO	APROVAÇÃO	LOCALIZAÇÃO		SGI
Eloisa Chiminelli Sgarbi	Gustavo Adolfo Marconcin Faria	SE-DOCUMENTOS		

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto: Sardinhas com óleo
Marca: Gomes da Costa **Classificação:** Conserva de pescado
Tipo de conserva: Alimento de baixa acidez **pH:** entre 5,0 e 6,5
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº 0032/2087

COMPONENTES DO PRODUTO

Ingredientes:

Sardinhas, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL***

Porção 60g (3 colheres de sopa)

Valor energético 114kcal=479kJ (6 %VD*); Carboidratos 0g (0 %VD*); Proteínas 14g (19 %VD*); Gorduras totais 6,5g (12 %VD*) das quais gorduras saturadas 1,3g (6 %VD*); gorduras trans 0g (%VD**); gorduras monoinsaturadas 1,9g (%VD**); gorduras poli-insaturadas 3,3g (%VD**); ômega 3 1101mg (%VD**); EPA 463mg (%VD**); DHA 357mg (%VD**); colesterol 70mg (%VD**); Fibra alimentar 0g (0 %VD*); Sódio 330mg (14 %VD*); Cálcio 221mg (22 %VD*).

Porção 100g

Valor energético 190kcal=798kJ; Carboidratos 0g; Proteínas 23g; Gorduras totais 11g das quais: gorduras saturadas 2,2g; gorduras trans 0g; gorduras monoinsaturadas 3,2g; gorduras poli-insaturadas 5,5g; ômega 3 1835mg; EPA 772mg; DHA 595mg; colesterol 117mg; Fibra alimentar 0g; Sódio 550mg; Cálcio 368mg.

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor Diário não estabelecido *** Valores referentes à fase drenada .

PESO DO PRODUTO

Peso líquido: 125g

Peso drenado: 84g

Caixa de embarque: 50 latas de 125g = 6250g

DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE

A data de fabricação, validade e lote estão impressos com *ink jet* no fundo da lata.

Exemplo: **FAB:** 01/01/2013

VTO: 01/01/2017

LOTE: 2101T004D3L11

CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO: 7 89116702101 3

CÓDIGO DE BARRAS EMBALAGEM: 5 789116702101 8

Validade a partir da data de fabricação: 04 anos

Estabilidade do produto: 10 dias a 37°C.

Iron 46

	FICHA TÉCNICA		FT-CQ-0032	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		REVISÃO: 04	
			DATA: 01/03/2016	
			PÁGINA: 02 de 03	
ELABORAÇÃO	APROVAÇÃO	LOCALIZAÇÃO		
Eloisa Chiminelli Sgarbi	Gustavo Adolfo Marconcin Faria	SE-DOCUMENTOS		SGI

Codificação do Lote

Código do produto	2101
Ano	T (T para 2013)
Dia	004 *
Identificação do ciclo de esterilização	D3
Identificação da linha de rotulagem	L1
Identificação do turno de produção	1
* 4º dia do ano, considerando 001 o dia 01º de janeiro e 365 o dia 31 de dezembro.	

DADOS DO FABRICANTE

Razão Social: GDC Alimentos S/A **Atividade:** Fábrica de conserva de pescado SIF 2087
Endereço: Rua Eugênio Pezzini, 500 **Bairro:** Cordeiros
Cep: 88311-000 **Município:** Itajaí **UF:** SC
CNPJ: 02.279.324/0001-36

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em local seco e arejado.

Temperatura ambiente máxima: 40° C

O empilhamento máximo deve ser de 10 caixas em camadas de 16 caixas totalizando 160 caixas por *pallet*, de acordo com as orientações na caixa de embarque.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL



Embalagem primária : Lata de sardinha em óleo de 125g.



Embalagem secundária com 50 unidades. Dimensões 311x212x127 mm.

TIPO DE EMBALAGEM

Embalagem primária: Lata

Lata ¼ club, obtido por sistema de embutimento *deep draw*, com revestimento metálico folha cromada (FCR), de espessura 0,19 mm e dureza T61 HR 30T (TS415). Revestimento orgânico interno de verniz epóxi fenólico com alumínio e externo composto de impressão + verniz epóxi fenólico dourado.

Identificação do produto

Lata impressa com as seguintes informações: nome do produto, logomarca Gomes da Costa, peso líquido e drenado, lista de ingredientes, informação nutricional, recomendação de manuseio após abertura, contato do SAC 0800 704 1954 e informações legais do fabricante, CNPJ, nº. de registro no Ministério da Agricultura e código de barras.

	FICHA TÉCNICA		FT-CQ-0032	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		REVISÃO: 04	
			DATA: 01/03/2016	
			PÁGINA: 03 de 03	
ELABORAÇÃO	APROVAÇÃO	LOCALIZAÇÃO		SGI
Eloisa Chiminelli Sgarbi	Gustavo Adolfo Marconcin Faria	SE-DOCUMENTOS		

Embalagem secundária

Caixa de papelão com 50 unidades com as informações: nome do produto, marca comercial, nº de unidades e peso líquido, informação de paletização, precauções de armazenamento, informações do fabricante e importador, carimbo do Serviço de Inspeção Federal, código de barras, data de fabricação carimbada na caixa e validade.

Vedação da embalagem secundária

Cada caixa do produto é fechada com fita adesiva 3M.

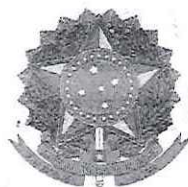
PARÂMETROS DE QUALIDADE

Parâmetros químicos	Média	Limite min	Limite max
Conteúdo de histamina	1mg/100g	-	10 mg/100g
Conteúdo de BVT	-	-	30 mg/100g
Amônia	Ausência	-	-
Contaminantes inorgânicos*	Média	Limite min	Limite max
Arsênio	-	-	1,0mg/kg
Chumbo	-	-	0,3mg/kg
Estanho	-	-	250mg/kg
Cádmio	-	-	0,1mg/kg
Mercurio	-	-	0,5mg/kg
Parâmetros físicos	Média	Limite min individual	Limite max média
Peso líquido	125g	119,37g	
Peso drenado	84g	79,5g	Peso declarado – (Ω*2,059)
Parâmetros microbiológicos			
Coliformes totais	Ausência	Consistência	Característico
Escherichia coli	Ausência	Cor	Característico
Salmonella spp.	Ausência	Odor	Característico/agradável
Stafilococcus aureus	Ausência	Sabor	Característico/agradável
Teste de incubação 37°	S/A após 10 dias de incubação	Textura	Característico

LEGENDA: S/A = sem alteração

* De acordo com a legislação da ANVISA, Resolução nº 42 de 29 agosto de 2013, para limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos, considera-se as mudanças de concentração dos contaminantes decorrentes do processo de desidratação. Define-se os limites máximos considerando o produto no estado em que é oferecido ao consumidor.

**Os valores de Limite Mínimo Individual fazem referência a Portaria Inmetro nº 248 de 17 de julho de 2008.



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

GDC ALIMENTOS S/A

Certifico que a Empresa _____

com **UNIDADE DE BENEF. DE PESCADO E PROD. DE PESCADO e UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PROD. CÁRNEOS**

Localizada em **ITAJAÍ** Estado **SANTA CATARINA**

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº **2087**

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

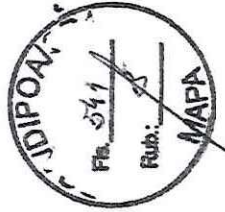
Brasília - DF, **19** de **ABRIL** de **2017**


Processo nº **MA - 00001/002039/1981-91**

Diretor do DIPOA *José Luis Ravagnani Vargas*
Fiscal Federal Agropecuário
Médico Veterinário CRMV/SP 11413
Diretor do DIPOA/SDA

**Ao Diretor do DIPOA/DAS para lavratura do título
de registro do estabelecimento sob SIF 2087**

Em 19/04/2017




Juliana Satie Becker de Carvalho China
Fiscal Federal Agropecuário
Carreira Fiscal - Nº 2907
Médica Veterinária
CRMV-SP - 18597



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

FICHA TÉCNICA

VIGÊNCIA A PARTIR
DE 30/03/17

AÇÚCAR REFINADO AMORFO

Página 1 de 3

1. Descrição do produto:

Produto de origem vegetal, obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação, evaporação e concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final, sendo livre de organismos geneticamente modificados e alergênicos.

2. Marca: SABOR DOCE

3. Dados do fabricante:

Fabricado por:

Raizen- Tarumã Ltda

Fazenda Nova América

CNPJ 62.092.739/0001-28

Água da Aldeia, S/N – Tarumã -SP - CEP 19820-000

Fone: + 55 (18) 337334000

Responsável Técnico: Claudia Patricia Ferreira de Souza – CRQ: 04200474

Processo 4615 - validade 31/03/2016

Embalado/ Empacotado por:

Pedro Muffato & Cia Ltda.

CNPJ 81.433.765/0035-66

Comercializado por:

Açucareira Energy Ltda.

CNPJ 12.661.352/0001-91

Rua Ronat Walter Sodré, 3400 – Ibiporã – PR- CEP: 86.200-000

4. Características:

Sensoriais:

- Aspecto: sólido amorfo.

- Cor: branca

- Odor: próprio do produto.

Sabor: doce, próprio do produto.

Nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 5 g (1 colher de chá)	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	20 kcal= 84 kJ	1%
Carboidratos	5 g	2%

"Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gordura *trans*, Fibra alimentar e Sódio."

Rua Ronat Walter Sodré, 3400 - Jd. Industrial Ibiporã - Paraná - CEP: 86.200-000
Tel.: +55 (43) 3178-2000 - e-mail: compras@energy.ind.br

Açucareira Energy Ltda.
"O mercado demanda. A gente atende."

From 49



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

FICHA TÉCNICA

VIGÊNCIA A PARTIR
DE 30/03/17

AÇÚCAR REFINADO AMORFO

Página 2 de 3

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

Químicas, Físicas, Microbiológicas e Agentes Contaminantes:

Critérios de Aceitação

Aspecto	Sólido Microcristalino
Polarização a 20°C °Z	≥ 99,0
Cor ICUMSA 420nm (UI)	≤ 80
Umidade H ₂ O (%p/p)	< 0,30
Densidade (g/l)	≥ 710
pH	6,0 a 7,4
Cinzas condutimétricas (%p/p)	≤ 0,20
Sulfito Residual SO ₂ (mg/Kg)	≤ 20
Arsênio (mg/Kg)	≤ 0,1
Chumbo (mg/Kg)	≤ 0,1
Pontos Pretos (pontos/kg)	≤ 20
Partículas magnetizáveis (mg/kg)	≤ 1
Resíduos Insolúvel R.I (nível)	≤ nível 4
Açúcar Redutor (%p/p)	≤ 0,6
Granulometria (% passante #20- 0,84mm)	≥ 95
Contagem Coliformes 45°C (UFC/g)	Ausência
Contagem Salmonelas (UFC/ 25g)	Ausência

NOTA 1: Resíduos de agroquímicos e metais pesados, quando presentes, estão dentro dos limites estabelecidos pelo *Codex Alimentarius* ANVISA.

NOTA 2: Produto elaborado dentro dos padrões de Boas Práticas de Fabricação e isento de registro conforme Resolução RDC N°27 de 06 de Agosto de 2010.

NOTA 3: O Produto atende aos limites para Sulfito estabelecidos pelo *Codex Alimentarius*.

NOTA 4: O produto atende aos limites e tolerâncias estabelecidos pela RDC N°14 de 28 de Março de 2014.

5. Fatores de qualidade

O açúcar refinado amorfo é um adoçante natural com coloração branca, conhecido comercialmente apenas como açúcar refinado, sendo que a principal diferença deste em relação aos outros tipos de açúcares é que, neste, não se observam os cristais grandes de sacarose. A sua granulometria fina confere uma alta capacidade de dissolução e rápida homogeneização em processos de mistura.

6. Utilização

É utilizado na indústria alimentícia para alterar (adoçar) o gosto de bebidas e alimentos. Também em aplicações domésticas ou industriais, principalmente na confecção de alimentos como pães, bolos, tortas e biscoitos, etc., como confeito para a decoração de alimentos, sendo uma boa opção para bebidas quentes ou frias por sua rápida dissolução. E também muito utilizado em misturas que requeiram transparência ou coloração clara (ex. gelatina, creme de leite, maionese, caldas, etc.).

Açucareira Energy Ltda.
"O mercado demanda. A gente atende."

Rua Ronat Walter Sodré, 3400 - Jd. Industrial Ibioporã - Paraná - CEP: 86.200-000
Tel.: +55 (43) 3178-2000 - e-mail: compras@energy.ind.br



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

FICHA TÉCNICA

001

VIGÊNCIA A PARTIR DE 30/03/17	AÇÚCAR REFINADO AMORFO	Página 3 de 3
----------------------------------	-------------------------------	---------------

7. Restrição de uso:

Portadores de diabetes deverão ter cuidados especiais para consumir o produto com moderação. Possui residual de sulfito com valores permitidos pela legislação brasileira vigente, porém pode causar alergia a consumidores sensíveis, portanto para este grupo deve ser consumido com moderação. O produto não contém Glúten, sendo essa informação declarada na rotulagem da embalagem conforme Lei nº 10674 (Anvisa).

8. Prazo de validade

12 meses a partir da data de fabricação, desde que respeitadas às condições de armazenamento.

9. Embalagem

- o **Primária:** saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade de 1kg a 5 kg (ou adaptado para atender pedido específico);
- o **Secundária:** Fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo 10 pacotes de 1 kg ou 5 pacotes de 5kg (ou adaptado para atender pedido específico);

Todas as embalagens seguem o critério de amostragem da Portaria CISE nº 1 de 18 de junho de 2015.

10. Armazenamento e Transporte

Deve ser armazenado em local seco, arejado, ao abrigo da luz e longe de produtos químicos e odores fortes. Manter o produto armazenado sobre paletes para impermeabilização.

O transporte deve ser feito em caminhões limpos, secos e livre de produtos que possam gerar contaminação e/ou alteração das características do produto. Durante o transporte da carga de açúcar, devem ser mantidas as condições adequadas de envelopamento.

O carregamento e descarregamento deverão ser realizados em local coberto.

Os açúcares estão desobrigados ao registrado na ANVISA (Anexo I, Resolução 27, de 06/08/2010)

11. Classificação fiscal:

NCM: 17019900

Rua Ronat Walter Sodré, 3400 - Jd. Industrial Ibiporã - Paraná - CEP: 86.200-000
Tel.: +55 (43) 3178-2000 - e-mail: compras@energy.ind.br

Açucareira Energy Ltda.
"O mercado demanda. A gente atende."



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE
IBIPORÃ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL

Razão Social: AÇUCAREIRA ENERGY LTDA

Endereço: RONAT WALTER SODRE

Atividade Principal: COMERCIO ATACADISTA DE AÇUCAR

CNPJ: 12.662.352/0001 -91

Responsável Técnico:


Conselho:

Data da Emissão: 16/02/2017

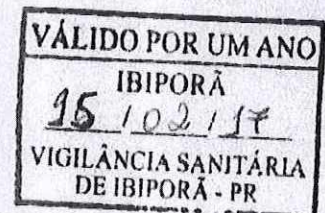
NUMERO DA LICENÇA: 3727


Elcio P. Rossi
Médico Veterinário - VISA
CRMV 4836 - Mat. 2939

TÉCNICO RESPONSÁVEL


Luiz Augusto Loredó
Médico Veterinário
VISA
CRMV 2437 - Matric. 1422

COORDENADOR DA VIGILÂNCIA
SANITÁRIA



CARIMBO DE LICENCIAMENTO

SOLICITAR RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA 90 DIAS ANTES DO VENCIMENTO

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE IBIPORÃ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
TEL: 3178-0301

CÓDIGO SANITÁRIO DO PARANÁ: LEI 13331/01, DEC 5711/02, ART 166 – “O DOCUMENTO DA LICENÇA SANITÁRIA DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO.”



Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Bolamel Ltda.
FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Identificação do fabricante

Nome: Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Bolamel Ltda.
Av. São José, 903 – Centro – Nova Esperança – Pr – CEP: 87.600-000
Fone: (44) 3252-4164 e-mail: contato@bolamel.com.br
CNPJ: 81.439.465/0001-45 I. E. 714.018.302-9

Produto: Pão de Mel com Cobertura de Chocolate 75g - Marca: Bolamel

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 30g (3 unidades)		
Quantidade por Porção		%VD (*)
Valor Energético	109 kcal=458 kj	5%
Carboidratos	24 g	8%
Proteínas	2,5 g	3%
Gorduras Totais	0,3 g	1%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0,3 g	1%
Sódio	79 mg	3%

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

INGREDIENTES: Cobertura de chocolate, (Açúcar, gordura vegetal fracionada, cacau em pó, emulsificantes INS-322 (Lecitina de Soja) e INS-476 (Polirricinoleato de Poliglicerol), sal e aromatizante). Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, açúcar, bicarbonato de amônio e sódio, fermento químico, canela em pó, propionato de cálcio, sorbato de potássio, corante de urucum, sal, aroma idêntico ao natural de mel, aroma idêntico ao natural de baunilha, corante amarelo tartrazina artificial. **CONTÉM GLÚTEN. "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER LEITE."**

Registro do Produto: Produto dispensado de registro de acordo com resolução nº 23 de 15 de Março de 2.000 da Agência Nacional da Vigilância Sanitária.

Embalagem:

Embalagem Primária: Bandeja contendo 75 gramas

Embalagem Secundária: Caixa de papelão contendo 30 bandejas de 75 gramas.

Condições de armazenamento: Mantenha em lugar fresco, seco e inodoro, evitando sol, calor e umidade.

Prazo de Validade do produto: 06 meses.

Identificação do responsável técnico:

Nome: Marínes Ap Jullatti

Nº Inscrição: CRQ 09200734 – 9ª Região

Profissão: Química

Assinatura: _____

Código de barras: 7 896372 400165

7/10/60



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA 539/16

RAMO DE ATIVIDADE: FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS.	<p>Carimbo e Licenciamento</p>  <p><i>Artur Chammas</i> MÉDICO VETERINÁRIO - VIG. SANITÁRIA CRMV-PR 5586 FISCAL-PORT. 12.092/13 FUNCIONÁRIO DA VISA</p> <table border="1"><tr><td>EXERCÍCIO</td><td>DATA</td></tr><tr><td>2016</td><td>01/12/2016</td></tr></table>	EXERCÍCIO	DATA	2016	01/12/2016					
EXERCÍCIO	DATA									
2016	01/12/2016									
CNPJ:81.439.465/0001-45										
<p>CONTRIBUINTE</p> IND. E COM. DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS BOLAMEL LTDA Av. SÃO JOSÉ, 903 CENTRO NOVA ESPERANÇA CEP 87600000										
<table border="1"><thead><tr><th>SETOR</th><th>RESPONSÁVEL TÉCNICO</th><th>CONSELHO</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>NOME MARINÊS APARECIDA JULIATTI</td><td>CRQ 920734</td></tr></tbody></table>	SETOR	RESPONSÁVEL TÉCNICO	CONSELHO		NOME MARINÊS APARECIDA JULIATTI	CRQ 920734	<p>Carimbo e licenciamento</p> <table border="1"><tr><td>FUNCIONÁRIO DA VISA</td></tr><tr><td>EXERCÍCIO</td><td>DATA</td></tr></table>	FUNCIONÁRIO DA VISA	EXERCÍCIO	DATA
SETOR	RESPONSÁVEL TÉCNICO	CONSELHO								
	NOME MARINÊS APARECIDA JULIATTI	CRQ 920734								
FUNCIONÁRIO DA VISA										
EXERCÍCIO	DATA									
<p>OBSERVAÇÃO:</p> A LICENÇA SANITÁRIA É VÁLIDA POR 01(UM) ANO Á PARTIR DA DATA DE SUA EMISSÃO.										

OBSERVAÇÃO:

A AFIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LOCAL VISÍVEL AO CONSUMIDOR/USUÁRIO É OBRIGATÓRIA.

RECLAMAÇÕES: FONE- 3252.1209

RUA 31 DE MARÇO, Nº950- VISA- NIS



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0897044/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017			Item: 09	
Produto	Doce de fruta sabor banana	Marca	Luisalvense		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Doce Encanto LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,5	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	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	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897044** e o código CRC **1B70DD5D**.

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

17.0.016066-1

0897044v4



Prefeitura de Joinville

ANEXO SEI N° 0897050/2017 - SED.UAD.ASU

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017				Item: 15
Produto	Feijão Carioca		Marca	Rei da Mesa	
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Siviero Alimentos e Sementes LTDA				
Quantidade (kg/L):	1	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	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
	X		
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
		X	
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897050** e o código CRC **08071D05**.

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

17.0.016066-1

0897050v4



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0897056/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017			Item: 24	
Produto	Milho verde congelado		Marca	Copacol	
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Albafrost (Espanha) - Importador: Copacol Cooperativa Agroindustrial Consolata				
Quantidade (kg/L):	0,3	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	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 entregue é importado da Espanha. No edital 056/2017, anexo VII (termo de referência), item VIII.VI consta a seguinte exigência: "Deverá ser apresentada, quando da entrega dos produtos, autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. (...)". Esta documentação não foi entregue, assim, o produto não está adequado às especificações do edital.				
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	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Parecer Técnico					

	Aprovado	Reprovado
		X

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897056** e o código CRC **99A0459B**.

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

17.0.016066-1

0897056v6



ANÁLISE SEI N° 0897058/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017			Item: 26	
Produto	Orégano	Marca	JP		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	JP Condimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,01	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	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	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897058** e o código CRC **BD1D5D33**.

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

17.0.016066-1

0897058v4



ANÁLISE SEI N° 0897479/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017			Item: 28	
Produto	Sal refinado iodado		Marca	Zizo	
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Refisa Indústria e Comércio LTDA				
Quantidade (kg/L):	1	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	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	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897479** e o código CRC **9CE76304**.

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

17.0.016066-1

0897479v4



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0897481/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017				Itens: 45 e 64
Produto	Requeijão cremoso		Marca	Frimesa	
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Frimesa Cooperativa Central				
Quantidade (kg/L):	0,180	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	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	Na tabela de rotulagem nutricional consta que o produto contém 176mg de sódio por 30g de produto. No edital 056/2017, anexos I e VII consta a seguinte informação nas características técnicas dos itens 45 e 64, requeijão cremoso: "Contendo até 170mg de sódio na porção de 30g.". Assim, o produto não se enquadra às características técnicas solicitadas em edital.				
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	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Parecer Técnico					

	Aprovado	Reprovado
		X

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897481** e o código CRC **D69FC269**.

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

17.0.016066-1

0897481v6



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0897483/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017			Item: 46	
Produto	Sardinha		Marca	Gomes da Costa	
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	GDC Alimentos S/A				
Quantidade (kg/L):	0,125 líquido	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
	0,084 drenado				
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	Característico	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	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Parecer Técnico					
	Aprovado	Reprovado			

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897483** e o código CRC **A259DBBB**.

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



Prefeitura de Joinville

ANEXO SEI N° 0897488/2017 - SED.UAD.ASU

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017				Item: 48
Produto	Açúcar branco refinado	Marca	Sabor Doce		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Açucareira Energy LTDA				
Quantidade (kg/L):	5	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	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	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897488** e o código CRC **C2ABBA82**.

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

17.0.016066-1

0897488v4



ANÁLISE SEI N° 0897491/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017			Item: 60	
Produto	Pão de mel		Marca	Bolamel	
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Indústria e Comércio de gêneros alimentícios Bolamel LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,3	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor		X	O biscoito apresentou sabor residual amargo.
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não
			X
Não se aplica			
Observações	O produto contém corante amarelo tartrazina artificial. O edital 056/2017, anexo VII (Termo de Referência), contém a seguinte descrição nas características técnicas do item 60, pão de mel: "(...) Não poderá conter corante artificial". Assim, o produto não se enquadra ao descritivo.		
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	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897491** e o código CRC **93E705F9**.

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



Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli – EPP

CNPJ: 04.741.337/0001-00 / I.E: 90255869-10

Telefone: (41) 3261-4771 / E-mail: seletivacpal@hotmail.com

Rua Antônio Gonçalves Sobral - 320 - Loja 01 - Roseira - São José dos Pinhais/PR - CEP 83.070-400

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 56/2017

RELACÃO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

A empresa SELETIVA COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP, inscrita no CNPJ sob nº 04.741.337/0001-00, relaciona a seguir as amostras entregues, tendo em vista o pregão em epígrafe:

ITEM	QUANT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA
11	4 unidades	Lata com 340g	Extrato de Tomate simples e concentrado. . O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deverá estar intacto, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem Tetra Brik Asséptic.	Bonare
21	4 unidades	Pacote com 500g	Macarrão miúdo de semolina Para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha, letrinha). Características Técnicas: Macarrão de semolina. Não deverá apresentar sujidades, 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. Não poderá conter ovos ou traços de ovos.	Galo
25	4 unidades	Embalagem com 900ml	Óleo de girassol Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica.	Sinhá
31 e 50	4 unidades	Pacote com 400g	Biscoito salgado integral Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).	Liane
49	4 unidades	Pacote com 200g	Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. COTA 25%	Jasmine

Observação: Para os itens 31 e 50, foi apresentado apenas 4 unidades de amostra, tendo em vista se tratar do mesmo produto, com a mesma marca ofertada, da cota 25% e 75%, conforme dispõe o item 11.6 do edital.

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:

NOME: Edio Lazzarotto.
CPF: 019.331.359-64.
CARGO: Sócio Administrador.


SELETIVA Comércio de Produtos Alimentícios EIRELI-EPP
Edio Lazzarotto

04.741.337/0001-00
IE: 902.55.869-10
SELETIVA COMÉRCIO DE PRODUTOS
ALIMENTÍCIOS EIRELI - EPP
R. ANTONIO GONÇALVES SOBRAL, 320 - LOJA 01
ROSEIRA - CEP 83070-400
SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - PR

Recebido por Risula M.

Data: 05/07/17 08h47



Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli – EPP

CNPJ: 04.741.337/0001-00 / I.E: 90255869-10

Telefone: (41) 3261-4771 / E-mail: seletivacpal@hotmail.com

Rua Antônio Gonçalves Sobral - 320 - Loja 01 - Roseira - São José dos Pinhais/PR - CEP 83.070-400

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 56/2017

RELAÇÃO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

A empresa SELETIVA COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP, inscrita no CNPJ sob nº 04.741.337/0001-00, relaciona a seguir as amostras entregues, tendo em vista o pregão em epígrafe:

ITEM	QUANT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA
11	4 unidades	Lata com 340g	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. Embalagem: Deverá estar intacto, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem Tetra Brik Asséptic.	Bonare
21	4 unidades	Pacote com 500g	Macarrão miúdo de semolina Para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha, letrinha). Características Técnicas: Macarrão de semolina. Não deverá apresentar sujidades, 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. Não poderá conter ovos ou traços de ovos.	Galo
25	4 unidades	Embalagem com 900ml	Óleo de girassol Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica.	Sinhá
31 e 50	4 unidades	Pacote com 400g	Biscoito salgado integral Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).	Liane
49	4 unidades	Pacote com 200g	Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. COTA 25%	Jasmine

Observação: Para os itens 31 e 50, foi apresentado apenas 4 unidades de amostra, tendo em vista se tratar do mesmo produto, com a mesma marca ofertada, da cota 25% e 75%, conforme dispõe o item 11.6 do edital.

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:

NOME: Edio Lazzarotto.

CPF: 019.331.359-64.

CARGO: Sócio Administrador.


SELETIVA Comércio de Produtos Alimentícios EIRELI-EPP
Edio Lazzarotto

04.741.337/0001-00
IE: 902.55.869-10
SELETIVA COMÉRCIO DE PRODUTOS
ALIMENTÍCIOS EIRELI - EPP
R. ANTONIO GONÇALVES SOBRAL, 320 - LOJA 01
ROSEIRA - CEP 83070-400
SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - PR

Recebido por Priscila M.

Data: 05/07/17 09h47



SÃO JOSÉ
DOS PINHAIS

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO E 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 SANITARIA Nº. 3113 / 2016

RAZÃO SOCIAL	SELETIVA COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI-EPP
C.N.P.J.	04.741.337/0001-00 Área 10 m2
ENDEREÇO	RUA ANTONIO GONÇALVES SOBRAL 320 LOTE 6 QDRA 19
BAIRRO	ROSEIRA
RAMO DE ATIVIDADE	Comércio varejista de hortifrutigranjeiros, Comércio atacadista de água mineral, Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente, Comércio varejista de carnes - açougues, Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente, Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática, Comércio varejista especializado de peças e acessórios para aparelhos eletroeletrônicos para uso doméstico, exceto informática e comunicação, Comércio varejista de artigos de papelaria e Comércio varejista de produtos

DATA DA EMISSÃO: 10/11/16

DATA DE VENCIMENTO: 10/11/17

****SOMENTE ESCRITÓRIO DE CONTATO.****

Licenciado
VISA
Pref. Mun. S. J. Pinhais

Breda Karen Pavin
Matricula 18078-02
Médica Veterinária

Breda Karen Pavin
Divisão de Vigilância Sanitária

BREDA KAREN PAVIN

Sueli Eliane Krast Zini
Sueli Eliane Krast Zini
Matricula 13004-01

Chefe da Divisão de Vigilância Sanitária
Divisão de Vigilância Sanitária - PRMS/JP

ENQUANTO SATISFAZER AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR

ESTE DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO (CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL)

RUA: JOAQUIM NABUCO, 1325 - BAIRRO: SÃO CRISTÓVÃO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - CEP: 83040-210 - TELEFONE (41) 3587-6450



**GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

Av. 136, Qd. F44, Lt. 22/24, Edifício César Sebba, Setor Sul, Goiânia - GO, CEP: 74093-250 Fone: (62) 3201-2674
www.visa.goias.gov.br

**ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA Nº 2017022719
EXERCÍCIO 2017**

RAZÃO SOCIAL: GOIAS VERDE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 24.866.741/0001-18

ENDEREÇO: FAZENDA FAZENDA ONCA Nº SN COMPLEMENTO: GLEBA 08

BAIRRO: ZONA RURAL

CEP: 72804-010

MUNICÍPIO: LUZIANIA

UF: GO

REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS): NORMA BONE (657.485.739-20)

A SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - GO CONCEDE ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA AO ESTABELECIMENTO EVIDENCIADO NESTE DOCUMENTO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, TENDO EM VISTA SUA REGULARIZAÇÃO FUNCIONAL PARA O EXERCÍCIO DE 2017, NA(S) ATIVIDADE(S) INDICADA(S) ABAIXO:

FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE LEGUMES E OUTROS VEGETAIS EXCETO PALMITO RESPONSÁVEL(IS) TÉCNICO(S): THIAGGO GUIMARÃES CABRAL - CRQ/GO 12300480.

LUZIANIA, 16 de fevereiro de 2017.

Código de Controle: 27974cd9-f0a6-48b8-b728-0d0c0b684860

1. A TAXA DE ALVARÁ SANITÁRIO FOI PAGA ATRAVÉS DO DARE Nº 204730 de 06/02/2017.
2. ESTE ALVARÁ DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL DO ESTABELECIMENTO, E PODERÁ SER RENOVADO ATÉ 31 DE MARÇO DO ANO SUBSEQUENTE, CONFORME DECRETO Nº 8252/2014.
3. EM RAZÃO DO INTERESSE PÚBLICO, ESTE ALVARÁ PODERÁ, A QUALQUER TEMPO, SER REVOGADO/CANCELADO.
4. A AUTENTICIDADE DO ALVARÁ SANITÁRIO DEVERÁ SER CONSTATADA NO ENDEREÇO www.visa.goias.gov.br.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ROLÂNDIA

Secretaria Municipal de Saúde
Departamento de Vigilância Sanitária

Licença Sanitária e do Exercício Profissional

3826 / 2016

Nome/Razão Social

PASTIFICIO SELMI S.A.

Nome fantasia

SELMI

Endereço

AVENIDA HUNGRIA

Bairro

PQ. IND. BARRA GRANDE

Atividade

FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS

Responsável técnico

CLAUDIA M. BARBUR DE CAMARGO VIANNA - CREA/PR. 29.737/D

Local e data

Rolândia, 15 de Julho de 2016

Observações

CPF/CNPJ

46.025.722/0027-30

Numero

2667

Grupo de risco:

A

Emissão

15/07/2016

Válido até

14/07/2017

Autoridade Sanitária **Eliane da Silva Zampa**
Função **Enfermeiro**

Prefeitura Municipal de Rolândia
Secretaria Municipal de Saúde

José Saldino de Lencina
Gerente de Vigilância Sanitária

Gerência

Afixar em local visível ao público



Autarquia Municipal de Saúde de Apucarana

Rua Miguel Simeão, 69 - Fone (43) 3422-5888

APUCARANA - PR



DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA Nº 108/2017

COM BASE NO CÓDIGO DE SAÚDE DO PARANÁ LEI Nº 13331 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2001, DECRETO Nº 5711 DE 23 DE MAIO DE 2002, CAPITULO III, SEÇÃO II, ARTIGO 165 E 166 " A RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA DEVE SER FEITA A CADA DOZE MESES"

"ESTE DOCUMENTO DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO"

Data de Emissão: 11/01/2017

FICA LICENCIADO PERANTE O SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:

RAZÃO SOCIAL: CARAMURU ALIMENTOS S/A

RAMO DE ATIVIDADE: INDÚSTRIA DE ÓLEOS VEGETAIS

CNPJ/ CPF: 00.080.671/0013-43

ENDEREÇO: RUA RODOVIA DO CAFÉ BR 376 KM S/N

CEP: 86.800-900- APUCARANA - PARANÁ

1
Fernando Augusto Pereira
Agente de Saneamento
Divisão de Vigilância Sanitária
AMS - DVS - Apucarana / PR

Resp. Inspeção

Thaís de Oliveira Soethe
Resp. Serviço
Thaís de Oliveira Soethe
Médica Veterinária - CRMV/PR nº 6127
Superintendente do Dpto. de Vigilância em Saúde
AMS - DVS - Apucarana / PR



Carimbo

Data do Licenciamento



SIVISA Sistema de Informação em Vigilância Sanitária

**SUS - Sistema Único de Saúde
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
PRESIDENTE PRUDENTE**

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nº CEVS: **354140616-109-000002-1-3**

DATA DE VALIDADE: **21/12/2017**

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 1 PÁGINA(S)

Nº PROCESSO: **1212**
Nº PROTOCOLO: **2773/2016-APP**
SUBGRUPO: **FABRIL**
AGRUPAMENTO: **INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: **1092-9/00 Fabricação de biscoitos e bolachas**
OBJETO LICENCIADO: **ESTABELECIMENTO**

Data do Protocolo: **11/11/2016**

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: **INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS LIANÉ LTDA** CNPJ ALBERGANTE:
CNPJ / CPF: **59.478.198/0001-66**
LOGRADOURO: **Rodovia ASSIS CHATEAUBRIAND** NÚMERO: **S/Nº**
COMPLEMENTO: **KM 455+300MT**
BAIRRO: **VILA MARIA**
MUNICÍPIO: **PRESIDENTE PRUDENTE** UF: **SP**
CEP: **19001-970**
PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: **LAUDÉRIO LEONARDO BOTIGELLI** CONSELHO REGIONAL: **N/A**
CPF: **01354779800** UF: **SP**
Nº INSCR. CONSELHO PROF:

RESPONSÁVEL TÉCNICO: **VERA LÚCIA DOS SANTOS** CONSELHO REGIONAL: **CRQ**
CPF: **27558588855** UF: **SP**
Nº INSCR. CONSELHO PROF: **04164896**

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE PRESIDENTE PRUDENTE CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU(S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME(M) CUMPRIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E OBSERVAR AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADOS, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO(S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS

PRESIDENTE PRUDENTE

21/12/2016

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

AUTORIDADE SANITÁRIA

CIENTE:

Vera Lucia dos Santos
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

29/12/2016
DATA DE CIÊNCIA

Valéria Monteiro Vendramel
Valéria Monteiro Vendramel
Coordenadora Vigilância Sanitária



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações

156

ou 0800 6640 041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO BOQUEIRAO

Nº 00.380/2017

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

Licença Sanitária a:

Razão Social JASMINE COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA
Nome Fantasia JASMINE
Endereço RUA BARTOLOMEU LOURENCO DE GUSMAO 4309 BOQUEIRAO
Processo nº 129245/2016 Insc. Imob. 5630018060401-4 Insc. Munic. 223.441-4
Técnico VISA 38549 - 25071
Ramo(s) de Atividade Econômica:
FABRICACAO DE BISCOITOS E BOLACHAS

Renata Yurie Mochizuki
Matricula PMC 162336 CRF 20503
Coordenação de Vigilância em Saúde

CURITIBA, 24 de Janeiro de 2017

Validade: até 24/01/2018 e enquanto satisfazer as exigências da legislação em vigor. **Manter em local visível ao público**



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0897497/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017			Item: 11	
Produto	Extrato de tomate simples e concentrado	Marca	Bonare		
Fornecedor:	Seletiva comércio de produtos alimentícios Eirelli - EPP				
Fabricante:	Goias Verde Alimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,5	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	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	O produto apresentado está em embalagem de lata. No edital 056/2017, anexo VII (Termo de Referência) há a seguinte descrição para a embalagem do item 11, extrato de tomate simples e concentrado: "Embalagem: (...) em embalagem Tetra Brik Asséptic ou Tetra Pack, de até 500g.". Assim, o produto não se enquadra às especificações do edital.		
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	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
		Aprovado	Reprovado

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897497** e o código CRC **AC7F655C**.

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



ANÁLISE SEI N° 0897512/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017				Item: 21
Produto	Macarrão miúdo de semolina		Marca	Galo	
Fornecedor:	Seletiva comércio de produtos alimentícios Eirelli - EPP				
Fabricante:	Pastificio Selmi S/A				
Quantidade (kg/L):	0,5	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	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
	X		
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
	5 min	X	
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897512** e o código CRC **9D877852**.

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

17.0.016066-1

0897512v5



ANÁLISE SEI N° 0897516/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017			Item: 25	
Produto	Óleo de girassol		Marca	Sinhá	
Fornecedor:	Seletiva comércio de produtos alimentícios Eirelli - EPP				
Fabricante:	Caramuru Alimentos S/A				
Quantidade (kg/L):	0,9	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	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	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciana Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897516** e o código CRC **B34AE54A**.

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

17.0.016066-1

0897516v4



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0897519/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017				Itens: 31 e 50
Produto	Biscoito salgado integral		Marca	Liane	
Fornecedor:	Seletiva comércio de produtos alimentícios Eirelli - EPP				
Fabricante:	Industrias alimentícias Liane LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,4	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	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	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Parecer Técnico					
	Aprovado	Reprovado			
	X				

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897519** e o código CRC **85018520**.

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

17.0.016066-1

0897519v5



ANÁLISE SEI N° 0897524/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	056/2017				Item: 49
Produto	Biscoito doce integral		Marca	Jasmine	
Fornecedor:	Seletiva comércio de produtos alimentícios Eirelli - EPP				
Fabricante:	Jasmine comércio de produtos alimentícios LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,2	Qtde amostra:	4	Data	10/07/2017
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	Característico	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	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, 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 **0897524** e o código CRC **9F4AF581**.

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

17.0.016066-1

0897524v4



Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli – EPP

CNPJ: 04.741.337/0001-00 / I.E: 90255869-10

Telefone: (41) 3261-4771 / E-mail: seletivacpal@hotmail.com

Rua Antônio Gonçalves Sobral - 320 - Loja 01 - Roseira - São José dos Pinhais/PR - CEP 83.070-400

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 56/2017

RELAÇÃO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

A empresa SELETIVA COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI EPP, inscrita no CNPJ sob nº 04.741.337/0001-00, relaciona a seguir as amostras entregues, tendo em vista o pregão em epígrafe:

ITEM	QUANT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA
3	4 unidades	Pacote com 500g	Biscoito sequilho Ingredientes: Amido, ovo, açúcar, margarina e/ou gordura vegetal, fermentos químicos e/ou bicarbonatos, estabilizantes. Poderá conter leite. Não poderá conter glúten	Panco
30	4 unidades	Pacote com 200g	Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. COTA 75%	Jasmine
32	4 unidades	Pacote com 1kg	Carne Bovina - Iscas De Patinho Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras) com tamanho uniforme, congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. Devem ser embalados de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal conforme necessidade. COTA 75%	Frigoforte

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:

NOME: Edio Lazzarotto.

CPF: 019.331.359-64.

CARGO: Sócio Administrador.


SELETIVA Comércio de Produtos Alimentícios EIRELI-EPP
Edio Lazzarotto

Recebido por Risula M.

Data: 31/08/17

10h43



**SÃO JOSÉ
DOS PINHAIS**

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO E 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 SANITARIA Nº. 3113 / 2016

RAZÃO SOCIAL

SELETIVA COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EIRELI-EPP

C.N.P.J.

04.741.337/0001-00

Área **10 m2**

ENDEREÇO

RUA ANTONIO GONÇALVES SOBRAL 320 LOTE 6 QDRA 19

BAIRRO

ROSEIRA

RAMO DE ATIVIDADE

Comércio varejista de hortifrutigranjeiros, Comércio atacadista de água mineral, Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico não especificados anteriormente, Comércio varejista de carnes - açougues, Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente, Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática, Comércio varejista especializado de peças e acessórios para aparelhos eletroeletrônicos para uso doméstico, exceto informática e comunicação, Comércio varejista de artigos de papelaria e Comércio varejista de produtos

DATA DA EMISSÃO: **10/11/16**

DATA DE VENCIMENTO: **10/11/17**

****SOMENTE ESCRITÓRIO DE CONTATO.****

Licenciado
VISA
Pref. Mun. S. J. Pinhais

Breda Karen Pavin

Matrícula 18078-02

Médica Veterinária

Divisão de Vigilância Sanitária

BREDA KAREN PAVIN

Sueli Eliane Krast Zini
Matrícula 13004-01

Chefe da Divisão de Vigilância Sanitária
Divisão de Vigilância Sanitária - PMS/JP

ENQUANTO SATISFAZER AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR

ESTE DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO(CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL)

RUA: JOAQUIM NABUCO, 1325 - BAIRRO: SÃO CRISTÓVÃO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - CEP: 83040-210 - TELEFONE (41) 3587-6450



**PREFEITURA
DE COLOMBO**

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS

Departamento de Vigilância e Promoção à Saúde

Coordenação de Vigilância Sanitária - CVS

Rua XV de Novembro, 213/2º andar - Centro - Colombo/PR

Fone: 3656-3606 ou 3656-3697 - e-mail: vigilanciasanitaria@colombo.pr.gov.br

LICENÇA SANITÁRIA Nº 1214/2016

PROCESSO:	15909/2016	DATA DE EXPEDIÇÃO:	05/09/2016	VALIDADE DESTA LICENÇA:	05/09/2017
-----------	------------	--------------------	------------	-------------------------	------------

NOME/RAZÃO SOCIAL:	LUA NOVA IND E COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA				
NOME FANTASIA:	PANCO				
ENDEREÇO:	R AVIADOR MAX FONTOURA	Nº	120	BAIRRO:	CENTRO INDL. MAUA
CNPJ/CPF:	62.461.140/0028-34				
REPRESENTANTE LEGAL:	KIYOTERU YONAMINE E YONE YONAMINE				
RESPONSÁVEL TÉCNICO:	#####				Nº CONSELHO DE CLASSE: #####
ATIVIDADE AUTORIZADA:	COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES.				
RESTRIÇÕES/OBSERVAÇÕES:	ATENDER AO PARECER TÉCNICO Nº 748/2016 -CVS.				

A PRESENTE LICENÇA SANITÁRIA É VÁLIDA PELO PERÍODO EXPRESSO, SENDO OBRIGATÓRIA A RENOVAÇÃO 15 DIAS ANTES DO VENCIMENTO. QUALQUER ALTERAÇÃO DEVERÁ SER COMUNICADA NO PRAZO MÁXIMO DE 20 (VINTE) DIAS. NO CASO DE ENCERRAMENTO DE ATIVIDADE DEVERÁ SER EFETUADA BAIXA DA PRESENTE LICENÇA. A AFIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LOCAL VISÍVEL AO CONSUMIDOR/USUÁRIO É OBRIGATÓRIA. (LEI ESTADUAL N.º13331/01, DECRETO ESTADUAL N.º 5711/02 ART. 159 A 169).

Colombo, 05 de setembro de 2016.

Bianca Aquino Bonete

Técnico Responsável
Bianca Aquino Bonete
Nutricionista
Matrícula 11.032
Prefeitura Municipal de Colombo

Isabele Vicente de Brito

Coordenação da Vigilância Sanitária
Isabele Vicente de Brito
Nutricionista
Matrícula 6523
Prefeitura Municipal de Colombo



Emitida por WILLIAN ANDERSON



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações

156

OU 0800 6640 041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO BOQUEIRAO

Nº 00.380/2017

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

Licença Sanitária a:

Razão Social JASMINE COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA
Nome Fantasia JASMINE
Endereço RUA BARTOLOMEU LOURENCO DE GUSMAO 4309 BOQUEIRAO
Processo nº 129245/2016 Insc. Imob. 5630018060401-4 Insc. Munic. 223.441-4
Técnico VISA 38549 - 25071
Ramo(s) de Atividade Econômica:
FABRICACAO DE BISCOITOS E BOLACHAS

Renata Yurie Mochizuki
Matricula PMC 162336 CRF 20503
Coordenação de Vigilância em Saúde

CURITIBA, 24 de Janeiro de 2017

Validade: até 24/01/2018 e enquanto satisfazer as exigências da legislação em vigor. **Manter em local visível ao público**



**SÃO JOSÉ
DOS PINHAIS**

1955

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO E 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. 421 / 2017

RAZÃO SOCIAL MEATFOODS - ALIMENTOS LTDA - EPP
C.N.P.J. 26.289.866/0001-58 **Área** 5076,7 m²
ENDEREÇO RUA RODOVIA CONTORNO LESTE 5468 BR - 116
BAIRRO RIO PEQUENO
RAMO DE ATIVIDADE Fabricação de produtos de carne, Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados, Comércio atacadista de aves abatidas e derivados, Comércio atacadista de pescados e frutos do mar, Comércio atacadista de carnes e derivados de outros animais, Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada, Comércio varejista de laticínios e frios, Comércio varejista de carnes - açougues, Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente, Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças,

Licenciado
VISA
Pref. Mun. S. J. Pinhais

DATA DA EMISSÃO: 22/02/17
DATA DE VENCIMENTO: 22/02/18
ESTABELECIMENTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.

Breda Karen Pavin
Matricula 18076-02
Médica Veterinária

Breda Karen Pavin
Divisão de Vigilância Sanitária

BREDA KAREN PAVIN



Sueli Eliane Krast Zilli

Sueli Eliane Krast Zilli
Matricula 13604-01

ENQUANTO SATISFAZER AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR da Divisão de Vigilância Sanitária
 ESTE DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO (CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL) Divisão de Vigilância Sanitária - PMSJP

RUA: JOAQUIM NABUCO, 1325 - BAIRRO. SÃO CRISTÓVÃO - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - CEP: 83040-210 - TELEFONE (41) 3587-6450



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO



Certifico que a Empresa MEATFOODS - ALIMENTOS LTDA - EPP
com ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
Localizada em SÃO JOSÉ DOS PINHAIS Estado PARANÁ
está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 4577
de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 12 de JANEIRO de 2017

Processo nº SEI: 21034.000295/2017-53

Diretor do DIPOA *José Luis Ravagnani Vargas*
Fiscal Federal Agropecuário
Médico Veterinário CRMV/SP 11413
Diretor do DIPOA/SDA



ANÁLISE SEI N° 0981237/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de agosto de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 03
Produto	Biscoito Sequilho	Marca	Panco		
Fornecedor:	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP				
Fabricante:	Lua Nova Ind. e Comércio produtos alimentícios LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,500	Qtde amostra:	4	Data	03/08/2017
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	Característico	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	Porções de: (kg/ml)		
NA			
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 07/08/2017, às 12:32, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 08/08/2017, às 15:06, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0981237** e o código CRC **1AC58F81**.

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

17.0.016066-1

0981237v3



ANÁLISE SEI N° 0981238/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de agosto de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 30
Produto	Biscoito doce integral		Marca	Jasmine	
Fornecedor:	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eireli - EPP				
Fabricante:	Jasmine Comércio de Produtos Alimentícios LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,200	Qtde amostra:	4	Data	03/08/2017
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	Característico	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	Porções de: (kg/ml)		
NA			
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 07/08/2017, às 12:33, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 08/08/2017, às 15:06, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0981238** e o código CRC **69BACFBE**.

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

17.0.016066-1

0981238v3



ANÁLISE SEI N° 0981240/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de agosto de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 32
Produto	Carne bovina - Iscas Patinho	Marca	Frigoforte		
Fornecedor:	Seletiva Comércio de Produtos Alimentícios Eirele- EPP				
Fabricante:	MeatFoods Alimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	1,012	Qtde amostra:	4	Data	04/08/2017
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	Característico	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	Porções de: (kg/ml)		
NA			
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	x		

Nutricionistas avaliadoras:

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 07/08/2017, às 12:33, 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 **Silvane Kunde, Gerente**, em 08/08/2017, às 15:06, 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 **0981240** e o código CRC **994D49E3**.

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

17.0.016066-1

0981240v3