



Prefeitura de Joinville

MEMORANDO SEI N° 1132276/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 28 de setembro de 2017.

À Secretaria de Administração e Planejamento

Sr. Miguel Angelo Bertolini

Secretário

Assunto: Parecer Técnico do Pregão Eletrônico n° 181/2017 (Responde Memorando SAP.UPR 1127881)

Segue o parecer técnico da análise de amostras do Pregão Eletrônico n°. 181/2017 e protocolo da entrega de amostras. Consta abaixo a grade de parecer do referido Pregão Eletrônico:

Item	Produto	Empresa	Marca	Situação
05	Iogurte Zero Açúcar	L&E Comércio Atacadista Ltda EPP.	Frimesa	Reprovado
08	Iogurte Sem Lactose	L&E Comércio Atacadista Ltda EPP.	Frimesa	Reprovado
11	Iogurte Sem Lactose	L&E Comércio Atacadista Ltda EPP.	Frimesa	Reprovado

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

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor (a) Público (a)**, em 05/10/2017, às 13:36, conforme a Medida Provisória n° 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 **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 05/10/2017, às 13:37, conforme a Medida Provisória n° 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 **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 06/10/2017, às 14:41, conforme a Medida Provisória n° 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1132276** e o código CRC **22321AFA**.

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

17.0.050103-5

1132276v6



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1132266/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 28 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	181/2017	-			Item: 05
Produto:	Iogurte Zero Açúcar	Marca:	Frimesa		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP				
Fabricante:	Frimesa Cooperativa Central				
Quantidade (kg/L):	0,170 kg	Qtde amostra:	4	Data:	04/10/2017
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 amostra apresentada pelo fornecedor contém em sua composição o Corante Artificial Amarelo Crepúsculo, diferindo do que exige o descritivo para o item 5, presente no anexo VII do edital 181/2017 - Iogurte Zero Açúcar: "(...) não poderá ter adição de açúcar e nem corantes artificiais."</p> <p>A segunda amostra avaliada também apresentou as mesmas características técnicas presentes na primeira amostra.</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:

Taciana M. dos S. Duarte - CRN 10 3144

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor (a) Público (a)**, em 05/10/2017, às 13:36, 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 **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 06/10/2017, às 14:41, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1132266** e o código CRC **A7224B5D**.

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

17.0.050103-5

1132266v6



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 1132272/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 28 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	181/2017				Item: 08
Produto:	Iogurte Sem Lactose	Marca:	Frimesa		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP				
Fabricante:	Frimesa Cooperativa Central				
Quantidade (kg/L):	0,165 kg	Qtde amostra:	4	Data:	04/10/2017
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 amostra apresentada pelo fornecedor contém o corante artificial Vermelho Bordeaux's em sua composição, diferindo do que determina o descritivo para o item 8, presente no anexo VII do edital 181/2017 - Iogurte sem lactose: "(...)Não poderá conter edulcorantes, lactose e nem corantes artificiais."</p> <p>A segunda amostra avaliada também apresentou as mesmas características técnicas presentes na primeira amostra.</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:

Taciana M. dos S. Duarte - CRN 10 3144

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor (a) Público (a)**, em 05/10/2017, às 13:36, 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 **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 06/10/2017, às 14:41, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1132272** e o código CRC **7DA52E14**.

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

17.0.050103-5

1132272v8



ANÁLISE SEI Nº 1132273/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 28 de setembro de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão:	181/2017				Item: 11
Produto:	Iogurte Sem Lactose	Marca:	Frimesa		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista Ltda - EPP				
Fabricante:	Frimesa Cooperativa Central				
Quantidade (kg/L):	0,165 kg	Qtde amostra:	4	Data:	04/10/2017
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 amostra apresentada pelo fornecedor contém o corante artificial Vermelho Bordeaux's em sua composição, diferindo do que determina o descritivo para o item 11, presente no anexo VII do edital 181/2017 - Iogurte sem lactose: "(...)Não poderá conter edulcorantes, lactose e nem corantes artificiais. " A segunda amostra avaliada também apresentou as mesmas características técnicas, presentes na primeira amostra.				
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:



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte, Servidor (a) Público (a)**, em 05/10/2017, às 13:36, 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 **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 06/10/2017, às 14:41, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1132273** e o código CRC **32E437DA**.

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

17.0.050103-5

1132273v9



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

licitacao@novaesperancasc.com.br

PREFEITURA DE JOINVILLE - SC
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 181/2017
RECIBO DE AMOSTRAS

PMJ - Pref. Joinville

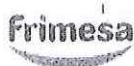
ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:				
Item	Material	UNID.	Quant.	Marca
5	iogurte zero açúcar . Ingredientes: iogurte desnatado sem adição de açúcar, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Leite desnatado e/ou leite reconstituído desnatado, corante natural, aromatizantes, edulcorantes, espessante, conservantes, fermentos lácteos e estabilizante. Não poderá ter adição de açúcar e nem corantes artificiais. Sem glúten. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem Embalagem: garrafas ou potes de até 180g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Semanal	Litro	4	FRIMESA
8	iogurte sem Lactose. Características Técnicas: iogurte sem lactose, indicado para pessoas com intolerância a lactose. Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e enzima lactase. Não poderá conter edulcorantes, lactose e nem corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: garrafas ou potes de até 180g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Semanal. Cota 75%.	Litro	4	FRIMESA
11	iogurte sem Lactose. Características Técnicas: iogurte sem lactose, indicado para pessoas com intolerância a lactose. Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e enzima lactase. Não poderá conter edulcorantes, lactose e nem corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: garrafas ou potes de até 180g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Semanal. Cota 25%	Litro	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

Taciana M. dos S. Duarte
Nutricionista
CRM 3144
08/09



ÁREA LEITE
SEÇÃO P & D

EP 0706-038

Unidade	PAG
09	1/1

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Produto:	Iogurte desnatado com preparo de mamão zero açúcar - 170g																																														
Código Interno:	032930																																														
Clientes:	Mercearias, supermercados, panificadoras, hotéis, bares, confeitarias e lanchonetes.																																														
Aplicação / Uso:	Pode ser consumido puro, com frutas, cereais ou utilizado para o preparo de sobremesas.																																														
Marca:	Frimesa																																														
Registro:	0084/962																																														
Ingredientes:	Leite desnatado e/ou leite em pó reconstituído, preparado de mamão (água, polpa de mamão, amido modificado, aroma idêntico ao natural de mamão, acidulante: ácido cítrico, conservador: sorbato de potássio e corante artificial amarelo crepúsculo), leite em pó desnatado, fermento lácteo, estabilizante: gelatina e edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sucralose e sacarina sódica e/ou sucralose. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.																																														
Processo:	O leite é pasteurizado, clarificado e desnatado. Em seguida adicionam-se os ingredientes, pasteuriza-se a mistura e inocula-se a cultura láctea. Corta-se a coalhada, resfria-se e adiciona-se o preparado em linha. Em seguida ocorre o envase.																																														
Qualidade Intrínseca:	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 170g (1 unidade)		Características Sensoriais																																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Quantidade por Porção</th> <th colspan="2">%VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>56kcal = 235kJ</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos dos quais:</td> <td>8,8 g</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td> Açúcares</td> <td>8,8 g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td> Sacarose</td> <td>0 g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td> Proteínas</td> <td>5,3 g</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais das quais:</td> <td>0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td> Gorduras Saturadas</td> <td>0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td> Gorduras Trans</td> <td>0 g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td> Gorduras Monoinsaturadas</td> <td>0 g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td> Gorduras Poliinsaturadas</td> <td>0 g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td> Colesterol</td> <td>0 mg</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentar</td> <td>0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>109 mg</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Cálcio</td> <td>205 mg</td> <td>20%</td> </tr> </tbody> </table>		Quantidade por Porção	%VD (*)		Valor energético	56kcal = 235kJ	3%	Carboidratos dos quais:	8,8 g	3%	Açúcares	8,8 g	**	Sacarose	0 g	**	Proteínas	5,3 g	7%	Gorduras Totais das quais:	0 g	0%	Gorduras Saturadas	0 g	0%	Gorduras Trans	0 g	**	Gorduras Monoinsaturadas	0 g	**	Gorduras Poliinsaturadas	0 g	**	Colesterol	0 mg	**	Fibra Alimentar	0 g	0%	Sódio	109 mg	5%	Cálcio	205 mg	20%
Quantidade por Porção	%VD (*)																																														
Valor energético	56kcal = 235kJ	3%																																													
Carboidratos dos quais:	8,8 g	3%																																													
Açúcares	8,8 g	**																																													
Sacarose	0 g	**																																													
Proteínas	5,3 g	7%																																													
Gorduras Totais das quais:	0 g	0%																																													
Gorduras Saturadas	0 g	0%																																													
Gorduras Trans	0 g	**																																													
Gorduras Monoinsaturadas	0 g	**																																													
Gorduras Poliinsaturadas	0 g	**																																													
Colesterol	0 mg	**																																													
Fibra Alimentar	0 g	0%																																													
Sódio	109 mg	5%																																													
Cálcio	205 mg	20%																																													
Segurança (descrição e valor):	Coliformes (30°C): <10 UFC/mL Coliformes (45°C): <3 UFC/mL Bolores e Leveduras: <50 UFC/mL Contagem de bactérias lácticas totais: mín. 10 ⁷ UFC/mL - Obs.: no final da validade Listeria monocytogenes/ 25g: Ausência																																														
Embalagem:	Garrafa plástica de polipropileno, selado com selo de alumínio laminado, contendo 170g de produto, sendo acondicionadas 12 garrafas em caixa de papelão.																																														
Estocagem e Transporte:	Estocagem: em câmara fria (temperatura máxima de 10°C). Transporte: em veículo isotérmico dotado de sistema de refrigeração, mantendo-se a temperatura entre 0 e 10°C.																																														
Prazo de validade e conservação:	Validade: 45 dias Conservação: Mantenha refrigerado de +1°C a +10°C. Após aberto, consumo imediato.																																														
Uso não intencional:	N.A																																														
Observações Adicionais:	Interpretação da fabricação/lote: FAB/Ldd/mm/aa - O código do lote indica dia, mês e ano de fabricação. Interpretação da validade: VAL: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 V07-04/2016. Frimesa Cooperativa Central - Usina de Beneficiamento Estrada Waldemar Justen, Nº 1157 Distrito Industrial - CEP: 85887-000 / Matelândia - PR CNPJ: 77.595.395/0009-02 INDÚSTRIA BRASILEIRA																																														

Revisão nº 11	Revisado em: 23/11/16	Documentos Associados
Revisão/Elaboração FRIMESA COOPERATIVA CENTRAL <i>Evelin Sabrina Gonçalves</i> Evelin Sabrina Gonçalves Assistente Técnica P&D Látexos	Aprovação FRIMESA COOPERATIVA CENTRAL <i>[Signature]</i> Francieli M. de Sá Assistente Técnica C.R.C. 09201977	

Cópia não controlada

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Produto:	Iogurte parcialmente desnatado com preparado de frutas para dietas com restrição de lactose - (copo 165g)			
Código Interno:	043626			
Clientes:	Mercearias, supermercados, panificadoras, hotéis, bares, confeitarias e lanchonetes.			
Aplicação / Uso:	Pode ser consumido puro, com frutas, cereais ou utilizado para o preparo de sobremesas			
Marca:	Frimesa			
Registro:	0018 / 962			
Ingredientes:	Leite desnatado e/ou leite em pó reconstituído, xarope de açúcar, creme de leite, preparado de frutas vermelhas (açúcar, frutas vermelhas: morango, amora e framboesa, água, espessante carboximetilcelulose, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio, corante artificial amaranth e aroma idêntico ao natural de frutas vermelhas), creme de leite, mix (amido modificado, proteínas lácteas, estabilizante goma guar e gelatina), enzima lactase e fermento lácteo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.			
Processo:	O leite é pasteurizado, clarificado e padronizado e é bombeado para tanques de aço inoxidável, onde é misturado ao xarope de açúcar, em seguida adicionam-se os demais ingredientes, pasteuriza-se a mistura e inocula-se a cultura láctea. Corta-se a coalhada, resfria-se e adiciona-se o preparado em linha. Obs.: O leite padronizado ou a mistura pasteurizada podem ser hidrolisados.			
Qualidade Intrínseca:	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		Características Sensoriais	
	Porção 165g (1 unidade)		Cor: Característico	
	Quantidade por Porção	%VD (*)	Odor: Característico	
	Valor energético	152 kcal = 638kJ	Sabor: Característico	
	Carboidratos dos quais:	27 g	Características Físico – Químicas pH: 4,00 – 4,40 Brix: 15 - 20°Brix Viscosidade (após 24h a 8 - 10°C): ≥ 4000cp Gordura: 1,5 – 2,0% Acidez: 60 – 100°D Proteínas lácticas: mín. 2,4g/100g Lactose: ≤ 100mg/ 100g	
	Açúcares	27 g		
	Glicose	2,0 g		
	Galactose	2,0 g		
	Lactose	0 g		
	Proteínas	4,0 g		
	Gorduras totais	3,1 g		
	Gorduras saturadas	2,3 g		
	Gorduras trans	0 g		
	Fibra Alimentar	0 g		
	Sódio	65 mg		
	Cálcio	147 mg		
Segurança (descrição e valor):	Coliformes à 30°C: <10 UFC/mL Coliformes à 45°C: <3 UFC/mL Bolores e Leveduras: <50 UFC/mL Listeria monocytogenes/ 25g: Ausência Contagem de bactérias lácticas totais: mín. 10 ⁷ UFC/g – Obs.: no final da validade			
Embalagem:	Copo plástico de polipropileno, selado com tampa de alumínio laminado, contendo de 165g de produto, sendo acondicionados 12 copos em caixa de papelão.			
Estocagem e Transporte:	Estocagem: em câmara fria (temperatura máxima de 10°C). Transporte: em veículo isotérmico dotado de sistema de refrigeração, mantendo-se a temperatura entre 0 e 10°C.			
Prazo de validade e conservação:	Validade: 45 dias Conservação: Mantenha resfriado de +1 à +10°C. Após aberto consumo imediato.			
Uso não intencional:	N.A			
Observações Adicionais:	Interpretação da fabricação/lote: FAB/L:dd/mm/aa – O código do lote indica dia, mês e ano. Interpretação da Validade: VAL: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: V03-08/2016.			
	Frimesa Cooperativa Central – Usina de Beneficiamento Estrada Waldemar Justen, Nº 1157 Distrito Industrial - CEP: 85887-000 / Matelândia – PR CNPJ: 77.595.395/0009-02 INDÚSTRIA BRASILEIRA			

Controle	Revisão nº 09	Revisão em: 20/06/2017	Documentos Associados
	Revisão/Elaboração FRIMESA COOPERATIVA CENTRAL Evelin Sabrina Gonçalves Assistente Técnica P&D Lácteos	Aprovação FRIMESA COOPERATIVA CENTRAL Francisca Mística Galo Assistente Técnica CRQ. 09201977	



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

FONE:

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. PERECÍVEIS; 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 16 de dezembro de 1993.

VÁLIDO ATÉ

30/05/2018

Local e Data **BALNEÁRIO 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

Autarquia 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, 1145 - Bairro Dos Eucaliptos - Jd. Fátima - CEP 89200-000 - www.azevedobastos.com.br - Tel: (47) 3244-5411 - Fax: (47) 3244-5414

Autenticação Digital
 De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6º inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé

Cód. Autenticação: 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 de Miranda Cavalcanti
 Titular

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS,
INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

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



CERTIDÃO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

Certifica com base na Lei 8935/94 - art. 7º - inc. V, que o(s) documento(s) em anexo é reprodução fiel do original que me foi apresentado e neste ato confirmo sua autenticidade através do Código de Controle e Autenticação abaixo.

O referido é verdade, dou fé.

Este documento foi emitido em 16/06/2017 às 13:56:38 (hora de Brasília).

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b6d9ab4242cd68e1604acfe84fd036a3cb1c655018c14256d3e16237413
a9650b7790583c0d8d74e930a4441ad75ebc640ffd8eea91d87d4ccd35d31fe73d846a

A chave digital acima, garante que este documento foi gerado para LeE COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP e emitido através do site do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com a Legislação Federal em vigor Art 1º. e 10º. § 1º. da MP 2200/01.

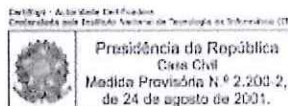
Esta certidão tem a sua validade até: 13/06/2018 às 04:40:47 (Dia/Mês/Ano)

Código de Controle da Certidão: 722723

Código de Controle da Autenticação:

67041206170952360453-1

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada por qualquer pessoa e a qualquer momento através do site: <http://www.azevedobastos.not.br>



**▶ Consulta de Estabelecimento Nacional****▶ Dados do Estabelecimento Nacional**

CNPJ: Fantasia:
Razão:

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF:	<input type="text" value="962"/>	Data de Reserva:	<input type="text" value="29/12/1980"/>	Data de Registro:	<input type="text" value="21/05/2012"/>
Nr. Processo:	<input type="text" value="16/0681/80-02"/>	Situação:	<input type="text" value="Ativo"/>		
Endereço:	<input type="text"/>				
Logradouro:	<input type="text" value="EST WALDEMAR JUSTEN, 1157"/>				
Bairro:	<input type="text" value="DISTRITO INDUSTRIAL"/>	CEP:	<input type="text" value="85.887-000"/>		
Município:	<input type="text" value="MATELÂNDIA"/>	UF:	<input type="text" value="PR"/>		
Telefone:	<input type="text" value="(45) 3262-1280"/>	Fax:	<input type="text" value="(45) 3262-1280"/>		
E-Mail:	<input type="text" value="matel@frimesa.com.br"/>				
Site:	<input type="text"/>				
Nome	<input type="text" value="LEITE"/>				
Descrição (Categoria / Classe)	<input type="text" value="FABRICA DE LATICINIOS - L3B / LT2 - EST.LEITE E DERIV.(300.000A500.000"/>				