

Á

Câmara Municipal de Indaiatuba  
Pregão Presencial nº 003/2023 – Edital nº 005/2023

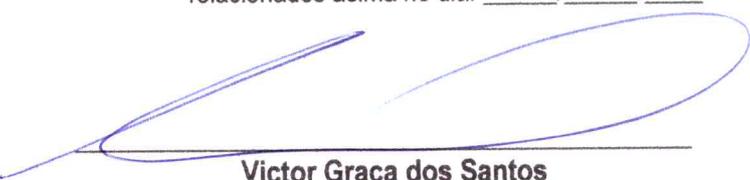
Processo de compras nº 051/2023

Objeto: aquisição de CESTAS DE NATAL “SECAS E CONGELADAS”, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

### Relação de Documentação Técnica

- ✓ Cópia autenticada das Fichas técnicas dos itens 01, 04 e 17 do lote 02 que compõe a Cesta de Natal seca emitida pela empresa fabricante devidamente, assinada pelo responsável técnico;
- ✓ Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária;
- ✓ Auto de Licença de Funcionamento emitido pela Prefeitura de São Paulo;

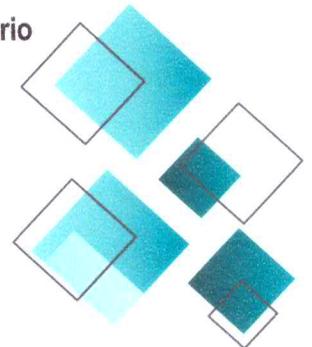
Declaramos, que recebemos da empresa **ILUMINARE COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**, entregou itens relacionados acima no dia: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



**Victor Graça dos Santos**  
RG: 47.836.205 SSP/SP  
CPF nº 372.263.268-41  
Representante Legal

**08.600.856/0001-00**  
I.E.: 128.949.308.110  
**ILUMINARE COMERCIO E SERVIÇOS**  
**LTDA**  
Av. Giovanni Gronchi 6195 conj 310  
Vila Andrade – CEP: 05724-003  
São Paulo - SP

Nome:  
RG:  
CPF nº  
Carimbo Obrigatório



	<b>Ficha Técnica de Produto</b>	FT.09.02.V.NAC	
	<b>PANETTONE COM GOTAS SABOR CHOCOLATE</b>	Revisão: 28	Páginas: 1 de 5
Marca: Visconti			

**Características Organolépticas:**

O Panettone com gotas sabor chocolate ao leite é um produto cozido, de textura macia, acrescido de gotas sabor chocolate ao leite.

**1. Informações painel principal**

• **Designação:**

PANETTONE COM GOTAS SABOR CHOCOLATE → (tamanho mín. 2,0mm, legível e com cor contrastante com o fundo)

• **Descrição de Peso:**

PESO LÍQ. 400 g → (tamanho mín. 4,5 mm)

PESO LÍQ. 500 g → (tamanho mín. 4,5 mm)

PESO LÍQ. 750 g → (tamanho mín. 4,5 mm)

**CLAIMS/ LOCALIZAÇÃO** – **Em produtos com rotulagem nutricional frontal (FOP)**, as alegações nutricionais e expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais **não poderão estar localizadas na metade superior do painel principal**, nem poderão **utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal** (RDC 429/20 Artigo 30).

• **Declaração Aromatizantes:**

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL → (tamanho mín. 1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo)

• **Quando houver ilustração:**

FOTO ILUSTRATIVA → (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração do produto).

• **Selos/ Rotulagem nutricional frontal (FOP)**



**Dimensões:**

**Percentual de ocupação:**

**ATENÇÃO:** A rotulagem nutricional frontal deverá ser inserida obrigatoriamente no painel principal do rótulo. Caso o produto possua mais de um painel principal, a rotulagem nutricional frontal deverá ser aplicada em ambos.

**INSTRUÇÕES PARA APLICAÇÃO DOS SELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (FOP):**

**Tipografia:** deverá ser empregado impressão em cor 100% preta num fundo branco;

**Localização:** metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;

**Orientação:** mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;

**Modelos:** utilizar obrigatoriamente os modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso, observando os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da referida IN.



	<b>Ficha Técnica de Produto</b>	<b>FT.09.02.V.NAC</b>	
	<b>PANETTONE COM GOTAS SABOR CHOCOLATE</b>	<b>Revisão:</b>	<b>Páginas:</b>
	<b>Marca: Visconti</b>	<b>28</b>	<b>2 de 5</b>

**ATENÇÃO:** a rotulagem nutricional frontal não poderá estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. A área mínima da rotulagem nutricional frontal deverá ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.

Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.

## 2. Informações painéis secundários

### • Unidades Fabris:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. E - RUA ENDRES, 884 – GUARULHOS – SP, CEP 07043-000 – CNPJ: 70.940.994/0065-76.  
 B - RUA CARLO BAUDUCCO, 200 – GUARULHOS – SP, CEP 07241-310 – CNPJ: 70.940.994/0056-85. X - RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 - EXTREMA – MG – CEP 37640-000, CNPJ: 70.940.994/0052-51. AS LETRAS IMPRESSAS NO LOTE IDENTIFICAM O FABRICANTE. INDÚSTRIA BRASILEIRA. → (tamanho mínimo 1,0 mm)

### ATENÇÃO:

- A EXPRESSÃO “CONTÉM GLÚTEN” DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.  
 - AS FRASES “CONTÉM LACTOSE” E A FRASE INICIADA COM A PALAVRA “ALÉRGICOS” ATÉ O PONTO FINAL DESTA, DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0mm DE TAMANHO REAL.

AS ADVERTÊNCIAS ACIMA NÃO PODERÃO ESTAR DISPOSTAS EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO, COMO ÁREAS DE SELAGEM E DE TORÇÃO.

### ATENÇÃO:

A LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (artigo 14 - RDC 429/20).

### • Ingredientes, alergênicos e frase de validade: → (tamanho mínimo 1,0 mm).

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GOTAS SABOR CHOCOLATE AO LEITE (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, PERMEADO DE SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES), GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, OVO INTEGRAL, GEMA DE OVO, GLUCOSE, SAL, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO E AROMATIZANTES. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS, DERIVADOS DE CEVADA, LEITE, SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO E GERGELIM.**

### • Outras informações:

- Símbolo de panificados.



- Símbolo do SAC



v3.0 - DAUTIN Blockchain Documentos Digitais e Serviços Ltda EPP certifica em 30/11/2023 10:32:15 que o documento de hash (SHA-256) 34427e95578d0d16d1eb609a22c3bb2098bbd12e2a04bba6d19e320c730366da foi validado em 30/11/2023 10:31:11 através da transação blockchain 0xf2e5ee1bb97cdcf131734f23ffc45670b2228e5f0f66399daaebc7e25659b0 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 174712)



	<b>Ficha Técnica de Produto</b>	<b>FT.09.02.V.NAC</b>	
	<b>PANETTONE COM GOTAS SABOR CHOCOLATE</b>	<b>Revisão:</b>	<b>Páginas:</b>
	<b>Marca: Visconti</b>	<b>28</b>	<b>3 de 5</b>

- Box validade:

VÁLIDO ATÉ: → (tamanho mín. 1,5mm)

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo)

Espaço para o cód. de barras

09.02.V.NAC / 28

3. Informação Nutricional: → (tamanho mín. 1,0mm)

**ATENÇÃO:**

A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA LISTA DE INGREDIENTES (artigo 14 - RDC 429/20).

- NA FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL DEVERÃO SER EMPREGADOS CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO. PARA OS DEMAIS REQUISITOS (TIPOGRAFIA, TAMANHOS DE FONTES, ESPAÇAMENTOS, ALINHAMENTOS e ETC), CONSULTAR AS MALHAS CONSTRUTIVAS DISPONIBILIZADAS PELA ANVISA (RDC 429/20 E IN 75/20).

IMPORTANTE: AS REGRAS DE FORMATAÇÃO TÊM O PROPÓSITO DE GARANTIR A IDENTIDADE VISUAL E ADEQUADA LEGIBILIDADE DA TABELA.

Tabela nutricional para 400g:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: 5			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	407	326	16
Carboidratos (g)	50	40	13
Açúcares totais (g)	20	16	
Açúcares adicionados (g)	20	16	32
Proteínas (g)	6,8	5,4	11
Gorduras totais (g)	20	16	25
Gorduras saturadas (g)	11	8,8	44
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	1,4	6
Sódio (mg)	146	117	6

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



	<b>Ficha Técnica de Produto</b>	<b>FT.09.02.V.NAC</b>	
	<b>PANETTONE COM GOTAS SABOR CHOCOLATE</b>	<b>Revisão:</b>	<b>Páginas:</b>
	<b>Marca: Visconti</b>	<b>28</b>	<b>4 de 5</b>

Tabela nutricional para 500g:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: Cerca de 6			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	407	326	16
Carboidratos (g)	50	40	13
Açúcares totais (g)	20	16	
Açúcares adicionados (g)	20	16	32
Proteínas (g)	6,8	5,4	11
Gorduras totais (g)	20	16	25
Gorduras saturadas (g)	11	8,8	44
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	1,4	6
Sódio (mg)	146	117	6

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 750g:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: Cerca de 9			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	407	326	16
Carboidratos (g)	50	40	13
Açúcares totais (g)	20	16	
Açúcares adicionados (g)	20	16	32
Proteínas (g)	6,8	5,4	11
Gorduras totais (g)	20	16	25
Gorduras saturadas (g)	11	8,8	44
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	1,4	6
Sódio (mg)	146	117	6

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

• **Rotulagem nutricional frontal (FOP)**

- PRODUTO POSSUI FOP DE **AÇÚCARES ADICIONADOS** E DE **GORDURAS SATURADAS**.

**4. Padrões de Microbiologia:**

Atende a Instrução Normativa nº 161 de 01/07/22 ANVISA / MS.

**5. Padrão Físico-Químico:**

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

**6. Prazo de Validade:**

Para verificação de validade do produto, consultar documento da Qualidade - Tempo de Vida Útil dos Produtos (mercado nacional)

IOP- 02.18.




	<b>Ficha Técnica de Produto</b>	<b>FT.09.02.V.NAC</b>	
	<b>PANETTONE COM GOTAS SABOR CHOCOLATE</b>	<b>Revisão:</b>	<b>Páginas:</b>
	<b>Marca: Visconti</b>	<b>28</b>	<b>5 de 5</b>

**7. Orientação Quanto à Estocagem:**

Armazenar em lugar fresco, seco e inodoro. Consumir logo após aberto.

**8. Dados de Embalagem:**

Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

**9. Motivo da Alteração:**

- Atualização da declaração das gotas sabor chocolate para gotas sabor chocolate ao leite na lista de ingredientes;
- Atualização da lista de alergênicos unificada (PODE CONTER) para todas as fábricas, conforme nova diretriz;
- Valores da tabela nutricional com base no laudo Eurofins 01/2021, de acordo o novo formato preconizado na RDC 429/20 e IN 75/20;
- Atualização do item 4. Padrões microbiológicos conforme nova regulamentação de padrões microbiológicos publicada pela ANVISA.

O CC que acompanha este documento é a Rev. 26.

  
 Alan Danilo Casali Dias  
 Gerente de Fábrica  
 Pandurata Alimentos - Extrema

Data: 07/11/2022

Elaborado por: Fernanda Zim

Aprovado por: Gerente de



v3.0 - DAUTIN Blockchain Documentos Digitais e Serviços Ltda EPP certifica em 30/11/2023 10:32:15 que o documento de hash (SHA-256) 34427e95578d0d16d1eb609a22c3bb2098bbd12e2a04bba6d19e320c730366da foi validado em 30/11/2023 10:31:11 através da transação blockchain 0xf2e5ee1bb97cdcf131734f23ffc45670b2228e5f0f66399daadbec7e25659b0 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 174712)



	<b>Ficha Técnica de Produto</b>	<b>FT.09.12.V.NAC</b>	
	<b>PANETTONE</b> <b>Marca: Visconti</b>	<b>Revisão:</b> <b>29</b>	<b>Páginas:</b> <b>1 de 4</b>

**Características Organolépticas:**

O Panettone é um produto cozido, com textura macia, acrescido de frutas cristalizadas e uvas-passas.

**1. Informações painel principal**

• **Designação:**

PANETTONE → (tamanho mín. 2,0mm, legível e com cor contrastante com o fundo).

• **Descrição de Peso:**

PESO LÍQ. 400 g → (tamanho mín. 4,5 mm)

PESO LÍQ. 500 g → (tamanho mín. 4,5 mm)

PESO LÍQ. 750 g → (tamanho mín. 4,5 mm)

**CLAIMS/ LOCALIZAÇÃO** – Em produtos com rotulagem nutricional frontal (FOP), as alegações nutricionais e expressões que indicam a adição de nutrientes essenciais **não poderão estar localizadas na metade superior do painel principal**, nem poderão **utilizar caracteres de tamanho superior àqueles empregados na rotulagem nutricional frontal** (RDC 429/20 Artigo 30).

• **Declaração Aromatizantes:**

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÉNTICO AO NATURAL → (tamanho mín. 1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo)

• **Quando houver ilustração:**

FOTO ILUSTRATIVA → (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração do produto).

• **Selos/ Rotulagem nutricional frontal (FOP)**



**Dimensões:**

**Percentual de ocupação:**

**ATENÇÃO:** A rotulagem nutricional frontal deverá ser inserida obrigatoriamente no painel principal do rótulo. Caso o produto possua mais de um painel principal, a rotulagem nutricional frontal deverá ser aplicada em ambos.

**INSTRUÇÕES PARA APLICAÇÃO DOS SELOS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (FOP):**

**Tipografia:** deverá ser empregado impressão em cor 100% preta num fundo branco;

**Localização:** metade superior do painel principal, em uma única superfície contínua;

**Orientação:** mesma orientação do texto das demais informações veiculadas no rótulo;

**Modelos:** utilizar obrigatoriamente os modelos definidos no Anexo XVII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020, conforme o caso, observando os requisitos específicos de formatação definidos no Anexo XVIII da referida IN.

**ATENÇÃO:** a rotulagem nutricional frontal **não poderá estar disposta** em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. A área mínima da rotulagem nutricional frontal deverá ser determinada pelo percentual de ocupação do painel principal, definido no Anexo XVIII da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020.



	<b>Ficha Técnica de Produto</b>	<b>FT.09.12.V.NAC</b>	
	<b>PANETTONE</b> <b>Marca: Visconti</b>	<b>Revisão:</b> <b>29</b>	<b>Páginas:</b> <b>2 de 4</b>

Nos casos em que o percentual de ocupação do painel principal implicar o uso de fontes inferiores ao tamanho mínimo ou superiores ao tamanho máximo, a área mínima da rotulagem nutricional frontal deve ser determinada pelo tamanho mínimo ou máximo das fontes.

## 2. Informações painéis secundários

### • Unidades Fabris:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. E - RUA ENDRES, 884 – GUARULHOS – SP, CEP 07043-000 – CNPJ: 70.940.994/0065-76. B - RUA CARLO BAUDUCCO, 200 – GUARULHOS – SP, CEP 07241-310 – CNPJ: 70.940.994/0056-85. X - RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 - EXTREMA – MG – CEP 37640-000, CNPJ. 70.940.994/0052-51. AS LETRAS IMPRESSAS NO LOTE IDENTIFICAM O FABRICANTE. INDÚSTRIA BRASILEIRA. → (tamanho mínimo 1,0 mm)

### ATENÇÃO:

- A EXPRESSÃO “CONTÉM GLÚTEN” DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.
- AS FRASES “CONTÉM LACTOSE” E A FRASE INICIADA COM A PALAVRA “ALÉRGICOS” ATÉ O PONTO FINAL DESTA, DEVERÃO ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0mm DE TAMANHO REAL.

AS ADVERTÊNCIAS ACIMA NÃO PODERÃO ESTAR DISPOSTAS EM LOCAIS ENCOBERTOS, REMOVÍVEIS PELA ABERTURA DO LACRE OU DE DIFÍCIL VISUALIZAÇÃO, COMO ÁREAS DE SELAGEM E DE TORÇÃO.

### ATENÇÃO:

A LISTA DE INGREDIENTES DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (artigo 14 - RDC 429/20).

### • Ingredientes, alergênicos e frase de validade: → (tamanho mínimo 1,0 mm).

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FRUTAS CRISTALIZADAS, UVAS-PASSAS, OVO INTEGRAL, GEMA DE OVO, EXTRATO DE MALTE, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES E CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO. **CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS, DERIVADOS DE CEVADA, LEITE, SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO E GERGELIM.**

### • Outras informações:

- Símbolo de panificados



- Símbolo do SAC



- Box validade:

VÁLIDO ATÉ: → (tamanho mín. 1,5mm)

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo)

Espaço para o cód. de barras

09.12.V.NAC / 29



	<b>Ficha Técnica de Produto</b>		<b>FT.09.12.V.NAC</b>	
	<b>PANETTONE</b> <b>Marca: Visconti</b>		<b>Revisão:</b> 29	<b>Páginas:</b> 3 de 4

3. Informação Nutricional: → (tamanho mín. 1,0mm)

**ATENÇÃO:**

A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DEVERÁ ESTAR LOCALIZADA EM UMA ÚNICA SUPERFÍCIE CONTÍNUA DA EMBALAGEM E NO MESMO PAINEL DA LISTA DE INGREDIENTES (artigo 14 - RDC 429/20).

- NA FORMATAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL DEVERÃO SER EMPREGADOS CARACTERES E LINHAS DE COR 100% PRETA APLICADOS EM FUNDO BRANCO. PARA OS DEMAIS REQUISITOS (TIPOGRAFIA, TAMANHOS DE FONTES, ESPAÇAMENTOS, ALINHAMENTOS e ETC), CONSULTAR AS MALHAS CONSTRUTIVAS DISPONIBILIZADAS PELA ANVISA (RDC 429/20 E IN 75/20).

IMPORTANTE: AS REGRAS DE FORMATAÇÃO TÊM O PROPÓSITO DE GARANTIR A IDENTIDADE VISUAL E ADEQUADA LEGIBILIDADE DA TABELA.

Tabela nutricional para 400g:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: 5			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	345	275	14
Carboidratos (g)	54	43	14
Açúcares totais (g)	24	19	
Açúcares adicionados (g)	16	13	26
Proteínas (g)	7,4	5,9	12
Gorduras totais (g)	11	8,8	14
Gorduras saturadas (g)	3,5	2,8	14
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,5	2	8
Sódio (mg)	175	140	7

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Tabela nutricional para 500g:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: Cerca de 6			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	345	275	14
Carboidratos (g)	54	43	14
Açúcares totais (g)	24	19	
Açúcares adicionados (g)	16	13	26
Proteínas (g)	7,4	5,9	12
Gorduras totais (g)	11	8,8	14
Gorduras saturadas (g)	3,5	2,8	14
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,5	2	8
Sódio (mg)	175	140	7

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



	<b>Ficha Técnica de Produto</b>		<b>FT.09.12.V.NAC</b>	
	<b>PANETTONE</b> <b>Marca: Visconti</b>		<b>Revisão:</b> 29	<b>Páginas:</b> 4 de 4

Tabela nutricional para 750g:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: Cerca de 9			
Porção: 80 g (1 fatia)			
	100 g	80 g	%VD*
Valor energético (kcal)	345	275	14
Carboidratos (g)	54	43	14
Açúcares totais (g)	24	19	
Açúcares adicionados (g)	16	13	26
Proteínas (g)	7,4	5,9	12
Gorduras totais (g)	11	8,8	14
Gorduras saturadas (g)	3,5	2,8	14
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,5	2	8
Sódio (mg)	175	140	7

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

• **Rotulagem nutricional frontal (FOP)**

- PRODUTO POSSUI FOP DE **AÇÚCARES ADICIONADOS**.

**4. Padrões de Microbiologia:**

Atende a Instrução Normativa nº 161 de 01/07/22 ANVISA / MS.

**5. Padrão Físico-Químico:**

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

**6. Prazo de Validade:**

Para verificação de validade do produto, consultar documento da Qualidade - Tempo de Vida Útil dos Produtos (mercado nacional) IOP- 02.18.

**7. Orientação Quanto à Estocagem:**

Armazenar em lugar fresco, seco e inodoro. Consumir logo após aberto.

**8. Dados de Embalagem:**

Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

**9. Motivo da Alteração:**

- Alteração da nomenclatura do soro de leite para: soro de leite em pó;
- Atualização da lista de alergênicos unificada (PODE CONTER) para todas as fábricas, conforme nova diretriz;
- Valores da tabela nutricional com base no laudo SFDK 01/2023 com exceção do valor de perfil de gorduras (laudo avulso) SFDK 12/2022, de acordo o novo formato preconizado na RDC 429/20 e IN 75/20;
- Atualização do item 4. Padrões microbiológicos conforme nova regulamentação de padrões microbiológicos publicada pela ANVISA.

A CC que acompanha este documento é a Rev. 25.

Data: 03/02/2023	Elaborado por: Fernanda Zim Analista Assuntos Regulatórios	Aprovado por: Gerente de Desenvolvimento
------------------	---	---



	FT– Ficha Técnica			
	PATÊ DE ATUM 500g			
Código: FT.1072	Público alvo: Qualidade			
Elaborado / Revisado por: Alessandra dos Santos	Aprovado por: Eloisa Cavacchini	Data da Revisão: 11/2021	Validade Revisão: 11/2024	Revisão: 09 Pág. 1/ 2

#### 1. INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Nome: Patê de Atum  
Marca: Cellier

Fabricado por:  
Cellier Alimentos do Brasil Ltda  
Estrada Antonio Rossi, Km 0,4  
Elias Fausto – São Paulo  
CEP 13350-000

Data de fabricação, Prazo de Validade e Lote  
A data de fabricação, data de validade e o lote encontram-se carimbados na embalagem. O prazo de validade é de 18 meses a partir da data de fabricação.

#### 2. INGREDIENTES

Água, atum, óleo de soja (*Agrobacterium tumefaciens* /*Bacillus thuringiensis* /*Arabidopsis thaliana* /*Streptomyces viridochromogenes*), amido modificado, açúcar líquido invertido, sal, vinagre duplo, ovo em pó integral e estabilizante goma xantana. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE, DERIVADOS DE OVO E DE SOJA. Não contém glúten.

#### 3. EMBALAGEM

Embalagem primária  
Peso líquido: 500 g  
Pouch de filme laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com gramatura 130 g/m<sup>2</sup>, solda de 10 mm.

#### Embalagem secundária - Caixa de Embarque

Caixa de papelão ondulado, impressa, com as seguintes indicações: nome do produto, marca, número de unidades, peso líquido, empilhamento máximo, nome, endereço e CNPJ do fabricante. O número do lote e as datas de produção e validade constam em cada caixa de embarque, através de carimbo. Cada caixa contém 12 unidades e possui peso líquido de 6,0kg. É fechada por meio de fita adesiva.

#### Identificação do Produto:

Pouch impresso em prata com as seguintes informações: nome do produto, lote, data de fabricação e data de validade. Posterior ao processo de esterilização, a embalagem recebe uma etiqueta inviolável contendo: nome do produto, peso líquido, lista de ingredientes, composição nutricional, recomendação de manuseio para a abertura e pós abertura e ainda informações legais do fabricante, CNPJ e código de barras.

#### 4. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

No transporte, o produto pode ser mantido a temperatura ambiente. Em estocagem, conservar o produto em local seco e arejado (máx. 30 °C).  
Após aberto, manter sob refrigeração entre 1 e 4°C por no máximo 48 horas.  
O empilhamento máximo deve ser de 05 caixas, com um lastro de 15 caixas totalizando 75 caixas por pallet.

#### 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Realizam-se análises de esterilidade comercial, em laboratórios externos, onde são checados a presença de microrganismos aeróbios a 35°C e 55°C e anaeróbios a 35°C e 55°C. Todos os resultados deverão ser negativos.



	FT– Ficha Técnica			
	PATÊ DE ATUM 500g			
Código: FT.1072	Público alvo: Qualidade			
Elaborado / Revisado por: Alessandra dos Santos	Aprovado por: Eloisa Cavacchini	Data da Revisão: 11/2021	Validade Revisão: 11/2024	Revisão: 09 Pág. 2 / 2

## 6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 10 g (1 colher de sopa)		% VD (*)
Valor Energético	25kcal 146 kJ	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0,9g	1%
Gorduras Totais	2,2g	5%
Gorduras Saturadas	0,4 g	2%
Gorduras Trans	0,0 g	**
Fibra Alimentar	0,0 g	0%
Sódio	50mg	4%

\* % 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.  
\*\* Valor Diário não estabelecido.

REVISÃO	DATA DA REVISÃO	CONTEÚDO ALTERADO
08	14/08/2021	Atualização da declaração de alergênicos e lista de ingredientes
09	26/11/2021	Inclusão da validade do documento.

*Eloisa Cavacchini*

Eloisa Cavacchini  
Supervisora de Garantia da Qualidade





## FICHA TÉCNICA

### 1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO – MIX DE FRUTAS – DELÍCIAS DE LA TIERRA

### 2 - IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Q-Buono Industrial e Comercial LTDA  
Avenida Jaguarão, 890 – Cidade Industrial Satélite de São Paulo  
Guarulhos 0 SP – CEP 07223-000  
CNPJ 21.415.627/0001-83 – IE 796318467002  
Fone (11) 2645-1515

### 3 - DISTRIBUIDO POR:

AGRO COMERCIAL DA VARGEM LTDA  
CNPJ 00.029.160/0001-63  
Rua Danilo Valbuza, 310 B – Caieiras – SP - CEP 07747-300  
(11) 4441-7500  
[sac@agroalimentos.com.br](mailto:sac@agroalimentos.com.br)

### 4 – NÚMERO DE REGISTRO

Produto dispensado de registro no Ministério da Saúde, conforme RDC 27, 06 de agosto 2010 Número de registro

### 5 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Mix de frutas 50g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 1			
Porção: 60 g			
	100g	50g	%VD*
Valor energético (Kcal)	492	295,2	15
Carboidrato (g)	45	27	9
Açúcares totais (g)	26	16	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	16	10	20
Gorduras totais (g)	4	2	3
Gorduras saturadas (g)	4	2,4	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	7	4,2	17
Sódio (mg)	195	117	6

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Q BUONO Industrial e Comercial de Alimento LTDA. Avenida Jaguarão, 890 – Cumbica – Guarulhos – SP – CEP 07.223-000 FONE: (11) 2445-1515 – [qbuonoindustrial@gmail.com](mailto:qbuonoindustrial@gmail.com)





## FICHA TÉCNICA

### 14 - TRANSPORTE

O produto deverá ser transportado em veículo fechado, limpo, seco e sem resíduos de substâncias químicas, tóxicas, graxas e outros lubrificantes, isentos de sujidades e infestações.

NATHALIA RODRIGUES CARVALHO  
GESTÃO DA QUALIDADE  
CPF 465.520.438-99

Moacir de Oliveira  
GESTÃO DE PRODUÇÃO  
CPF 092.764.008-26

Q BUONO Industrial e Comercial de Alimento LTDA. Avenida Jaguarão, 890 – Cumbica –  
Guarulhos – SP – CEP 07.223-000 FONE: (11) 2445-1515 – qbuonoindustrial@gmail.com



v3.0 - DAUTIN Blockchain Documentos Digitais e Serviços Ltda EPP certifica em 30/11/2023 10:32:15 que o documento de hash (SHA-256)  
34427e95578d0d16d1eb609a22c3bb2098bbd12e2a04bba6d19e320c730366da foi validado em 30/11/2023 10:31:11 através da transação blockchain  
0xf2e5ee1bb97cdcf131734f23ffc45670b2228e5f0f66399daadebc7e25659b0 e pode ser verificado em <https://www.dautin.com/FileCheck> (NID: 174712)





## Ficha Técnica de Produto Acabado

Data emissão: 18/09/2013

Data revisão: 21/07/2023

Rev. 03 Pág. 1 / 2

### FT\_GQ\_11 Alfajor de Doce de Leite

#### 1. DESCRIÇÃO

Alfajor com recheio de doce de leite e coberto com chocolate ao leite.

#### 2. INGREDIENTES

Doce de leite (leite reconstituído, açúcar, glucose, bicarbonato, estabilizante citrato de sódio, conservante sorbato de sódio e lactase), biscoito (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, sorbitol, fermento químico bicarbonato de sódio e emulsificante lecitina de soja) e cobertura de chocolate ao leite (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura de palma, emulsificantes: lecitina de soja e poliricinoleato de poliglicerol e aromatizante). **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN.**

#### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cor, sabor e odor característicos.

#### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RDC nº12 de 2 de janeiro de 2001- ANVISA

Micro-organismo	Máximo
Coliformes a 45°C	10 UFC/g
Estaf. coag. positiva	10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25g

#### 5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1 porção			
Porção: 40g			
	100 g	40 g	
Valor energético (kcal)	412 *	165	8
Carboidratos (g)	70	28	9
Açúcares totais (g)	40	16	-
Açúcares adicionados (g)	32	13	31
Proteínas (g)	5	2	5
Gorduras totais (g)	13	4	9
Gorduras Saturadas (g)	5	2	12
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	1,5	0,6	2
Sódio (mg)	73	29	1

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Elaborado por:

Leili Guerreiro  
Engenheira de Alimentos – CREA: 5069904696  
(Responsável técnica)

*Leili Guerreiro*

Aprovado por:

Ana Paula Barros de Almeida  
Garantia da Qualidade

*Ana Paula*

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CMVS: **355030801-472-013734-1-2**

Nº PROCESSO:  
Nº PROTOCOLO: **6018.2023/0027240-9** DATA DO PROTOCOLO: **27/03/2023**  
SUBGRUPO: **COMÉRCIO VAREJISTA**  
AGRUPAMENTO: **COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS**  
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: **4729-6/99 COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE**  
OBJETO LICENCIADO: **ESTABELECIMENTO**

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: **ILUMINARE COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA** CNPJ ALBERGANTE:  
NOME FANTASIA: **ILUMINARE COMÉRCIO**  
CNPJ / CPF: **08.600.856/0001-00**  
LOGRADOURO: **Avenida GIOVANNI GRONCHI** NÚMERO: **6195**  
COMPLEMENTO: **conj 310 edif giovanni gronchi**  
BAIRRO: **Vila Andrade**  
MUNICÍPIO: **SÃO PAULO**  
CEP: **05724-003** UF: **SP**  
PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: **VICTOR GRAÇA DOS SANTOS** CONSELHO REGIONAL: **N/A**  
CPF: **37226326841** UF:  
Nº INSCR. CONSELHO PROF:

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SÃO PAULO CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRÍ-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.  
ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

SÃO PAULO

LOCAL

20/04/2023

DATA DE DEFERIMENTO

Código de Validação: 1682442266792



Prefeitura da Cidade de São Paulo  
**Auto de Licença de Funcionamento**

**DADOS DA LICENÇA**

NÚMERO: **20230010231376** DATA DE EMISSÃO: **27/02/2023** DATA DE VALIDADE: **Indeterminada**

**DADOS DO CADASTRO DO IMÓVEL**

ENDEREÇO: **AVENIDA GIOVANNI GRONCHI, 6195**

COMPLEMENTO(S):

**310 CONJUNTO**  
**GIOVANNI GRONCHI EDIFÍCIO**

BAIRRO: **VILA ANDRADE**

CEP: **05724-003**

CIDADE-UF: **SÃO PAULO - SP**

SUBPREFEITURA: **CAMPO LIMPO**

ÁREA CONSTRUÍDA: **22176,00 m<sup>2</sup>**

ÁREA ESTABELECIMENTO: **50,00 m<sup>2</sup>**

SQL: **169.221.0111-0 (Principal)**

ZONA(S):

**ZC - ZONA CENTRALIDADE**

**QA - QUOTA AMBIENTAL**

**MA - MACROÁREA E SETORES DA MEM**

**DADOS DA EMPRESA / ESTABELECIMENTO**

CNPJ: **08.600.856/0001-00** CCM: **6.596.809-3**

RAZÃO SOCIAL: **ILUMINARE COMERCIO E SERVICOS LTDA**

**ATIVIDADES**

CNAE: **5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas** Versão CNAE: **2.3** RISCO: **BAIXO**

GRUPO DE ATIVIDADE NR:

**Ind-1a-7: Fabricação de produtos alimentícios e bebidas artesanais.**

ATIVIDADE(S):

**Fabricação artesanal de produtos de padaria, confeitaria e pastelaria**

**RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO DE LICENCIAMENTO**

RESPONSÁVEL PELO PEDIDO: **Victor Graça dos Santos**

CPF: **372.263.268-41**

PROCESSO ADMINISTRATIVO: **6032.2023/0000561-0**

**AUTENTICIDADE**

CNPJ: **08.600.856/0001-00** NÚMERO DA LICENÇA: **20230010231376** CÓDIGO DE AUTENTICIDADE: **tgNitgppmbr3kj81**

LICENÇA:





Prefeitura da Cidade de São Paulo  
**Auto de Licença de Funcionamento**

**ANÁLISE DE VIABILIDADE**

CNAE: 5620-1/01

STATUS DA ANÁLISE: Passível

DATA DA ANÁLISE: 27/02/2023

**RESTRICÇÕES:**

Grupo de Atividade [nR3-2: Comércio de abastecimento de grande porte, com dimensão superior a 2.000m<sup>2</sup> (dois mil metros quadrados) de área construída computável;] PASSÍVEL: Permitida a instalação da atividade no imóvel em questão em função da zona de uso.

Grupo de Atividade [Ind-1a-7: Fabricação de produtos alimentícios e bebidas artesanais.] PASSÍVEL: Permitida a instalação da atividade no imóvel em questão em função da zona de uso.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZC]: Nível Critério de Avaliação (NCA) para ambiente externo dB(A) (c) (d) (f): Emissão ruído 7h-19h = Emissão máxima de 60 dB 4B(c) No caso dos aeroportos aplica-se o nível de ruído conforme norma técnica específica. 4B(d) Poderão incidir parâmetros especiais e mais restritivos nos termos §2º do artigo 113 desta lei. 4B(f) Para atividade de local de culto, nos feriados, sábados a partir das 14h e nos domingos, os parâmetros relativos a ruídos referentes ao período das 7h às 19h passam a valer também para os períodos das 6h às 7h e das 19h às 22h, permanecendo inalterados os parâmetros referentes ao período das 7h às 19h e das 22h às 7h.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZC]: Nível Critério de Avaliação (NCA) para ambiente externo dB(A) (c) (d) (f): Emissão ruído 19h-22h = Emissão máxima de 55 dB 4B(c) No caso dos aeroportos aplica-se o nível de ruído conforme norma técnica específica. 4B(d) Poderão incidir parâmetros especiais e mais restritivos nos termos §2º do artigo 113 desta lei. 4B(f) Para atividade de local de culto, nos feriados, sábados a partir das 14h e nos domingos, os parâmetros relativos a ruídos referentes ao período das 7h às 19h passam a valer também para os períodos das 6h às 7h e das 19h às 22h, permanecendo inalterados os parâmetros referentes ao período das 7h às 19h e das 22h às 7h.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZC]: Nível Critério de Avaliação (NCA) para ambiente externo dB(A) (c) (d) (f): Emissão ruído 22h-7h = Emissão máxima de 50 dB 4B(c) No caso dos aeroportos aplica-se o nível de ruído conforme norma técnica específica. 4B(d) Poderão incidir parâmetros especiais e mais restritivos nos termos §2º do artigo 113 desta lei. 4B(f) Para atividade de local de culto, nos feriados, sábados a partir das 14h e nos domingos, os parâmetros relativos a ruídos referentes ao período das 7h às 19h passam a valer também para os períodos das 6h às 7h e das 19h às 22h, permanecendo inalterados os parâmetros referentes ao período das 7h às 19h e das 22h às 7h.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZC]: Vibração associada = 4B(a) 4B(a) Aplicam-se a legislação pertinente e as normas técnicas brasileiras - ABNT em vigor.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZC]: Emissão de odores = 4B(a) 4B(a) Aplicam-se a legislação pertinente e as normas técnicas brasileiras - ABNT em vigor.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZC]: Emissão de gases, vapores e material particulado (e) = 4B(a) 4B(a) Aplicam-se a legislação pertinente e as normas técnicas brasileiras - ABNT em vigor. 4B(e) Quando necessário a CETESB recomenda instalar e operar sistema de controle de poluição do ar baseado na melhor tecnologia.

Quadro 4B - Parâmetros de incomodidade por zona : Zona [ZC]: Emissão de radiação Faixa de frequência (0Hz à 300GHz) = 4B(b) 4B(b) Aplicam-se a legislação pertinente e as normas técnicas em vigor, sendo que o Executivo poderá estabelecer parâmetros mais restritivos de radiação eletromagnéticas não ionizantes.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nR3-2]: Número mínimo de vagas por área construída computável (em m<sup>2</sup>) ou por número de unidades habitacionais (UH) (a): Vagas de automóveis (e)(f) = Mínimo de 1 vaga a cada 35 m<sup>2</sup> de área construída computável Obs: 4A(a) Não se aplica nas zonas de uso ZEU, ZEUA, ZEUP, ZEUPA, ZEM, ZEMP e nos usos não residenciais em lotes com área inferior a 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados) em todas as zonas. 4A(e) Para Serviços de Armazenamento e Guarda de Bens Móveis das subcategorias de uso nR1, nR2 e nR3, o número mínimo de vagas de automóveis exigido será calculado com base na área construída computável destinada à permanência humana. 4A(f) Quando exigido o número mínimo de vagas de automóveis, este deverá ser acrescido do número de vagas especiais conforme definido no Código de Obras e Edificações.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nR3-2]: Número mínimo de vagas por área construída computável (em m<sup>2</sup>) ou por número de unidades habitacionais (UH) (a): Vagas de bicicletas = Mínimo de 1 vaga a cada 500 m<sup>2</sup> de área construída computável Obs: 4A(a) Não se aplica nas zonas de uso ZEU, ZEUA, ZEUP, ZEUPA, ZEM, ZEMP e nos usos não residenciais em lotes com área inferior a 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados) em todas as zonas.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nR3-2]: Vestiário para usuários de bicicleta (b) = Se aplica essa condição de instalação Obs: 4A(b) De acordo com o Código de Obras e Edificações.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nR3-2]: Espaço para carga e descarga (c): Número de vagas para utilitário = mínimo de 1 vaga e 1 vaga adicional a cada 1.000 m<sup>2</sup> de área construída computável Obs: 4A(c) Não se exige vaga para carga e descarga nos lotes com área até 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), exceto em lotes localizados na Macroárea de Urbanização Consolidada e nos seguintes setores e subsetores da Macroárea de Estruturação Metropolitana: I. Subsetores Arco Tietê, Arco Pinheiros e Arco Faria Lima - Águas Espraiadas - Chucris Zaidan do Setor Orla Ferroviária e Fluvial. II. Setor Central (Operação Urbana Centro).



Prefeitura da Cidade de São Paulo  
**Auto de Licença de Funcionamento**

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [nR3-2]: Espaço para carga e descarga (c): Número de vagas para caminhão: Acima de 4.000m<sup>2</sup> de área construída computável (d) = Mínimo de 1 vaga e 1 adicional a cada 4.000 m<sup>2</sup> de área construída computável Obs: 4A(c) Não se exige vaga para carga e descarga nos lotes com área até 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), exceto em lotes localizados na Macroárea de Urbanização Consolidada e nos seguintes setores e subsetores da Macroárea de Estruturação Metropolitana: I. Subsetores Arco Tietê, Arco Pinheiros e Arco Faria Lima - Águas Espraiadas - Chucrí Zaidan do Setor Orla Ferroviária e Fluvial. II. Setor Central (Operação Urbana Centro). 4A(d) Para empreendimentos não residenciais acima de 10.000m<sup>2</sup> (dez mil metros quadrados) de área construída computável, as vagas para caminhão podem ser compartilhadas com os veículos fretados.

Imóvel informado está inserido na Macroárea de Estruturação Metropolitana - MEM. Verificar a existência de lei específica para a região informada, nos termos do §3º do art. 76 da Lei nº 16.050/14.

Ao continuar o processo, você assume a responsabilidade pelo endereço e inscrição imobiliária informados, ciente de que o resultado pode ser revertido caso seja apurada incorreção dos mesmos, sem prejuízo das demais penas da lei

Atividade passível de instalação no local, conforme disposições da legislação urbanística municipal em vigor.

**GRUPO DE ATIVIDADE NR: Ind-1a-7**

**STATUS DA ANÁLISE: Passível**

**RESTRIÇÕES:**

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [Ind-1a-7]: Número mínimo de vagas por área construída computável (em m<sup>2</sup>) ou por número de unidades habitacionais (UH) (a): Vagas de automóveis (e)(f) = Mínimo de 1 vaga a cada 100 m<sup>2</sup> de área construída computável Obs: 4A(a) Não se aplica nas zonas de uso ZEU, ZEUA, ZEUP, ZEUPa, ZEM, ZEMP e nos usos não residenciais em lotes com área inferior a 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados) em todas as zonas. 4A(e) Para Serviços de Armazenamento e Guarda de Bens Móveis das subcategorias de uso nR1, nR2 e nR3, o número mínimo de vagas de automóveis exigido será calculado com base na área construída computável destinada à permanência humana. 4A(f) Quando exigido o número mínimo de vagas de automóveis, este deverá ser acrescido do número de vagas especiais conforme definido no Código de Obras e Edificações.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [Ind-1a-7]: Número mínimo de vagas por área construída computável (em m<sup>2</sup>) ou por número de unidades habitacionais (UH) (a): Vagas de bicicletas = Mínimo de 1 vaga a cada 250 m<sup>2</sup> de área construída computável Obs: 4A(a) Não se aplica nas zonas de uso ZEU, ZEUA, ZEUP, ZEUPa, ZEM, ZEMP e nos usos não residenciais em lotes com área inferior a 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados) em todas as zonas.

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [Ind-1a-7]: Espaço para carga e descarga (c): Número de vagas para utilitário = Mínimo de 1 vaga e 1 vaga adicional a cada 4.000 m<sup>2</sup> de área construída computável Obs: 4A(c) Não se exige vaga para carga e descarga nos lotes com área até 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), exceto em lotes localizados na Macroárea de Urbanização Consolidada e nos seguintes setores e subsetores da Macroárea de Estruturação Metropolitana: I. Subsetores Arco Tietê, Arco Pinheiros e Arco Faria Lima - Águas Espraiadas - Chucrí Zaidan do Setor Orla Ferroviária e Fluvial. II. Setor Central (Operação Urbana Centro).

Quadro 4A - Condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos : Grupo de Atividade [Ind-1a-7]: Espaço para carga e descarga (c): Número de vagas para caminhão: Acima de 4.000m<sup>2</sup> de área construída computável (d) = Mínimo de 1 vaga e 1 adicional a cada 4.000 m<sup>2</sup> de área construída computável Obs: 4A(c) Não se exige vaga para carga e descarga nos lotes com área até 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados), exceto em lotes localizados na Macroárea de Urbanização Consolidada e nos seguintes setores e subsetores da Macroárea de Estruturação Metropolitana: I. Subsetores Arco Tietê, Arco Pinheiros e Arco Faria Lima - Águas Espraiadas - Chucrí Zaidan do Setor Orla Ferroviária e Fluvial. II. Setor Central (Operação Urbana Centro). 4A(d) Para empreendimentos não residenciais acima de 10.000m<sup>2</sup> (dez mil metros quadrados) de área construída computável, as vagas para caminhão podem ser compartilhadas com os veículos fretados.

Ao continuar o processo, você assume a responsabilidade da verificação do atendimento a largura mínima de via estabelecida pelo Quadro 4A anexo integrante da Lei nº 16.402/16, que dispõe sobre condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos, em concordância com a ADIN nº 2304556-40.2020.8.26.0000, Emenda nº 91, que reverteu a isenção do atendimento a largura de via mínima estabelecida.

**DETALHAMENTO**

A Prefeitura de São Paulo expede o presente Auto de Licença de Funcionamento para empreendimentos de baixo risco, nos termos do Decreto Municipal 57.299/2016, devendo ainda serem observadas as legislações estadual e federal pertinentes.

**DECLARAÇÕES:**

Declaro que o estabelecimento NÃO possui 120 (cento e vinte) vagas de estacionamento ou mais e está localizado em Área Especial de Tráfego - AET ou 280 (duzentas e oitenta) vagas de estacionamento ou mais, localizado nas demais áreas do Município, nos termos dos art. 108 e 109 da Lei Municipal 16.402/16.

Declaro que o empreendimento é permanente e NÃO atrai ou produz grande número de viagens ao longo do dia e/ou por período determinado, causando impacto no sistema viário e de transporte, podendo comprometer a acessibilidade, a mobilidade e a segurança de veículos e pedestres, nos termos dos art. 108 e 109 da Lei Municipal 16.402/16.

Declaro que o estabelecimento NÃO se enquadra como atividade secundária ou complementar, nos termos do art. 33 do Decreto Municipal 49.969/08.



Prefeitura da Cidade de São Paulo  
**Auto de Licença de Funcionamento**

Declaro que o estabelecimento NÃO é industrial, ou sendo, não é processada somente operação de montagem, nos termos do parágrafo único do artigo 101 da Lei Municipal 16.402/16.

Declaro que o estabelecimento no qual se pretende instalar a atividade NÃO é atividade enquadrada como Empreendimento Gerador de Impacto de Vizinhança ou como Empreendimento Gerador de Impacto Ambiental conforme previsto no art. 108 da Lei Municipal 16.402/16.

Declaro que o estabelecimento no qual pretendo instalar a atividade NÃO não realiza processo de fundição e corte de metais, ferrosos ou não ferrosos, assim como laminação, trefilação ou extrusão de metais, sinterização, estamparia de corte, limpeza de peças por jateamento, aglutinação e folheamento de fibras, pintura ou envernizamento a revólver, em processo industrial; nos termos da Lei Municipal 16.402/16 e do Decreto Municipal 57.378/16.

Declaro que caso o estabelecimento no qual se pretende instalar a atividade não esteja relacionado com estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos essencialmente por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta, regime de conglomerado ou condomínio de cozinhas, conforme Decreto Municipal 61.376/22.

Declaro, sob as penas da Lei: - que os dados informados neste formulário são verdadeiros e que a inexatidão, irregularidade ou falsidade na prestação das informações relativas ao licenciamento eletrônico sujeitará o responsável, juntamente com as demais pessoas que derem causa, às penalidades administrativas, civis e criminais cabíveis; - que os dados relativos à edificação estão absolutamente corretos, não havendo impedimentos de terceiros, e de qualquer ordem, no tocante a sua utilização, - que a atividade atende às exigências legais (gerais e especiais) relativas ao seu exercício; - que o simples protocolo do pedido de licença por qualquer meio não autoriza o funcionamento da atividade, conforme previsto no art. 18 do Decreto Municipal 57.299/16; - estar ciente de que a Prefeitura do Município de São Paulo não se responsabiliza por requerimentos via Internet não recebidos por motivo de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados; - estar ciente de que a Prefeitura do Município de São Paulo não se responsabiliza por informações de endereço incorretas, incompletas ou por falha na entrega de mensagens eletrônicas causadas por endereço eletrônico incorreto ou por problemas do provedor de acesso do requerente tais como: caixa de correio eletrônico cheia, filtros anti-spam, eventuais truncamentos ou qualquer outro problema de ordem técnica, sendo aconselhável sempre consultar o site da Prefeitura para verificar as informações que lhe são pertinentes.

Declaro que o estabelecimento atende aos parâmetros de incomodidade da zona de uso no qual está inserido conforme disposto na Lei Municipal 16.402/2016, no quadro 4B anexo à Lei e legislação correlata.

Declaro que o estabelecimento atende as condições de instalação do uso conforme disposto na Lei Municipal 16.402/2016, no quadro 4A anexo à Lei e legislação correlata, inclusive quanto ao previsto no Decreto Municipal 57.521/2016.

Declaro que o estabelecimento atende todos os requisitos legais, dentre os quais aqueles relacionados à manipulação de materiais tóxicos, explosivos e que possam causar algum tipo de contaminação, conforme previsto no art 4o do Decreto Municipal 57.298/2016, assim como quanto aos requisitos legais nos casos de atividades em imóveis em que sejam armazenados ou utilizados líquidos combustíveis.

Declaro que caso o estabelecimento seja ocupado por mais de uma atividade não residencial e não seja possível diferenciar os parâmetros aplicáveis a cada uso, serão atendidas as condições de instalação da atividade mais restritiva, nos termos do §2º do art. 112 da Lei Municipal 16.402/2016.

Declaro que a(s) cópia(s) digitalizada(s) da(s) Anotação(ções) de Responsabilidade Técnica - ART(s) ou do(s) Registro(s) de Responsabilidade Técnica - RRT(s) anexada(s) ao sistema e emitida(s) em conformidade com as exigências dos órgãos de classe refere(m)-se ao estabelecimento no qual se pretende instalar a atividade, e que o responsável técnico possui registro válido junto ao respectivo Conselho de Classe.

Declaro que mantenho em meu poder e à disposição da fiscalização, caso a edificação não esteja regular de acordo com as definições da legislação edilícia, documentos emitidos por profissionais habilitados, competentes pelo respectivo Conselho de Classe, que asseguram as condições de higiene, segurança de uso, estabilidade, habitabilidade da edificação, assim como as condições de instalação e os parâmetros de incomodidade, conforme disposto no art. 133 da Lei Municipal 16.402/2016 e conforme cópia digitalizada da ART/RRT anexadas a esta solicitação de Auto de Licença de Funcionamento para Empreendimento de baixo risco, conforme previsto nos incisos II e III do art. 12 do Decreto Municipal 57.299/2016. Declaro ainda que o imóvel não está situado em área contaminada, "non aedificandi", de risco geológico-geotécnico ou de preservação ambiental permanente, e que a edificação não invade logradouro ou terreno público, nem tampouco é objeto de ação judicial promovida pelo Município de São Paulo, objetivando a sua demolição.

Declaro que mantenho em meu poder e à disposição da fiscalização documentos emitidos por profissionais habilitados, competentes pelo respectivo Conselho de Classe, e conforme cópia digitalizada da ART/RRT anexadas a esta solicitação de Auto de Licença de Funcionamento para Empreendimento de baixo risco de acordo com o inciso III do art. 12 do Decreto Municipal 57.299/2016, que atestam as condições de segurança, acessibilidade, habitabilidade e salubridade, conforme inciso II do art. 12 do Decreto Municipal 57.299/2016 e em consonância com as normas em vigor; atestam ainda a verificação da edificação, equipamentos e instalações prediais, elétricas e de gás, e que ela se encontra estável, inclusive com relação a coberturas, e em satisfatórias condições de segurança; atestam também, nos casos de edificação onde seja necessário sistema de segurança com base na legislação edilícia, que o imóvel atende os requisitos mínimos de segurança e que o controle da manutenção do sistema de segurança instalado é realizado de acordo com as normas em vigor; declaro ainda possuir os respectivos documentos municipais comprobatórios das condições de segurança e acessibilidade para os casos previstos.

Declaro que estou ciente que não é permitida a utilização das edificações para usos não residenciais quando o lote resultante de aprovação de empreendimentos enquadrados na subcategoria de uso R2h-1 (casas geminadas) não atender às dimensões e a área mínimas do Quadro 2A da Lei Municipal 16.402/2016, conforme art. 16 do Decreto Municipal 57.521/2016.



Prefeitura da Cidade de São Paulo  
**Auto de Licença de Funcionamento**

Declaro que, caso o estabelecimento tenha utilizado benefícios estabelecidos em legislação específica para a atividade declarada, esta está em acordo com as exigências previstas no momento da aprovação do projeto.

Estou ciente que a dispensa da comprovação prévia do cumprimento de exigências para os empreendimentos considerados de baixo risco não exime de observar as condições necessárias para a instalação e funcionamento das atividades, bem como obter e manter disponíveis para a fiscalização os respectivos documentos, conforme previsto no art. 14 do Decreto Municipal 57.299/2016. Estou ciente também que o conhecimento e a concordância das demais declarações não exime da observância da legislação pertinente ao tema, assim como dos procedimentos e penalidades decorrentes de seu não atendimento.

Declaro que o estabelecimento atende a largura mínima de via estabelecida pelo Quadro 4A anexo integrante da Lei nº 16.402/16, conforme art. 112 desta Lei, que dispõe sobre condições de instalação por subcategoria de uso, grupos de atividade e usos específicos, em concordância com a ADIN nº 2304556-40.2020.8.26.0000, Emenda nº 91, que reverteu a isenção do atendimento a largura de via mínima estabelecida.

**CONDIÇÕES:**

Emitido eletronicamente

Esta atividade está dispensada da licença ambiental gerida pela Coordenação de Licenciamento Ambiental - CLA, vinculada à Secretaria do Verde e do Meio Ambiente (SVMA). Entretanto, a atividade poderá estar sujeita ao licenciamento pelo órgão ambiental competente, e por tal questão esta licença municipal não exclui a obrigatoriedade de obter a licença junto a Companhia Ambiental do Estado de São Paulo (CETESB), de acordo com as Deliberações Normativas CONSEMA nº 01/2018 e nº 02/2018.