

Número do Edital: 2021.03.15.1 - SRP

Órgão Gerenciador: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Objeto: Seleção de melhor proposta para registro de preços visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios destinados aos alunos assistidos pelo Programa de Alimentação Escolar do Município de Horizonte/CE (com ampla participação e cotas exclusivas à ME e EPP), conforme especificações contidas no Termo de Referência.

Ficha Técnica Descritiva do Objeto

DESCRIÇÃO DO LOTE

LOTE 01 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	MARCA	VR UNIT	VR TOTAL
1	CARNE BOVINA EM CUBOS Corte congelado de bovino em cubos de primeira (patinho, coxão mole), proveniente de machos saudios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, sem pele e sem gordura aparente; aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: vermelho brilhante e uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Embalado em filme de polietileno resistente, transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	KG	2.520	DUBOI	R\$ 30,24	R\$ 76.204,80
2	CARNE BOVINA MOIDA congelada, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos saudios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração não serão permitidos. Percentual de água inferior ou igual a 15% após descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente, resistente e atóxico, limpo, não violado, fechamento à vácuo, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	KG	6.030	DUBOI	R\$ 14,00	R\$ 84.420,00
3	CARNE BOVINA SALGADA , curada e seca (charque) sem adição de nitrato e nitrito, capa de gordura inferior a 30%. Aspecto do produto: seco; cor: marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, sem presença de coloração rósea característica de produtos curados (nitrito e nitrato); odor: próprio. Embalado a vácuo em pacote plástico de 500g ou 1kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10kg, com identificação do produto e do fabricante, informação nutricional por porção, número do lote, data de fabricação, condições de armazenamento e prazo para consumo mínimo de 90 dias na data da entrega. Número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIF.	KG	3.690	KAICO	R\$ 22,40	R\$ 82.656,00



<p>4 COXA E SOBRECOPA DE FRANGO congelado sem tempero esem porção dorsal, embalados individualmente ou em bandejas de 1kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 kg com identificação do produto, procedência, informação nutricional por porção, lote, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Percentual de água inferior ou igual a 10% após descongelamento. Especificações impressas na própria embalagem</p> <p>Características gerais: o produto devera apresentar cor e odor característicos, sem sinais de fermentação putrida ou partes esverdeadas. Não deverá conter nenhuma outra parte que não seja exclusivamente coxa e sobrecoxa, como parte da costela, etc. prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega</p>	KG	6.210	BONASA	R\$ 9,18	R\$ 57.007,80
<p>5 PEITO DE FRANGO EM FÍLE congelado, com adição máxima de 6% de água, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 ou 20 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Com prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	9.180	BONASA	R\$ 12,10	R\$ 111.078,00
TOTAL					R\$ 411.366,60

quatrocentos e onze mil, trezentos e sessenta e seis reais e sessenta centavos

Preço CIF

Prazo de validade da proposta: 90 (Noventa) dias

Prazo e local de entrega conforme edital

Pagamento conforme edital

Garantia conforme edital

Declaramos, que nos preços ofertados estão incluídas todas as despesas incidentes sobre fornecimento referentes a tributos, encargos sociais e demais ônus atinentes a execução do objeto desta licitação

Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa Carta proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (edital).

Fortaleza, 05 de abril de 2021.

BOA VISTA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
CNPJ/10.394.436/0001-66

Luiz Irades Cid Freitas
CPF: 458.635.713-49

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 2021.03.15.1 - SRP

Número do Edital: 2021.03.15.1 - SRP

Órgão Gerenciador: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Objeto: Seleção de melhor proposta para registro de preços visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios destinados aos alunos assistidos pelo Programa de Alimentação Escolar do Município de Horizonte/CE (com ampla participação e cotas exclusivas à ME e EPP), conforme especificações contidas no Termo de Referência.

Ficha Técnica Descritiva do Objeto

DESCRIÇÃO DO LOTE

LOTE 08 - COTA EXCLUSIVA ÀS MICROEMPRESAS - ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - EPP, EM ATENDIMENTO AO INCISO III DO ART. 48 DA LEI Nº 123/2006.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	MARCA	VR UNIT	VR TOTAL
1	CARNE BOVINA EM CUBOS Corte congelado de bovino em cubos de primeira (patinho, coxão mole), proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, sem pele e sem gordura aparente; aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: vermelho brilhante e uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Embalado em filme de polietileno resistente, transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	KG	280	DUBOI	R\$ 30,24	R\$ 8.467,20
2	CARNE BOVINA MOÍDA congelada, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração não serão permitidos. Percentual de água inferior ou igual a 15% após descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente, resistente e atóxico, limpo, não violado, fechamento à vácuo, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	KG	670	DUBOI	R\$ 14,00	R\$ 9.380,00

3	CARNE BOVINA SALGADA , curada e seca (charque) sem adição de nitrato e nitrito, capa de gordura inferior a 30%. Aspecto do produto: seco; cor: marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, sem presença de coloração rósea característica de produtos curados (nitrito e nitrato), odor: próprio. Embalado a vácuo em pacote plástico de 500g ou 1kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10kg, com identificação do produto e do fabricante, informação nutricional por porção, número do lote, data de fabricação, condições de Armazenamento e prazo para consumo mínimo de 90 dias na data da entrega, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE.	KG	410	KAICO	R\$ 22,40	R\$ 9.184,00	✓	
4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO congelado sem tempero esem porção dorsal, embalados individualmente ou em bandejas de 1kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 kg com identificação do produto, procedência, informação nutricional por porção, lote, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Percentual de água inferior ou igual a 10% após descongelamento. Especificações impressas na própria embalagem. Características gerais o produto deverá apresentar cor e odor característicos, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Não deverá conter nenhuma outra parte que não seja exclusivamente coxa e sobrecoxa, como parte da costela, etc. prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega	KG	690	BONASA	R\$ 9,18	R\$ 6.334,20	✓	
5	PEITO DE FRANGO EM FILE congelado, com adição máxima de 6% de água, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 ou 20 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Com prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	KG	1.020	BONASA	R\$ 12,10	R\$ 12.342,00	✓	
						TOTAL	R\$ 45.707,40	
quarenta e cinco mil, setecentos e sete reais e quarenta centavos								

Preço CIF

Prazo de validade da proposta: 90 (Noventa) dias

Prazo e local de entrega conforme edital

Pagamento conforme edital

Garantia conforme edital

Declaramos, que nos preços ofertados estão incluídas todas as despesas incidentes sobre fornecimento referentes a tributos, encargos sociais e demais ônus atinentes a execução do objeto desta licitação

Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa Carta proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (edital).

Fortaleza, 05 de abril de 2021.

BOA VISTA COM. E SERVIÇOS LTDA
CNPJ: 10.394.436/0001-66

Luiz Inácio Cid Freitas
CPF: 458.635.713-49

BOA VISTA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA – EPP CNPJ: 10.394.436/0001-66 CGF: 06.370.705-5

RUA JOSE PEREIRA BARROS, 165 – GUAJERU – FORTALEZA/CE - CEP:60843-240

FONE: 3276.6606 – 3229-3212

E-MAIL: comercialboavista2009@gmail.com



Número do Edital: 2021.03.15.1 - SRP

Órgão Gerenciador: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Objeto: Seleção de melhor proposta para registro de preços visando futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios destinados aos alunos assistidos pelo Programa de Alimentação Escolar do Município de Horizonte/CE (com ampla participação e cotas exclusivas à ME e EPP), conforme especificações contidas no Termo de Referência.

Ficha Técnica Descritiva do Objeto

DESCRIÇÃO DO LOTE

LOTE 08 - COTA EXCLUSIVA ÀS MICROEMPRESAS - ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - EPP, EM ATENDIMENTO AO INCISO III DO ART. 48 DA LEI Nº 123/2006.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	MARCA	VR UNIT	VR TOTAL
1	CARNE BOVINA EM CUBOS Corte congelado de bovino em cubos de primeira (patinho, coxão mole), proveniente de machos saudios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, sem pele e sem gordura aparente; aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: vermelho brilhante e uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Embalado em filme de polietileno resistente, transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	KG	280	DUBOI	R\$ 54,00	R\$ 15.120,00
2	CARNE BOVINA MOÍDA congelada, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos saudios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração não serão permitidos. Percentual de água inferior ou igual a 15% após descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente, resistente e atóxico, limpo, não violado, fechamento à vácuo, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	KG	670	DUBOI	R\$ 25,00	R\$ 16.750,00

3	CARNE BOVINA SALGADA , curada e seca (charque) sem adição de nitrito e nitrato, capa de gordura inferior a 30%. Aspecto do produto: seco; cor: marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, sem presença de coloração rósea característica de produtos curados (nitrito e nitrato); odor: próprio. Embalado o vácuo em pacote plástico de 500g ou 1kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10kg, com identificação do produto e do fabricante, Informação nutricional por porção, número do lote, data de fabricação, condições de Armazenamento e prazo para consumo mínimo de 90 dias na data da entrega, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE.	KG	410	KAICO	R\$ 40,00	R\$ 16.400,00
4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO congelado sem tempero esem porção dorsal, embalados individualmente ou em bandejas de 1kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 kg com identificação do produto, procedência, informação nutricional por porção, lote, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Percentual de água inferior ou igual a 10% após descongelamento. Especificações impressas na própria embalagem. Características gerais: o produto devera apresentar cor e odor característicos, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Não deverá conter nenhuma outra parte que não seja exclusivamente coxa e sobrecoxa, como parte da costela, etc. prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega	KG	690	BONASA	R\$ 18,00	R\$ 12.420,00
5	PEITO DE FRANGO EM FÍLE congelado, com adição máxima de 6% de água, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 ou 20 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Com prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	KG	1.020	BONASA	R\$ 21,00	R\$ 21.420,00
TOTAL						R\$ 82.110,00
oitenta e dois mil, cento e dez reais						

Preço CIF

Prazo de validade da proposta: 90 (Noventa) dias

Prazo e local de entrega conforme edital

Pagamento conforme edital

Garantia conforme edital

Declaramos, que nos preços ofertados estão incluídas todas as despesas incidentes sobre fornecimento referentes a tributos, encargos sociais e demais ônus atinentes a execução do objeto desta licitação.

Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa Carta proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (edital).

Fortaleza, 01 de abril de 2021.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2021.03.15.1 - SRP
LAUDO TÉCNICO DAS AMOSTRAS

EMPRESA: BOA VISTA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA

LOTE 07: AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	PRODUTO	MARCA	RESULTADO
1	CARNE BOVINA EM CUBOS Corte congelado de bovino em cubos de primeira (patinho, coxão mole), proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, sem pele e sem gordura aparente; aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: vermelho brilhante e uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Embalado em filme de polietileno resistente, transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	DUBOI	APROVADO
2	CARNE BOVINA MOÍDA congelada, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração não serão permitidos. Percentual de água inferior ou igual a 15% após descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente, resistente e atóxico, limpo, não violado, fechamento à vácuo , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg , acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10 kg . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	DUBOI	APROVADO
3	CARNE BOVINA SALGADA, curada e seca (charque) sem adição de nitrito e nitrato, capa de gordura inferior a 30% . Aspecto do produto: seco; cor: marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, sem presença de coloração rósea característica de produtos curados (nitrito e nitrato); odor: próprio. Embalado o vácuo em pacote plástico de 500g ou 1kg , acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10kg , com identificação do produto e do fabricante, informação nutricional por porção, número do lote, data de fabricação, condições de armazenamento e prazo para consumo mínimo de 90 dias na data da entrega, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE.	KAICO	REPROVADO – NÃO ATENDE ESPECIFICAÇÃO Contém Nitrito e Nitrato.
4	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO congelado sem tempero e sem porção dorsal , embalados individualmente ou em bandejas de 1kg , acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 kg com identificação do produto, procedência, informação nutricional por porção, lote, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Percentual de água inferior ou igual a 10% após descongelamento. Especificações impressas na própria embalagem. Características gerais: o produto devesa apresentar cor e odor característicos, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Não deverá conter nenhuma outra parte que não seja exclusivamente coxa e sobrecoxa, como parte da costela, etc. prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	BONASA	APROVADO
5	PEITO DE FRANGO EM FÍLE congelado, com adição máxima de 6% de água , aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 ou 20 kg . Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Com prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	BONASA	APROVADO

LOTE 08: COTA EXCLUSIVA ÀS MICROEMPRESAS - ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP

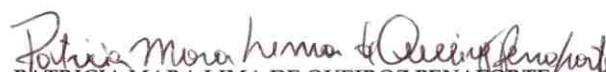
ITEM	PRODUTO	MARCA	RESULTADO
1	CARNE BOVINA EM CUBOS Corte congelado de bovino em cubos de primeira (patinho, coxão mole), proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, sem pele e sem gordura aparente; aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: vermelho brilhante e uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Embalado em filme de polietileno resistente, transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	DUBOI	APROVADO



ITEM	PRODUTO	MARCA	RESULTADO
2	CARNE BOVINA MOÍDA congelada, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração não serão permitidos. Percentual de água inferior ou igual a 15% após descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente, resistente e atóxico, limpo, não violado, fechamento à vácuo , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg , acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10 kg . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	DUBOI	APROVADO
3	CARNE BOVINA SALGADA , curada e seca (charque) sem adição de nitrito e nitrato, capa de gordura inferior a 30% . Aspecto do produto: seco; cor: marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, sem presença de coloração rósea característica de produtos curados (nitrito e nitrato); odor: próprio. Embalado o vácuo em pacote plástico de 500g ou 1kg , acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10kg , com identificação do produto e do fabricante, informação nutricional por porção, número de lote, data de fabricação, condições de armazenamento e prazo para consumo mínimo de 90 dias na data da entrega, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE.	KAICO	REPROVADO – NÃO ATENDE ESPECIFICAÇÃO Contém Nitrito e Nitrato.
4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO congelado sem tempero e sem porção dorsal, embalados individualmente ou em bandejas de 1kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 kg com identificação do produto, procedência, informação nutricional por porção, lote, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade e numero do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Percentual de água inferior ou igual a 10% após descongelamento. Especificações impressas na própria embalagem. Características gerais: o produto devera apresentar cor e odor característicos, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Não deverá conter nenhuma outra parte que não seja exclusivamente coxa e sobrecoxa, como parte da costela, etc. prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	BONASA	APROVADO
5	PEITO DE FRANGO EM FÍLE congelado, com adição máxima de 6% de água, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1kg , acondicionados em caixas lacradas com 10 ou 20 kg . Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Com prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	BONASA	APROVADO

CONCLUSÃO: A EMPRESA FOI REPROVADA NO ITEM 03 DOS LOTES 07 E 08

HORIZONTE, 13 DE ABRIL DE 2021


PATRICIA MARA LIMA DE QUEIROZ PENAFORTE
 Nutricionista Responsável Técnica

DuBoi

DUBOI FRIGORIFICO INDUSTRIAL LTDA.

CNPJ: 01.930.887/0001-80- PABX: (85) 3391 9000

e-mail: duboifortaleza@uol.com.br

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO

PATINHO EM CUBOS

Descrição: produto elaborado com carne bovina, com qualidade organoléptica e microbiológica, o produto contém no máximo 3% de água e no máximo 10% de gordura, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado na Secretaria de Agricultura e Abastecimento com o número do SIE 214/17. o controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT DANIEL QUEIRÓZ BARROS, além da permanência diária de um Veterinário da Secretaria de Agricultura e abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química

Características sensoriais: cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação

Marca: Duboi

Ingredientes: PATINHO SEM OSSO EM CUBOS

Embalagem:

Primária: pacotes com 1000gr do produto congelado a Vácuo

Secundária: caixa de papelão vedada com 10 embalagens de 1000gr a Vácuo

NÃO CONTÉM GLÚTEM

MODO DE PREPARO: COLOCAR NO REFRIGERADOR POR 24 HORAS, E PROSSEGUIR COM A RECEITA, CONFORME PREFERÊNCIA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energetico	133	556	6,7
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0	0	
Proteinas(g)	28,6	32	
Gorduras Totais(g)	4,5	8,1	
Gordura Saturadas(g)	3,9	17,7	
Gordura Trans(g)	0	0	
Fibra alimentar(g)	0	0	
Sódio(mg)	49	2	

*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.

TEMPERATURAS:

Armazenamento: - 12°C ou mais frio

Distribuição: -12°C ou mais frio

SIE: nº 214/17

Vida útil: 01 ano se mantido congelado

EMISSÃO: 07/04/2021

FABRICADO POR DUBOI FRIGORÍFICO INDUSTRIAL LTDA


Daniel Queiroz Barros
Médico Veterinário
Fortaleza nº140 de 06 Agosto / 2015
CRMV / CE 1838

Rua Alberto de Oliveira, 1109 – Álvaro Weyne- Cep 60.330-530 Fortaleza –Ce

www.duboi frigorifico.com.br



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO

MÚSCULO

Descrição: produto elaborado com carne bovina, com qualidade organolética e microbiológica, o produto contém no máximo 3% de água e no máximo 10% de gordura, o produto é processado dentro dos padrões que preconizam a Legislação RISPOA, IN 12, RDC 259 E 359, sendo registrado na Secretaria de Agricultura e Abastecimento com o número do SIE 214/32. O controle de qualidade é mantido sobre supervisão do RT DANIEL QUEIROZ BARROS, além da permanência diária de um Veterinário da Secretaria de Agricultura e abastecimento. O rigoroso controle no recebimento, armazenamento da matéria prima, higienização de equipamentos, estrutura e utensílios em todo fluxo de produção, garante um alimento apto para consumo com qualidade microbiológica, nutricional e físico-química

Características sensoriais: cor, odor, aspecto e sabor dentro dos padrões preconizados pela Legislação.

Marca: Duboi

Ingredientes: músculo bovino sem osso moído

Embalagem:

Primária: pacotes com 1000gr do produto congelado a Vácuo

Secundária: caixa de papelão vedada com 10 embalagens de 1000gr a Vácuo

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Kcal	Kj	%VD (*)
Valor energético	168KCAL	700kj	8,4
Q. por porção 100g/porção	g / mg	%VD (*)	
Carboidratos(g)	0g	0	
Proteínas(g)	28,6g	36%	
Gorduras Totais(g)	7,6g	13,8%	
Gordura Saturadas(g)	3,9g	17,7%	
Gordura Trans(g)	0g	0%	
Fibra alimentar	0g	0%	
Sódio	61mg	2,5%	

*valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj.

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

TEMPERATURAS:

Armazenamento: - 18°C ou mais frio

Distribuição: -18°C ou mais frio

SIE: nº 214/32

PRAZO DE VALIDADE: 01 ano se mantido congelado

Emissão: 11/03/2021

Não contém glúten


Daniel Queiroz Barros

Médico Veterinário

Portaria nº140 de 06 Agosto / 2015

CRMV / CE 1838

FICHA TÉCNICA
Charque Ponta de Agulha

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: carne bovina – charque ponta de agulha
Marca: KAICÓ
Nº de registro no órgão competente: SIE/ADAGRI/ SDA sob nº 250.02
Fabricação: 30 MAR 2021 Validade: 30 JUN 2021

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: ELAINE CRISTINA BEZERRA ME
Endereço: Estrada do Guarani, 1079 - Pedra - Eusébio- CE.
CNPJ: 00.112.194/0001-17
Telefone: (85)32501075

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Carne bovina, água, sal, conservantes Nitrito e Nitrato de Sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g(½ prato raso)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	66 kcal	3
Carboidratos	0g	0
Proteínas	7,0g	9
Gorduras totais	4,0g	8
Gorduras Saturadas	3,0g	12
Gorduras trans	0g	**
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	390mg	16

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

(**) Valores Diários não estabelecidos.

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Rendimento por embalagem de 500g: aproximadamente 16 porções de 30g.
Prazo de validade: consumir até a data impressa na embalagem (embalagem fechada), desde que armazenado em condições satisfatórias.

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco plástico fechado a vácuo com 500g.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e arejado e após aberto sob refrigeração.

Fortaleza, 08 de abril de 2021.

Maria Lourdeci de Melo

MARIA LOURDECI DE MELO
Engenheira de Alimentos
CREA 12684

FICHA TÉCNICA
Cortes Congelados de Frango – Coxas e Sobrecoxas



IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: cortes congelados de frango – coxas e sobrecoxas.
Marca: BONASA
Nº de registro no órgão competente: SIF/DIPOA 0002\1213
Lote: 0502 Fabricação: 05/02/21 Validade: 05/02/22

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: SANTA IZABEL ALIMENTOS LTDA – ABATEDOURO FRIGORÍFICO - ABATEDOURO DE AVES.
Endereço: Loteamento Estreito, s/n, Lote 1, Zona Rural, Aguiarnópolis - TO
CNPJ: 03.779.994\0017 – 41
Fone: (63)34716230

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: cortes congelados de frango – coxas e sobrecoxas. **ALÉRGICOS: PODE CONTER LÁTEX NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 78g ** (¾ unidade)		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor energético	126 kcal = 529 kJ	6%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	11g	15%
Gorduras totais	9,4g	17%
Gorduras Saturadas	2,8g	13%
Gorduras trans	0g	não estabelecido
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	59mg	2%

(*) % 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.

(**) Referente à parte comestível.

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Este alimento se manuseado incorretamente e/ou consumido cru pode causar danos à saúde.

Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

- Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.
- Após aberta a embalagem consumir imediatamente e não recongelar o produto.
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
Dentro do prazo de validade e com a embalagem fechada, consumir até:	
Geladeira\Refrigerador (0°C a 8°C)	3 dias
Congelador (-8°C a -10°C)	9 meses
Freezer (-12°C ou mais frio)	Vide validade.

EMBALAGEM

Embalagem primária: bandeja com 1Kg

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Mantenha congelado a - 12°C ou mais frio. Uma vez degelado, este produto não deve ser novamente congelado. Após aberto, consumir em até 3 dias.

Fortaleza, 08 de abril de 2021.

Maria Lourdeci de Melo.

MARIA LOURDECI DE MELO
Engenheira de Alimentos
CREA 12684

FICHA TÉCNICA
Cortes Congelados de Frango – Filezinho Sassami



IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Cortes congelados de frango –Filezinho Sassami .
 Marca: BONASA
 N° de registro no órgão competente: SIF/DIPOA 0012/1213
 Lote: 2201 Fabricação: 22/01/2021 Validade: 22/01/2022

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: SANTA IZABEL ALIMENTOS LTDA – ABATEDOURO FRIGORÍFICO - ABATEDOURO DE AVES.
 Endereço: Loteamento Estreito, s/n, Lote 1, Zona Rural, Aguiarnópolis - TO
 CNPJ: 03.779.994/0017 – 41
 Fone: (63)34716230

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Filezinho sassami. **ALÉRGICOS: PODE CONTER LÁTEX NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100g (2 unidades em média)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	100 kcal = 435 kJ	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	22g	29%
Gorduras totais	1,5g	3%
Gorduras Saturadas	0,5g	3%
Gorduras trans	0g	**
Colesterol	34mg	12%
Fibra alimentar	0g	0%
Ferro	1,1 mg	8%
Sódio	52mg	2%

(*) % 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.

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

Este alimento se manuseado incorretamente e/ou consumido cru pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

- Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no microondas. Após aberta a embalagem consumir imediatamente e não recongelar o produto.
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
Dentro do prazo de validade, consumir até:		Embalagem fechada
Geladeira\Refrigerador	0°C a 8°C	3 dias
Congelador	-8°C a - 10°C	9 meses
Freezer	-12°C ou mais frio	Vide validade.

EMBALAGEM

Embalagem primária: bandeja com filme plástico, com 1kg.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Mantenha congelado a (-12 °C ou mais frio) com embalagem fechada. Uma vez degelado, este produto não deve ser novamente congelado. Após aberto consumir em até 3 dias.

Fortaleza, 12 de fevereiro de 2021.

MORAIS CORREIA

Maria Lourdeci de Melo

MARIA LOURDECI DE MELO
 Engenheira de Alimentos
 CREA 12684

ESTADO DO CEARÁ - CARTÓRIO MORAIS CORREIA - 4º OFÍCIO DE NOTAS E 2º RTDPJ
 TABELIA: ÂNGELA MARIA ARAUJO MORAIS CORREIA - CNPJ: 06/573.000/0001-67
 Rua Major Facundo, 676 - Centro - CEP: 80.025-100 - Fortaleza - CE / Tel: (85) 3464.5900
 E-mail: mraiscorreia@moraiscorreia.com.br

Cód.:138164. Reconheço a assinatura por SEMELHANÇA de MARIA LOURDECI DE MELO Do que dou fé. Fortaleza, 30 de março de 2021 Total R\$ 4,93 SELO 2 RECONHECIMENTO DE FIRMA



() - Francisco de A. M. Correia - () - Rafael Paz Lima Barbosa
 () - Arlene L. Rodrigues - () - Cesar Alexandre G. Rodrigues
 () - José Juaci A. de Mesquita Filho - () - Adriano Silva de Brito
 Op.: JESSICA - VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE HORIZONTE - CE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2021.03.15.1

À Prefeitura Municipal de Horizonte— CE

Sector de licitações

Att. Sr. Pregoeiro

Processo: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2021.03.15.1

Prezado Pregoeiro, pelo presente instrumento, vimos apresentar nossa proposta escrita readequada, relativa ao objeto Pregão Eletrônico nº 2021.03.15.1, bem como as informações, especificações e as condições abaixo discriminadas:

1. Identificação do Licitante

Razão social: LFS COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 15.099.833/0001-29

Inscrição Estadual: 065960203

Endereço completo: Rodovia Br 116, km 23, sn, Bloco 01, Bairro Camará, Aquiraz-Ce

Telefone: (8504012-2993; e-mail: naiara@grupolaredo.com.br

Banco

2. Identificação da Licitante

Nome: Cristiano Freitas Ribeiro

CPF: 707.030.513-34

Telefone: (85) 4012-2993

3. **Objeto:** Constitui objeto da presente proposta AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A AOS ALUNOS DA REDE DE ENSINO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE HORIZONTE.





LOTE 07

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND.	QUANT.	VR. UNIT.	EXTENSO	VR. UNIT.	EXTENSO
69	CARNE BOVINA EM CUBOS Corte congelado de bovino em cubos de primeira (patinho, coxão mole), proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, sem pele e sem gordura aparente; aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: vermelho brilhante e uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Embalado em filme de polietileno resistente, transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	LAREDO	KG	2520	R\$ 29,00	VINTE E NOVE REAIS	R\$ 73.080,00	SETENTA E TRÊS MIL, E OITENTA REAIS



L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA
RODOVIA BR 116, KM 23, S/N
CAMARÁ - CEP 61.700-000
AGUIRÁZ - CEARÁ
CNPJ 15.095.833/0001-29
CGF 06.596.020-3

70	<p>CARNE BOVINA MOIDA congelada, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração não serão permitidos. Percentual de Água inferior ou igual a 15% após descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente, resistente e atóxico, limpo, não violado, fechamento a vácuo, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e Carimbo de Inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega</p>	LAREDO	KG	6030	R\$ 11,00 ✓	ONZE REAIS ✓	R\$ 66.330,00 ✓	SESSENTA E TRÊS MIL, TREZENTOS E TRINTA REAIS
71	<p>CARNE BOVINA SALGADA, curada e seca (charque) sem adição de nitrato e nitrito, capa de gordura inferior a 30%. Aspecto do produto: seco; cor: marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, sem presença de coloração rósea característica de produtos curados (nitrito e nitrito); odor: próprio. Embalado o vácuo em pacote plástico de 500g ou 1kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10kg, com identificação do produto e do fabricante, informação nutricional por porção, número do lote, data de fabricação, condições de armazenamento e prazo para consumo mínimo de 90 dias na data da entrega, número do registro no Ministério da Agricultura e Carimbo de Inspeção do SIF</p>	SABOR DO SERTÃO	KG	3690	R\$ 34,53 ✓	TRINTA E QUATRO REAIS E CINQUENTA E TRÊS CENTAVOS	R\$ 127.415,7 ✓	CENTO E VINTE E SETE MIL, QUATROCENTOS E QUINZE REAIS E SETENTA CENTAVOS



L.F.S. COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA
 RODOVIA BR 116, KM 23, S/N
 CAMARA - CEP 61.700-000
 AQUIRAZ - CEARA
 CNPJ 15.099.833/0001-29
 CGF 06.596.020-3

72	<p>COXA E SOBRECORA DE FRANGO congelado sem tempero e sem porção dorsal, embalados individualmente ou em bandejas de 1kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 kg com identificação do produto, procedência, informação nutricional por porção, lote, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e Carimbo de Inspeção do SIF ou SIE. Percentual de água inferior ou igual a 10% após descongelamento. Especificações impressas na própria embalagem. Características gerais: o produto deverá apresentar cor e odor característicos, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Não deverá conter nenhuma outra parte que não seja exclusivamente coxa e sobrecoxa, como parte da costela, etc. prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.</p>	AVE NOVA	KG	6210	R\$ 7,55 ✓	SETE REAIS E CINQUENTA E CINCO CENTAVOS	R\$ 46.885,50 ✓	QUARENTA E SEIS MIL, OITOCENTOS E OITENTA E CINCO REAIS E CINQUENTA CENTAVOS
73	<p>PEITO DE FRANGO EM FILE congelado, com adição máxima de 6% de água, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 ou 20 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e Carimbo de Inspeção do SIP ou SIE. Com prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</p>	BONASA	KG	9180	R\$ 10,80 ✓	DEZ REAIS E OITENTA CENTAVOS	R\$ 99.144,00 ✓	NOVENTA E NOVE MIL, CENTO E QUARENTA E QUATRO REAIS



✓
Valor total da Proposta: R\$ 412.855,20 (Quatrocentos e doze mil, oitocentos e cinquenta e cinco reais e vinte centavos)

Validade da Proposta: 60 dias, conforme estabelecido no edital

Prazo de entrega: De acordo com o edital

Declaramos que nos preços ofertados estão incluídas todas as despesas incidentes sobre a execução do fornecimento referentes a tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, custo e demais despesas que possam incidir sobre a contratação, inclusive a margem de lucro

Declaramos, para todos os fins de direitos, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (edital)

Aquiraz, 15 de abril de 2021.

CRISTIANO FREITAS Assinado de forma digital
por **CRISTIANO FREITAS**
RIBEIRO:707030513 RIBEIRO:70703051334
34 Dados: 2021.04.15 11:00:42
-03'00'

Cristiano Freitas Ribeiro
Sócio-Diretor



L F S COMERCIO E IMPORTACAO DE ALIMENTOS LTDA
RODOVIA BR 116, KM 23, S/N
CAMARÁ - CEP 61.700-000
AQUIRAZ - CEARÁ
CNPJ 15.099.833/0001-29
CGF 06.596.020-3

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2021.03.15.1 - SRP
LAUDO TÉCNICO DAS AMOSTRAS**

EMPRESA: LFS COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

LOTE 07: AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	PRODUTO	MARCA	RESULTADO
1	CARNE BOVINA EM CUBOS Corte congelado de bovino em cubos de primeira (patinho, coxão mole) , proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, sem pele e sem gordura aparente; aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: vermelho brilhante e uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Embalado em filme de polietileno resistente, transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE . Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	LAREDO	REPROVADO O corte não está de acordo com o que pede o edital (está mais para iscas do que cubos), ocasionando perda de rendimento do produto
2	CARNE BOVINA MOÍDA congelada, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração não serão permitidos. Percentual de água inferior ou igual a 15% após descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente, resistente e atóxico, limpo, não violado, fechamento à vácuo , que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg , acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10 kg . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE . Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	LAREDO	APROVADO
3	CARNE BOVINA SALGADA, curada e seca (charque) sem adição de nitrato e nitrito, capa de gordura inferior a 30% . Aspecto do produto: seco; cor: marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, sem presença de coloração rósea característica de produtos curados (nitrito e nitrito); odor: próprio. Embalado o vácuo em pacote plástico de 500g ou 1kg , acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10kg , com identificação do produto e do fabricante, informação nutricional por porção, número do lote, data de fabricação, condições de armazenamento e prazo para consumo mínimo de 90 dias na data da entrega, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE .	SABOR DO SERTÃO	APROVADO
4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO congelado sem tempero e sem porção dorsal , embalados individualmente ou em bandejas de 1kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 kg com identificação do produto, procedência, informação nutricional por porção, lote, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade e numero do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE . Percentual de água inferior ou igual a 10% após descongelamento. Especificações impressas na própria embalagem. Características gerais: o produto devera apresentar cor e odor característicos, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Não deverá conter nenhuma outra parte que não seja exclusivamente coxa e sobrecoxa, como parte da costela, etc. prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.	AVE NOVA	APROVADO
5	PEITO DE FRANGO EM FÍLE congelado, com adição máxima de 6% de água , aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1kg , acondicionados em caixas lacradas com 10 ou 20 kg . Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE . Com prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	BONASA	REPROVADO As amostras apresentaram muita variação de peso (1,367kg e 0,913kg), enquanto o edital pede embalagem com peso líquido de 1kg

HORIZONTE, 22 DE ABRIL DE 2021

Patricia Mara Lima de Queiroz Penaforte
PATRICIA MARA LIMA DE QUEIROZ PENAFORTE
Nutricionista Responsável Técnica

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2021.03.15.1 - SRP
RECIBO DE AMOSTRAS

EMPRESA: LFS COMÉRCIO E IMPORTAÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

LOTE 07: AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	PRODUTO	MARCA
1	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS Corte congelado de bovino em cubos de primeira (patinho, coxão mole), proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, sem pele e sem gordura aparente; aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: vermelho brilhante e uniforme, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio. Embalado em filme de polietileno resistente, transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.</p>	LAREDO
2	<p>CARNE BOVINA MOÍDA congelada, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, seguido de imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração não serão permitidos. Percentual de água inferior ou igual a 15% após descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente, resistente e atóxico, limpo, não violado, fechamento à vácuo, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número de lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelho brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.</p>	LAREDO
3	<p>CARNE BOVINA SALGADA, curada e seca (charque) sem adição de nitrito e nitrato, capa de gordura inferior a 30%. Aspecto do produto: seco; cor: marrom claro, característico de carnes salgadas e secas, sem presença de coloração rósea característica de produtos curados (nitrito e nitrato); odor: próprio. Embalado o vácuo em pacote plástico de 500g ou 1kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 10kg, com identificação do produto e do fabricante, informação nutricional por porção, número do lote, data de fabricação, condições de armazenamento e prazo para consumo mínimo de 90 dias na data da entrega, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE.</p>	SABOR DO SERTÃO
4	<p>COXA E SOBRECORA DE FRANGO congelado sem tempero e sem porção dorsal, embalados individualmente ou em bandejas de 1kg, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas com 20 kg com identificação do produto, procedência, informação nutricional por porção, lote, data de fabricação, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, prazo de validade e numero do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Percentual de água inferior ou igual a 10% após descongelamento. Especificações impressas na própria embalagem. Características gerais: o produto devesa apresentar cor e odor característicos, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Não deverá conter nenhuma outra parte que não seja exclusivamente coxa e sobrecoxa, como parte da costela, etc. prazo para consumo mínimo de 10 (dez) meses da data da entrega.</p>	AVE NOVA
5	<p>PEITO DE FRANGO EM FÍLE congelado, com adição máxima de 6% de água, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo peso líquido de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10 ou 20 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto, prazo de validade e número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Com prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</p>	BONASA

HORIZONTE, 19 DE ABRIL DE 2021


PATRICIA MARA LIMA DE QUEIROZ PENAFORTE
 Nutricionista Responsável Técnica

FICHA TÉCNICA

CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - MÚSCULO

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Carne moída congelada de bovino - Músculo
 Marca: LAREDO®
 Rótulo registrado no SIE/ADAGRI Sob Nº: 627
 Lote: 08052020

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Produzido e embalado por: U Indústria de Alimentos LTDA.
 Endereço: Rodovia BR 116, Km 23 - Camará - Aquiraz - Ceará. CEP: 61.700-000
 Telefone: (85) 4012-2970
 CNPJ: 21.769.160/0001-70
 CGF: 06.437.979-5

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Carne de bovino sem osso - Músculo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Quantidade por 100g de porção (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	128 kcal = 535 kJ	5%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	21 g	27%
Gorduras Totais	4,8 g	8%
Gorduras Saturadas	1,8 g	7%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	143 mg	8%

(*)% 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 não estabelecido.

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

NÃO CONTÉM GLÚTEN.
 MANTENHA CONGELADO.
 PROIBIDO O FRACIONAMENTO.
 Antes de consumir, descongele em geladeira à 8°C. Logo após o descongelamento, cozinhar ou assar em temperatura mínima de 100°C.

EMBALAGEM

Embalagem primária: Saco plástico transparente e resistente, pesando 1 Kg.
 Peso da embalagem 12g.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Armazenamento/Transporte: manter a -18°C.

Jaguaruana, 11 de junho de 2020

1º Ofício 

Ana Virginia C. Mendonça
 Nutricionista
 CRN-6 17636
 Ana Virginia Caminha Mendonça
 Responsável Técnico



CARTÓRIO MOREIRA 1º OFÍCIO
 Reconheço (Incorporação de (veiculação etc))
 firma) de ANA VIRGINIA C. MENDONÇA
 ANA CAMINHA MENDONÇA
 11/06/2020
 Jaguaruana - CE

Maria Cláudia Moreira - 1º Tabelião
 Mariana Corvalho Moreira - Escrivente Substituta

FICHA TÉCNICA

CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO - PATINHO



IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: CARNE EM CUBOS CONGELADA DE BOVINO – PATINHO

Marca: LAREDO®

Rótulo registrado no SIE/ADAGRI Sob Nº: 627

Lote: 151220

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Produzido e embalado por: LI Indústria de Alimentos LTDA.

Endereço: Rodovia BR 116, Km 23 - Camará – Aquiraz – Ceará. CEP: 61.700-000

Telefone SAC: (85) 4012-2970

CNPJ: 21.769.160/0001-70

CGF: 06.437.979-5

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Carne de bovino sem osso - Patinho

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Quantidade por 100g de porção (2 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD(*)
Valor energético	133 kcal = 558 kJ	7%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	22 g	25%
Gorduras Totais	4,5 g	6%
Gorduras Saturadas	0 g	7%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	49 mg	2%

(*)% 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 não estabelecido.

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

MANTENHA CONGELADO.

MODO DE CONSUMO: Antes de consumir, descongele em geladeira à 8°C. Logo após o descongelamento, cozinhar ou assar em temperatura mínima de 100°C.

EMBALAGEM


Embalagem primária: Saco plástico transparente e resistente, pesando 1 Kg.

Peso da embalagem 12g.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Armazenamento/Transporte: manter a -18°C.

Fortaleza, 16 de abril de 2021.


ALESSE SABRINA SILVA
Nutricionista – CRN-6/18866

Responsável Técnico

FICHA TÉCNICA

COXAS E SOBRECOXAS

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Cortes congelados de frango – Coxas e sobrecoxas.
 Marca: AVE NOVA®
 Registro no Ministério Da Agricultura/SIF/DIPOA Sob Nº: 0107/0650
 Lote: 275 2

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Granja Brasília Agroindustrial Avícola Ltda – Abatedouro Frigorífico
 Endereço: Av. Nova York, nº 94 - Imbiruçu – Betim - MG.
 CEP: 32677-164 Telefone: (31) 3539-2900
 CNPJ: 07.150.233/0010-00
 Inscrição Estadual: 302146180.07-59
 Home Page: www.granjabrasilia.com.br

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Cortes congelados de frango – Coxas e sobrecoxas

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Quantidade por 100g de porção comestível do produto cru		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	203 kcal = 853 kJ	10%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	17,0 g	23%
Gorduras Totais	15,0 g	27%
Gorduras Saturadas	4,5 g	20%
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	59,0 mg	20%
Fibra Alimentar	0 g	**
Cálcio	11,0 mg	1%
Ferro	0,92 mg	7%
Sódio	95,0 mgmg	4%

(*)% 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.

Fonte: UBA – CTC/ITAL/AVIMIG

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

MANTENHA CONGELADO A -12°C OU MAIS FRIO.
 Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru pode causar danos a saúde. Instruções: Mantenha resfriado ou congelado, descongele somente no refrigerador u micro-ondas. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco plástico transparente e resistente, peso da embalagem 6g.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar a 12°C ou mais frio. Armazenar/transportar a 12°C ou mais frio.



Ana Virginia C. Mendonça
Nutricionista

Ana Virginia C. Mendonça
 CRN-6 17636
 Responsável Técnico



Jaguaruana, 03 de Janeiro de 2020

CARTÓRIO MOREIRA 1º OFÍCIO
 Reconheço (ou autenticidade) verdadeira, c
 firma(s) de ANA VIRGINIA MENDONÇA
MARIANA CARVALHO MOREIRA
 e do
 Jaguaruana-GE, de 03 de 2020

André Gladyston Moreira 1º Tabelião
 Mariana Carvalho Moreira - Escrevente Substit

FICHA TÉCNICA

FILÉ DE PEITO DE FRANGO



IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Cortes congelados de frango – Filé de Peito.
Marca: BONASA®
Registro no Ministério Da Agricultura/SIF/DIPOA 2009/1213
Lote: 0704

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

PRODUZIDO POR: Santa Isabel Alimentos Ltda – Abatedouro Frigorífico de Aves
Endereço: Loteamento Estreito, S/N, Lote 01 – Zona Rural
CEP: 77.908-000 – Aguiarnópolis - To Telefone: (63) 3471-6230
CNPJ: 03.779.994/0017-41

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Ingredientes: Cortes congelados de frango – Filé de Peito

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Quantidade por 100g de porção (½ unidade)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	88 kcal = 396.6 kJ	6%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	18 g	24%
Gorduras Totais	2 g	4%
Gorduras Saturadas	0,4 g	2%
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	34 mg	12%
Fibra Alimentar	0 g	0%
Ferro	1,1 mg	8%
Sódio	45 mg	2%

(*)% 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.

INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO

ALÉRGICOS: PODE CONTER LÁTEX NATURAL.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

MANTENHA no CONGELADOR -8°C á -10°C (9 meses); FREEZER -12°C (VIDE VALIDADE); GELADEIRA/REFRIGERADOR CONGELADOR 0°C á 8°C (3 DIAS).

Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru pode causar danos a saúde. Instruções: Mantenha resfriado ou congelado, descongele somente no refrigerador ou micro-ondas. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

EMBALAGEM

Embalagem primária: Saco plástico resistente, peso da embalagem 4g. Deve ser pesado na presença do consumidor.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar a 12°C ou mais frio.

Fortaleza, 19 de abril de 2021.


ALESSE SABRINA SILVA
Nutricionista – CRN-6/18866

Responsável Técnico

	M&S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	Código: ET-M&S-015
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Páginas: 03
		Revisão: 03
		Data: 21/10/2020
		Aprovação: Angelina Ponte

FOTO DO PRODUTO	CÓDIGOS
	CÓDIGO EAN: 736532805492 CÓDIGO DUN: 20736532805496 CÓDIGO INTERNO: 05025011

PRODUTO	Carne Bovina Salgada e Dessecada - Charque Dianteiro 500g (CX 10kg)
MARCA	Sabor do Sertão

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

Produto cárneo salgado obtido pela desidratação de massas musculares de carcaças de bovinos. O produto tem a designação de Charque Dianteiro. O produto contém no máximo 45% de umidade e no máximo 15% de resíduo mineral fixo total (RIISPOA).

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)	ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE
239-04	Validade: 3 meses Todas as embalagens com data de Fabricação/Validade/Lote: XXXX/horas

INGREDIENTES

Carne bovina e sal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade(%)	36-45%	
Gordura(%)	~ 1,28%	
Amônia	NEGATIVO	
Proteína (%)	~ 32,09%	
PH	5,3 – 6,2	
Rancidez	NEGATIVO	
Nitrito	AUSENCIA	
Nitrato	AUSÊNCIA	
Cinzas	-	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional

Quantidade por porção 30g (1/4 de prato raso)

%VD

Valor energético	55 kcal=231kJ	3
Carboidratos	0g	0
Proteínas	9,3g	12
Gorduras totais	2g	4
Gorduras saturadas	1g	5
Gorduras trans	0g*	**
Colesterol	19mg	6
Fibra alimentar	0g	0
Cálcio	4mg	1
Ferro	0,5mg	4
Sódio	1660mg	69

*% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

SUGESTÃO DE PREPARO

PAÇOCA DE CHARQUE DIANTEIRO SABOR DO SERTÃO

Ingredientes

- 1 Kg de carne do sol
- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alhos amassados
- Óleo para refogar
- Colorífico a gosto
- 1/2 kg farinha de mandioca (fina)
- Cheiro verde a gosto



Modo de Preparo

Corte a carne em pedaços pequenos e leve ao fogo com água para ferver por aproximadamente 10 a 15 minutos e depois escorra a água

(Se achar que está muito salgada, troque a água e ferva novamente). Em uma panela refogue a cebola picadinha, o alho e o colorífico. Junte a carne e deixe fritar até ficar douradinha, mexendo sempre. No liquidificador, coloque os pedacinhos de carne e bata no pulsar até desfiar. Leve a carne novamente ao fogo, na sobra de óleo do refogado e, aos poucos, acrescente a farinha, com cuidado para não ficar muito seca. Coloque o cheiro verde para finalizar. Sirva com arroz de leite, arroz branco e com ervilhas ou baião de dois.

Angelina Ponte

Angelina Ponte
 Responsável Técnica

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA

Análises	Resultado	*Resolução – RDC No.12, de 2 de janeiro de 2001. Ministério da Saúde, BRASIL (2001).
Salmonella sp. /25g	AUSÊNCIA	AUSÊNCIA
Coliformes a 45°C (UFC/g)	< 3	10 ³
Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	< 10	5,0 x 10 ³
Clostridium sulfito redutor (UFC/g)	< 10	Não especificado

CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes*.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência	Produto seco.	
Suculência	Característica .	
Textura	Carne seca.	
Sabor	Carne bovina salgada e seca	
Cor	Marron claro, característico de carnes salgadas e secas, sem presença de coloração rósea característica de produtos curados (Nitrito e Nitrato).	
Aroma	Carne seca.	

As Características Sensoriais são instrumentos úteis para definir o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto.

FORMA DE ARMAZENAMENTO

Quando fechado em embalagem original:	Manter a temperatura ambiente.	
Quando aberto fora da embalagem original:	Manter sob refrigeração	

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalagem primária- composta de filme plano multicamada selável com média barreira a oxigênio (a vácuo) e água, atóxica. Para aplicação em processos de termoformagem para fins alimentícios. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte.

- Composição do filme: filme estruturado de sete camadas, o qual é basicamente constituído de polietileno, polipropileno, poliamida 6, e adesivos especiais.
- Espessura : 130 µm.
- Gramatura(g/m²) : 122, 3

Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.