

licitante
01

À PREGOEIRA DO GOVERNO MUNICIPAL DE PALMÁCIA

Processo: **PREGÃO ELETRÔNICO N°PE-09.2023**

Data e Hora de Abertura: 22/03/2023 às 14h01min (Horário de Brasília)

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PEIXE) DESTINADOS AS FAMÍLIAS CARENTES, PARA DISTRIBUIÇÃO NO PERÍODO DA SEMANA SANTA, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE PALMÁCIA/CE, TUDO CONFORME ESPECIFICAÇÕES E CONDIÇÕES CONTIDAS NO PROJETO BÁSICO/TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS EXIGÊNCIAS DO EDITAL.

LOTE ÚNICO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO		VALOR TOTAL	
1	Peixe congelada cavalinha (percebel) - congelado a - 35° c, limpo, com cor, odor e sabor característicos, sem manchas esverdeadas e parasitas, sem adição de sal e temperos. Cada unidade pesando de 450 a 750 gramas. Acondicionado em saco plástico transparente de aproximadamente 1 kg, atóxico, embalado em caixa de papelão. Validade minima de 06 meses a contar da data de entrega da amostra e do produto. Conter na embalagem: registro de inspeção estadual ou federal, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n° do lote. Data de validade, peso e composição.	Kg	6000	S DIAS PESCADOS	R\$ 24,74	vinte e quatro reais e setenta e quatro centavos	R\$ 148.440,00	cento e quarenta e oito mil, quatrocentos e quarenta reais
cento e quarenta e oito mil, quatrocentos e quarenta reais					VALOR GLOBAL R\$		R\$ 148.440,00	

VALOR GLOBAL: R\$ 148.440,00 (CENTO E QUARENTA E OITO MIL, QUATROCENTOS E QUARENTA REAIS).

PRAZO DE ENTREGA: Até 24 (VINTE E QUATRO) HORAS, a contar da expedição da ORDEM DE COMPRA.

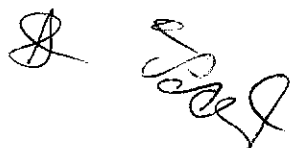
VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.

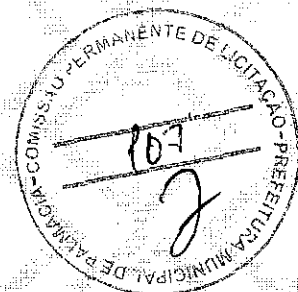
O licitante declara que tem o pleno conhecimento, aceitação e cumprirá todas as obrigações contidas no anexo I - Projeto Básico/Termo de Referência deste edital.

Independente de declaração expressa, fica subentendida que no valor proposto estão incluídas todas as despesas necessárias ao fornecimento dos produtos, inclusive as relacionadas com:

- encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e outros;
- tributos, taxas e tarifas, emolumentos, licenças, alvarás, multas e/ou qualquer infração;
- seguros em geral, de infortunistica e de responsabilidade civil para quaisquer danos e prejuízos causados à Contratante e/ou a terceiros, gerados direta ou indiretamente pelo fornecimento dos produtos objeto desta licitação.

DATA: 17.03.2023





RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 36.837-3

SOLICITANTE

Nome: **S DIAS PESCADOS**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **22.621.150/0001-55**

Cidade: **Fortaleza**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Peixe Congelado - Cavafinha**

Solicitação: **NI**

Marca: **S Dias Pescados**

Fabricação: **02/02/2023**

Validade: **02/02/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **0312**

Turno: **NI**

Coletador: **Silvino**

Data coleta: **27/02/2023**

Hora coleta: **NI**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **S Dias Pescados**

Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 01**

DATA E HORA ENTRADA

01/03/2023 11:30

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **01/03/2023**

Data conclusão: **13/03/2023**

Data emissão: **13/03/2023**

RESULTADOS

Errata: Correção da Descrição do Produto e Temperatura/Condição da Amostra no Recebimento.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp.</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M12A Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	AOAC 2003.11
M32 Contagem de <i>Escherichia coli</i>	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	AOAC 998.08
Parecer Técnico	Amostra conforme, referência legal: IN 161, de 01 de julho de 2022. ANVISA		

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2003.11. 21ed. 2019.
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 21ed. 2019.
- Parecer Técnico Microbiologia

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

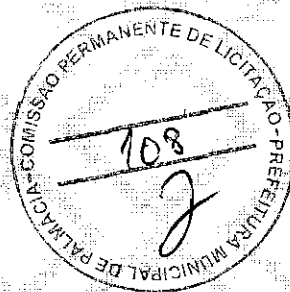
Vanessa Cristina Abu Ali
Bióloga
CRBio-Piv. 108755/07-D

Luiz Humberto Bala
Biólogo
CRBio-Piv. 108755/07-D

Página 1 de 1

RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br:8888 e digite o código MzY4Mz e a série d8fDM=



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 36.838-2

SOLICITANTE

Nome: **S DIAS PESCADOS**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **22.621.150/0001-55**

Cidade: **Fortaleza**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Peixe Congelado - Cavalinha**

Solicitação: **NI**

Marca: **S Dias Pescados**

Fabricação: **02/02/2023**

Validade: **02/02/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **0312**

Turno: **NI**

Coletador: **Silvino**

Data coleta: **27/02/2023**

Hora coleta: **NI**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **S Dias Pescados**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 02**

DATA E HORA ENTRADA

01/03/2023 11:30

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **06/03/2023**

Data conclusão: **11/03/2023**

Data emissão: **11/03/2023**

RESULTADOS

Errata: Correção da Descrição do Produto e Temperatura/Condição da Amostra no Recebimento.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,86	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	68,3	g/100 g	ISO 1442: 1997
FQ075 - Proteína Bruta	22,76	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	1,0	g/100 g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method
- ISO 1442: 1997 - Meat and meat products -- Determination of moisture content (Reference method)
- ISO 1871: 2009 - Food and feed products -- General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
- NMKL 181, 2005 -- Fat. Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam à amostra conforme recebida.

* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Maria Clara Tomazheski Silva
Técnica em Química
CRC/PR 09403788

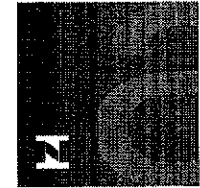
Daniel Bruno Cari
Química
CRC/PR 09202090

Página 1 de 1

RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022

Para validar a assinatura do seu laudo acesse validalaudo.lanali.com.br 8888 e digite o código MzY4Mz e a série h8fDI=

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

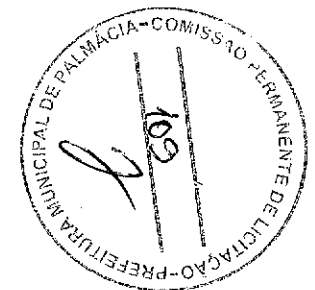
Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'



Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação

A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) and Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC).

Accreditation Certificate

Accreditation Nº CRL 0628

Initial Accreditation: June 11th, 2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR - Brasil

The General Coordination for Accreditation of Inmetro grants accreditation to the Conformity Assessment Body identified above, at the mentioned address, in compliance with the requirements established in the ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:02:17 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation



The recognition status and scope shall be checked at the address www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



FICHA TÉCNICA
PEIXE CAVALINHA

Produto	Cavalinha
Marca	S Dias Pescados
Número de Registro no SIE/COFIS/SEAPA sob o Nº	639/01

FABRICANTE DO PRODUTO

Razão Social	S Dias Pescados ME
CNPJ	22.621.150/0001-55
Inscrição Estadual	06.773593-2
Endereço	Rua Capitão Clovis Maia, 397 – Alto da Balança - Fortaleza-Ce CEP: 60.851-000
Telefone	(85) 3055-0202 / 9.9996-2729 / 9.9960-6313
E-mail	roberta@sdiaspescados.com.br silvino@sdiaspescados.com.br

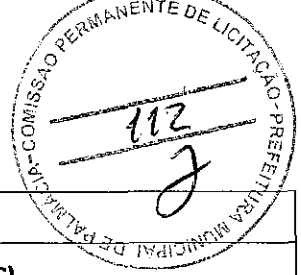
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Descrição	O Peixe Cavalinha foi submetido a manipulação de limpeza sob rígidas condições de higiene.
Ingredientes	Peixe, Água, Tripolfosfato de Sódio
Odor	Característico
Sabor	Característico
Acondicionamento	Mantenha Congelado -18°C
Embalagem Primária	Saco plástico tipo Polietileno atóxico
Peso Líquido	1 Kg
Processamento	02/02/2023
Validade	02/02/2024
Lote	0312

[Handwritten signatures and initials]

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA

Dentro do Prazo da validade	Embalagem Fechada.
-----------------------------	--------------------



12 Hs	Geladeira (+4°C a +8°C)
2 Meses	Congelador (-12°C a -8°C)
Vide Validade	Freezer (-18°C ou mais fria)
Acondicionamento	Mantenha Congelado -18°C
IMPORTANTE: Uma vez descongelado esse produto não pode ser congelado novamente.	
Descongelamento Natural: Retire do freezer, coloque o produto na geladeira, retire um dia depois. No micro-ondas ajuste para 12min conforme manual do fabricante.	

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL – PEIXE CAVALINHA		
Por porção 100g (01 xícara de chá)		
Parâmetros	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	167 kcal	5%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	19,32 g	26%
Gorduras Totais	2,44 g	17%
Gorduras Saturadas	2,44 g	11%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	78mg	3%

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400Kcal. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.

**VD Não estabelecido

FORTALEZA, 21 DE MARÇO 2023

SILVINO DIAS DA
SILVA:94631409991

Assinado de forma digital por
SILVINO DIAS DA
SILVA:94631409991
Dados: 2023.03.21 10:06:24 -03'00'

Licitante
02



Ào Pregoeiro(a) da Comissão de Pregões do Governo Municipal de Palmácia / CE
Setor de Licitações
Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social
Processo: Pregão Eletrônico nº PE - 00/2023
Data e Hora e Abertura: 22/03/2023 às 14h00min

Senhor Pregoeiro(a),
Conforme solicitado, apresentamos nossa Proposta de Preços, relativa ao objeto epigrafado.

OBJETO:

CONSTITUI O OBJETO DA PRESENTE PROPOSTA: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PEIXE) DESTINADOS AS FAMILIAS CARENTES, PARA DISTRIBUIÇÃO NO PERÍODO DA SEMANA SANTA, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE PALMÁCIA/CE, TUDO CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO PROJETO BÁSICO/TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS EXIGÊNCIAS DO EDITAL.

PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	MARCA / FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	EXTENSO UNITÁRIO	VALOR TOTAL	EXTENSO TOTAL
1	Kg	6.000	Peixe congelado sardinha (perceval) - congelado a - 35°C, limpo, com cor, odor e sabor característicos, sem manchas esverdeadas e parasitas, sem adição de sal e temperos. Cada unidade pesando de 450 a 750 gramas. Acondicionado em saco plástico transparente de aproximadamente 1 kg, atóxico, embalado em caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega da amostra e do produto. Conter na embalagem: registro de inspeção estadual ou federal, marca nome do fabricante e fantasia, cnpj, nº do lote. Data de validade, peso e composição.	S DIAS PESCADOS	R\$ 24,74	vinte e quatro reais e setenta e quatro centavos	R\$ 148.440,00	cento e quarenta e oito mil, quatrocentos e quarenta reais
Considera como proposta, no Valor Total do Lote R\$:					R\$		148.440,00	

cento e quarenta e oito mil, quatrocentos e quarenta reais

Considera como proposta, no Valor Total:

R\$

148.440,00

cento e quarenta e oito mil, quatrocentos e quarenta reais

PRAZO DE ENTREGA:

SERÁ DE: ATÉ 74 (VINTE E QUATRO) HORAS, A CONTAR DA EMISSÃO/FORNECIMENTO.

VALIDADE DA PROPOSTA:

VALIDA POR 60 (SESSENTA) DIAS A CONTAR DA DATA DE SUA APRESENTAÇÃO.

DECLARAÇÃO:

* DECLARAMOS QUE TEMOS PLENO CONHECIMENTO, ACRITAÇÃO E CUMPRIREMOS TODAS AS OBRIGAÇÕES CONTIDAS NO ANEXO I - PROJETO BÁSICO/TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL.

* INDEPENDENTE DE DECLARAÇÃO EXPRESSA, FICA SUBENTENDIDA QUE NO VALOR PROPOSTO ESTÃO INCLUIDAS TODAS AS DESPESAS NECESSÁRIAS AO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS, INCLUSIVE AS RELACIONADAS COM: - ENCARGOS SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E OUTROS; - TRIBUTOS, TAXAS E TARIFAS, EMOLUMENTOS, LICENÇAS, ALVARÁS, MULTAS E/OU QUALQUER INFRAÇÃO; - SEGUROS EM GERAL, DA INFORTUNÍSTICA E DE RESPONSABILIDADE CIVIL PARA QUAISQUER DANOS E PREJUÍZOS CAUSADOS A CONTRATANTE E/OU A TERCEIROS, GERADOS DIRETA OU INDIRETAMENTE PELO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS OBJETO DESTA LICITAÇÃO ENCARGOS SOCIAIS E DEMAIS ÔNUS ATINENTES À EXECUÇÃO DO OBJETO DESTA LICITAÇÃO.

* DECLARAMOS QUE CUMPRIMOS PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E QUE NOSSA PROPOSTA ESTA EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL, SOB PENA DO PREVISTO NO ART. 26, § 5º DO DECRETO FEDERAL Nº 10.024/19.

[Handwritten signatures and initials]



* SOB AS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS CABÍVEIS E SOB AS PENAS DA LEI, SER MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO POSSUINDO NENHUM DOS IMPEDIMENTOS PREVISTO NO § 4º DO ARTIGO 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06.

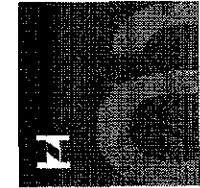
* DECLARAMOS QUE TEMOS CIÊNCIA CLARA DE TODOS OS TERMOS DO EDITAL E SEUS ANEXOS, EM ESPECIAL QUANTO A ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS A SEREM ENTREGUES E AS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, COMPETIÇÃO, JULGAMENTO E FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO, BEM COMO A ACEITAÇÃO E SUJEIÇÃO INTEGRAL AS SUAS DISPOSIÇÕES E À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, NOTADAMENTE AS LEIS FEDERAIS Nº 10.520/02 E 8.666/93.

• DECLARAMOS, SOB AS PENAS DA LEI, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO A QUE SE POSSA PRESTAR, ESPECIALMENTE PARA FINS DE PROVA EM PROCESSO LICITATÓRIO, JUNTO AO MUNICÍPIO DE PALMÁCIA, ESTADO DO CEARÁ, QUE, EM CUMPRIMENTO AO ESTABELECIDO NA LEI Nº 9.854, DE 27/10/1999, PUBLICADA NO DOU DE 28/10/1999, E AO INCISO XXXIII, DO ARTIGO 7º, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, NÃO EMPREGA MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS EM TRABALHO NOTURNO, PERIGOSO OU INSALUBRE, NEM EMPREGA MENORES DE 16 (DEZESSEIS) ANOS EM TRABALHO ALGUM, SALVO NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ, A PARTIR DE 14 (QUATORZE) ANOS.

FORTALEZA/CE, 21 DE MARÇO DE 2023

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços
Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Coordenação Geral de Acreditação



Signatário dos Acordos de Reconhecimento Mútuo da International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) e da Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC)

Certificado de Acreditação

Acreditação nº CRL 0628

Acreditação Inicial: 11/06/2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR

A Coordenação Geral de Acreditação do Inmetro – Cgcre concede acreditação ao Organismo de Avaliação da Conformidade acima identificado, no endereço citado, segundo os requisitos estabelecidos na ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. Esta acreditação constitui a expressão formal do reconhecimento de sua competência para realizar atividades de ensaios, conforme Escopo de Acreditação.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:01:50 -03'00'

Aldoney Freire Costa
Coordenador Geral de Acreditação



A situação atual da acreditação e seu escopo devem ser verificados no endereço eletrônico www.inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp

National Institute of Metrology, Quality and Technology – Inmetro
General Coordination for Accreditation



Signatory to the Mutual Recognition Arrangements of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) and Interamerican Accreditation Cooperation (IAAC).

Accreditation Certificate

Accreditation Nº CRL 0628

Initial Accreditation: June 11th, 2013

LANALI - Laboratório de Análises de Alimentos S/S
Rodovia BR 467, KM 110 – Canadá – Cascavel – PR - Brasil

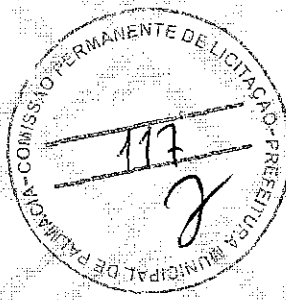
The General Coordination for Accreditation of Inmetro grants accreditation to the Conformity Assessment Body identified above, at the mentioned address, in compliance with the requirements established in the ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017. This accreditation is the formal expression of the recognition of its competence to carry out the activities of testing, as described in the Accreditation Scope.

Assinado de forma digital
por ALDONEY FREIRE
COSTA:54879590720
Dados: 2021.10.08
10:02:17 -03'00'

Aldoney Freire Costa
General Coordinator for Accreditation



The recognition status and scope shall be checked at the address www.Inmetro.gov.br/credenciamento/laboratoriosAcreditados.asp



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 36.837-3

SOLICITANTE

Nome: **S DIAS PESCADOS**

Orçamento: **N.I.**

CNPJ: **22.621.150/0001-55**

Cidade: **Fortaleza**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Peixe Congelado - Cavalinha**

Solicitação: **NI**

Marca: **S Dias Pescados**

Fabricação: **02/02/2023**

Validade: **02/02/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **0312**

Turno: **NI**

Coletador: **Silvino**

Data coleta: **27/02/2023**

Hora coleta: **NI**

Temp. coleta: **NI**

Lugar coleta: **S Dias Pescados**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 01**

DATA E HORA ENTRADA

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

01/03/2023 11:30

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **01/03/2023**

Data conclusão: **13/03/2023**

Data emissão: **13/03/2023**

RESULTADOS

Errata: Correção da Descrição do Produto e Temperatura/Condição da Amostra no Recebimento.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR.01/16-11/16
M12A Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	AOAC 2003.11
M32 Contagem de <i>Escherichia coli</i>	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	AOAC 998.08
Parecer Técnico:	Amostra conforme, referência legal: IN 161, de 01 de julho de 2022. ANVISA		

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | UFC = Unidade Formadora de Colônias | NMP = Número Mais Provável | SVR = Sem Valor de Referência | ND = Não Detectável

Metodologia(s):

- AFNOR Validation 3M 01/16 - 11/16 3M Molecular Detection Assay - MA-MB 101.
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 2003.11. 21ed. 2019.
- AOAC Official Methods of Analysis. Microbiological Methods. 998.08. - 21ed. 2019.
- Parecer Técnico Microbiologia

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emite a do cliente.

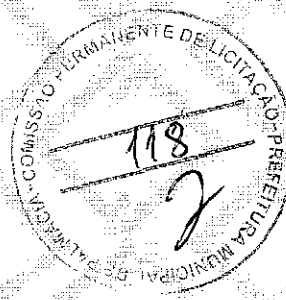
* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Vanessa Cristina Abu Ali
Vanessa Cristina Abu Ali
Bióloga
CRBio-Pis 118752/07-D

Antônio Murilo da Silva
Antônio Murilo da Silva
Biólogo
CRBio-Pis 03082

[Handwritten signatures]



RELATÓRIO DE ENSAIOS

N° 36.838-2

SOLICITANTE

Nome: **S DIAS PESCADOS**

Orçamento: **N.L.**

CNPJ: **22.621.150/0001-55**

Cidade: **Fortaleza**

Estado: **CE**

País: **Brasil**

DADOS DA AMOSTRA

Produto: **Peixe Congelado - Cavalinha**

Solicitação: **NI**

Marca: **S Dias Pescados**

Fabricação: **02/02/2023**

Validade: **02/02/2024**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **0312**

Turno: **NI**

Coletador: **Silvino**

Data coleta: **27/02/2023**

Hora coleta: **NI**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **S Dias Pescados**

Integrado: **NI**

N° do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id. Amostra: 02**

DATA E HORA ENTRADA

01/03/2023 11:30

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

Data ensaio: **06/03/2023**

Data conclusão: **11/03/2023**

Data emissão: **11/03/2023**

RESULTADOS

Errata: Correção da Descrição do Produto e Temperatura/Condição da Amostra no Recebimento.

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	5,86	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	68,8	g/100 g	ISO 1442: 1997
FQ075 - Proteína Bruta	22,76	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lípidios	1,0	g/100 g	NMKL 181, 2005

Abreviatura:

NA = Não aplicado | NI = Não informado | LQ = Limite de Quantificação | NE = Não Especificado | ND = Não Detectável | VMP = Valor Máximo Permitido

Metodologia(s):

- ISO 2917:1999 Meat and meat products -- Measurement of pH -- Reference method
- ISO 1442: 1997 - Meat and meat products -- Determination of moisture content (Reference method)
- ISO 1871: 2009 - Food and feed products -- General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method
- NMKL 181, 2005 - Fat, Determination in meat and meat products using a butyrometer according to Gerber.

* Os resultados se referem somente à amostra analisada e a reprodução do laudo só poderá ser integral e depende da aprovação por escrito do laboratório emissor e do cliente.

* O laboratório não é responsável pela amostragem, os resultados se aplicam a amostra conforme recebida.

* O cliente foi responsável pela coleta, identificação e informações da amostra/item ensaiado.

Maria Clara F. Silva
Maria Clara Tomachevski Silva
Técnica em Química
CRQ-PR 59403766

Daniel B. Cari
Daniel Bruneto Cari
Química
CRQ-PR 05202890

Para validar a assinatura do seu laudo acesse valida.laudos.lanali.com.br e digite o código M2Y4Mz e a série h8fDI=

Página 1 de 1
RQ-LANALI-41 Rev 10 - 01/11/2022

LEITANTE
03



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMÁCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº PE-09.2023
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
DATA E HORA DA ABERTURA: 22/03/2023 ÀS 14:00H

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (peixe) destinados as famílias carentes, para distribuição no período da Semana Santa, de interesse da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social do Município de Palmácia/Ce, tudo conforme especificações contidas no projeto básico/termo de referência anexo do edital.

LOTE ÚNICO								
Item	Especificação	Unid.	Marca	Quant.	Valor Unitário	Valor Total	Extensão Unit.	Extensão Total
1	Peixe congelada cavalinha (percebel) - congelado a - 35° c, limpo, com cor, odor e sabor característicos, sem manchas esverdeadas e parasitas, sem adição de sal e temperos. Cada unidade pesando de 450 a 750 gramas. Acosticionado em saco plástico transparente de aproximadamente 1 kg, atóxico, embalado em caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega da amostra e do produto. Conter na embalagem: registro de inspeção estadual ou federal, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n° do lote. Data de validade, peso e composição.	KG	SABOR NOBRE	6000	R\$ 24,74	R\$ 148.440,00	vinte e quatro reais e setenta e quatro centavos	cento e quarenta e oito mil, quatrocentos e quarenta reais
VALOR DO LOTE:						R\$ 148.440,00		
cento e quarenta e oito mil, quatrocentos e quarenta reais								

VALOR GLOBAL DA PRESENTE PROPOSTA DE PREÇOS:						R\$ 148.440,00		
cento e quarenta e oito mil, quatrocentos e quarenta reais								

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS
DATA DA ENTREGA: DE ACORDO COM O EDITAL E SEUS ANEXOS

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).

Declaramos de que assumimos inteira responsabilidade pela entrega dos produtos, e que serão executados conforme exigência editalícia e contratual, e que serão iniciados a partir da data de recebimento da Ordem de compra.

Declaramos que temos plena aceitação, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos o que atendemos todas as exigências contidas neste Edital.

Declaramos que nos valores apresentados acima, estão inclusos todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, custos, demais despesas que possam incidir sobre a aquisição dos produtos licitados, inclusive a margem de lucro.

Declaramos, ainda, que estamos enquadrados no Regime de tributação de Empresa de Pequeno Porte, conforme estabelece o artigo 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei Federal nº 11.488 de 15 de Junho de 2007.

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

O licitante declara que, nos valores apresentados acima, estão inclusos todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, custos, demais despesas que possam incidir sobre o fornecimento licitado, inclusive a margem de lucro.

Declaramos, sob as penas da Lei, que tomamos pleno conhecimento dos produtos objeto desta licitação; que não possuímos nenhum fato impeditivo para participação deste certame e que nos submetemos a todas as cláusulas e condições previstas neste edital.

O licitante declara que, responde por todos os prejuízos, perdas e danos que venham a ocorrer referentes ao transporte e fornecimento dos produtos, caso venha a ser contratado.

Declaramos ainda que assumimos inteira responsabilidade pela aquisição dos produtos, e que serão executados conforme exigência editalícia e contratual, e que serão iniciados a partir da data de recebimento da Ordem de compra, e ainda, que nos preços apresentados acima, estão inclusos todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, custos, demais despesas que possam incidir sobre o fornecimento licitado, inclusive a margem de lucro.

Declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas, tributos e encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste pregão, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

Declaramos ainda que temos o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital (artigo 21, S2º, do Decreto nº 5.450/2005).

Declaramos que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório. (artigo 21, § 2º, do Decreto Municipal nº 038/2016).

Para fazer valer o direito de prioridade de desempate, a licitante declara, sob as penas da lei, para todos os fins de direito que se possa prestar, especialmente para fazer prova no processo licitatório que tem condição do regime de:

(x) ME/EPP, para efeito do dispositivo na LC 123/2006.

() COOPERATIVA, para efeito do dispositivo na Lei Federal nº11.488 de 15 de junho de 2007.



Fortaleza/Ce - 22 de Março de 2023

[Handwritten marks and signatures]

LAGO PESCA IND. E COM. DE PESCADOS LTDA. – SIF 2910
RUA GIOCONDO TASSO, 404 – BAIRRO CABEÇUDAS

LAGUNA SC CEP: 88790-000
FONES: (48)3647.2073
SIF 2910



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PRODUTO

Denominação de Venda: PEIXE CONGELADO INTEIRO

Nome: CAVALINHA VERMELHA

Nome científico: *Decapterus spp.*

Prazo de Validade: 24 meses

Condições de armazenagem: Manter congelado abaixo de -18°C

Peso líquido: 15 Kg

Peso médio bruto: Variável

Dimensão do Lote: Variável

Origem: Captura na costa brasileira

Código Interno: 0013

EAN 13: 7898926712564 EAN 14: 17898926712561

NCM: 03.03.54.00

CLASSIFICAÇÕES:

Inteiro: 3/4 P

Evisc.:

Postas:

File:

COMPOSIÇÃO E REQUISITOS



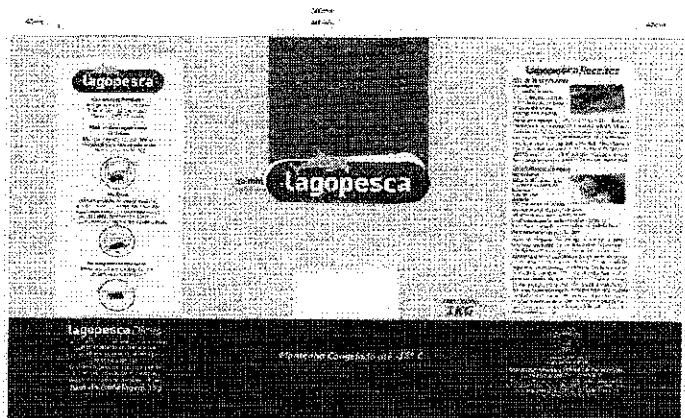
INFORMAÇÕES:

- 1) Uma vez iniciado o descongelamento, não volte a congelar
- 2) Congelado à -35° C, em túnel de ar forçado
- 3) Alérgicos: CONTÉM PEIXE
- 4) Não contém glúten
- 5) O produto deve ser transportado em caminhões ou containers frigoríficos a -18°C

Porção de 100g de produto final

NUTRIENTES	QUANT. MÉDIA	%VD(*)
Valor energético	56 Kcal	3
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	11,1 g	15
Gorduras Totais	0,9 g	2
Gorduras Saturadas	0,4 g	2
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	36 mg	2

VD (*) Valor diário de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. **Valor diário não estabelecido.



ACONDICIONAMENTO DO PRODUTO

Embalagem Primária:

Granel: Filme de polietileno de 5 micra de espessura, revestindo a caixa de embarque internamente

Pacote: Filme laminado de polietileno (PE+PE) de 7 micra de espessura, dimensões (260x345mm)

Caixa de Embarque:

15 Kg: Papelão 4mm espessura, dimensões (580x380x145mm), 540 gr/m²,

1-Rotulos: registrados no Ministério da Agricultura sob n° 0001/2910

RESPONSÁVEL TÉCNICO

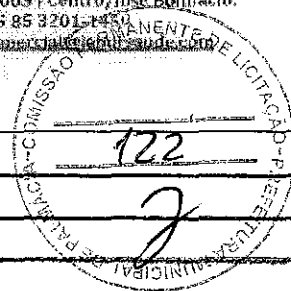
Tatianny Michels Scandolo

Monitora de Controle de Qualidade

Renata Heidemann Krauss

Responsável Técnica - CRMV 2562

Handwritten signatures and initials



Laudo N°: 15926.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: AGAMENON DE SOUZA REBOUCAS

CNPJ/CPF: 14.697.099/0001-37

Endereço: R GENERAL DUTRA, 92 Bairro: VARJOTA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60175220

Contato: ADRIANO PONTES CAVALCANTE E-mail: adrianoportescavalcante@hotmail.com Fone: (85) 99993-7113

Proposta Comercial: 4077.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PEIXE INTEIRO CONGELADO - CAVALINHA

Endereço Amostragem: R GENERAL DUTRA, 92, VARJOTA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60175220

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 22/12/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL ADRIANO; MARCA: SABOR NOBRE; DF 01.10.2022; DV: 02.10.2023; LOTE: 10; PESO IKG; SIE 603; APRESENTAÇÃO: SACO PLÁSTICO; LAUDO FÍSICO-QUÍMICO

Data Recebimento: 22/12/2022 10:00:00

Data Início Amostra: 22/12/2022 10:00:00

Data Conclusão Amostra: 04/01/2023 15:15:43

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un Trab	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ASPECTO	Característico da Espécie	Sensorial	-	IAL	01/09/2022
BASES VOLÁTEIS TOTAIS (BVT)	<5,00	mg/100g	-	IAL	01/09/2022
COLORAÇÃO	Característico da Espécie	Visual	-	IAL	01/09/2022
CONSISTÊNCIA	Firme	-	-	IAL	01/09/2022
ODOR	Característico da Espécie	Sensorial	-	IAL	01/09/2022
pH	5,62	U pH	-	IAL, Mét. 012/IV	01/09/2022
SABOR	Característico da Espécie	Sensorial	-	IAL	01/09/2022
TEOR RESIDUAL DE SO2	3,84	mg/Kg	-	IAL	01/09/2022
TESTE DE ÉBER (H2S)	Positivo	-	-	IAL	01/09/2022
TEXTURA	Macio	Sensorial	-	IAL	01/09/2022

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-químicos para análise de alimentos,

Legenda

Sensorial - Sensorial, mg/100g - Miligrama por 100 gramas, Visual - Visual, U pH - Unidade de pH, mg/Kg - Miligrama por Quilograma.

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

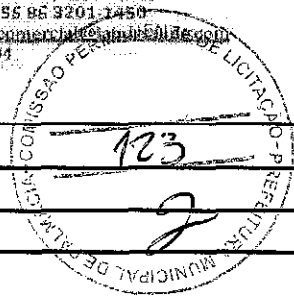
O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000037793014216760202200000

LABOR SAÚDE SERVIÇO DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
PARTICIPADA Nº 0001-04
Francisco Braga Mendes
Técnico
CPF: 016.193.093-00

LABOR SAÚDE SERVIÇO DE ANÁLISE E CONSULTORIA EPP
CNPJ: 11.048.966/0001-04
Francisco Adriano Cavalcante de Almeida
Sócio
CPF: 016.193.093-00 / CAC: 10700250-Técnico

(Handwritten signatures and initials)



Laudo N°: 15924.2022.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: AGAMENON DE SOUZA REBOUCAS

CNPJ/CPF: 14.697.099/0001-37

Endereço: R GENERAL DUTRA, 92 Bairro: VARJOTA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60175220

Contato: ADRIANO PONTES CAVALCANTE E-mail: adrianopontescavalcante@hotmail.com Fone: (85) 99993-7113

Proposta Comercial: 4997.2022.V0

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: PEIXE INTEIRO CONGELADO - CAVALINHA

Endereço Amostragem: R GENERAL DUTRA, 92, VARJOTA Cidade: FORTALEZA/CE CEP: 60175220

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento

Data de Amostragem: 22/12/2022 08:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL ADRIANO; MARCA: SABOR NOBRE: DF 01.10.2022; DV: 02.10.2023; LOTE: 10; PESO IKG; SIE 603; APRESENTAÇÃO: SACO PLÁSTICO; LAUDO MICROBIOLÓGICO

Data Recebimento: 22/12/2022 10:00:00

Data Inicio Amostra: 22/12/2022 16:00:00

Data Conclusão Amostra: 04/01/2023 15:08:43

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN N° 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
ESCHERICHIA COLI	<3	5x10 ²	NMP/g	-	CMMEF	20/10/2022
ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0 x 10	10 ³	UFC/g	-	CMMEF	20/10/2022
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	20/10/2022

Interpretações e Opiniões: Produto de acordo com os padrões legais vigentes.

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022 - ANVISA

Referência(s) Normativa(s): Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 4 Ed,

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, em 25g - em 25 gramas.

4. Informações importantes:

... x 10 UFC/g ou mL equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

A informação descrita no resultado <3 equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 013 - Método e Plano de amostragem

O presente resultado restringe-se a amostra analisada. Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Reproduza-o em sua totalidade de páginas.

Código de Verificação: 0005000164764014456900202200000

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E CONSULT. LTP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Assunção Alves de Lima
Sócio
CPF: 036.393.963-06 / CRC: 10.702.00-7/CE

LABOR SAÚDE SERV. DE ANÁL. E CONSULT. LTP
CNPJ: 11.048.968/0001-04
Francisco Assunção Alves de Lima
Sócio
CPF: 036.393.963-06 / CRC: 10.702.00-7/CE

Handwritten signatures and initials.

Diligencia de Processo Licitatório

1 mensagem

licitacao palmacia <cplpalmacia@gmail.com>

22 de março de 2023 às 15:14

Para: comercial@laborsaude.com, airton@laborsaude.com

Boa tarde,

Como forma de Diligência para sanar dúvidas referente aos Laudos Microbiológicas e Físico-Químicos apresentados por uma determinada empresa participante do Pregão Eletrônico nº PR - 09.2023 cujo o Objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PEIXE) DESTINADOS ÀS FAMÍLIAS CARENTES, PARA DISTRIBUIÇÃO NO PERÍODO DA SEMANA SANTA, DE INTERESSE DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DO MUNICÍPIO DE PALMÁCIA/CE, TUDO CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA EM ANEXO E EDITAL.** Solicitamos que o Laboratório LABORSAUDE comprove se é um laboratório acreditado pelo INMETRO, nos termos dos requisitos da ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017, através de certificação de acreditação ou de outra forma legal, até o dia 23/03/2023 às 13:00 HS sob pena de desclassificação da Empresa concorrente.

Respeitosamente,

Comissão de Licitação
Prefeitura Municipal de Palmácia
licitacao@palmacia.ce.gov.br



 LAUDOS..pdf
413K