



RECIBO DE AMOSTRA

AO(A) PREGOEIRO(A) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMÁCIA

Processo: PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2025 - PE

A empresa **COMERCIAL DMS LTDA**, inscrita no CNPJ n° 40.498.101/0001-59, sediada à rua Periano Prata, n° 14, Bairro Parque Iracema, Maranguape/Ce, Representante legal Sr. **DANIEL MELO SALES**, portador da Carteira de Identidade n° 98023002442 e do CPF n° 648.164.783-53.

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, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO.

ITEM ÚNICO				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT	MARCA
1	PEIXE CAVALINHA (EVisCERADO) - MANTER CONGELADO DE -15 À - 18 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 EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO DE APROXIMADAMENTE 1 KG, ATÓXICO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE. VALIDADE MINIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA 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. CONTER NA EMBALAGEM A INFORMAÇÃO DE VENDA PROIBIDA/ PRODUTO DESTINADO Á DISTRIBUIÇÃO GRATUITA.	KG	1	S DIAS PESCADOS

ASSINATURA: Francisco Gilson Fomander

DATA: 08.04.2025

RECIBO EM
08/04/2025
08:00 HS



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO											
PRODUTO	PEIXE CONGELADO CAVALINHA										
PRODUTOR E ENVASADOR	P UCHOA LIMA PESCADOS-ME CNPJ: 10.459.0077/0001-40 Rua Alecrim, 1951 – Espaço Nobre- CASCÁVEL -CE DISTRIBUÍDO por: S DIAS PESCADOS ME CNPJ: 22.621.150/0001-55 Insc. Est: 06.773593-2 Rua Capitão Clóvis Maia, 397 – Aerolândia – Fortaleza -CE (85)3055.0202 / 99960.6313 - Indústria Brasileira										
MARCA	S DIAS PESCADOS										
LOTE	Lote: 07981 Fab:24/03/2025 Val:24/03/2027										
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	Peixe de origem extrativismo, Cavalinha Scomber japonicus, inteiro e eviscerado Registro no SIE/ADAGRI Sob nº 642-01										
EMBALAGEM	Saco plástico Peso Líquido: 1 KG										
CONSERVAÇÃO	MANTENHA CONGELADO ATÉ -18° C <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA</th></tr><tr><th>Embalagem fechada</th><th>Validade</th></tr></thead><tbody><tr><td>Geladeira 4° C a 8° C</td><td>1 dia</td></tr><tr><td>Congelador -12° C A -8° C)</td><td>4 meses</td></tr><tr><td>Freezer -18° C ou mais frio</td><td>Vide validade</td></tr></tbody></table> <p>Importante: Após descongelado, não recongelar.</p>	CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		Embalagem fechada	Validade	Geladeira 4° C a 8° C	1 dia	Congelador -12° C A -8° C)	4 meses	Freezer -18° C ou mais frio	Vide validade
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA											
Embalagem fechada	Validade										
Geladeira 4° C a 8° C	1 dia										
Congelador -12° C A -8° C)	4 meses										
Freezer -18° C ou mais frio	Vide validade										
INGREDIENTES	Peixe Cavalinha										
ALÉRGICOS	NÃO CONTÉM GLÚTEN CONTÉM PEIXE										
MODO DE PREPARO	Forma de Descongelamento: Geladeira: Retirar do freezer, colque o produto na geladeira por cerca de 12 horas ou até que descongelar. Micro-ondas: Ajuste pra função descongelar conforme a indicação do fabricante do seu aparelho.										

INFORMAÇÃO NUTRICIONA			
Porções por embalagem: Cerca de 06 unidades			
Porção de 60g – (03 colheres de sopa)			
	100	60	% VD*
Valor Energético (Kcal)	167	100,2	5
Carboidratos(g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	20	12	27
Gorduras Totais (g)	1,7	1,02	3
Gorduras Saturadas (g)	0,58	0,34	3
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (g)	78	46,8	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Fortaleza, 28 de março 2025.

gov.br

Documento assinado digitalmente
LIDUINA FELIPE SANTIAGO
Data: 28/03/2025 14:35:40 -0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Liduína Felipe Santiago
Nutricionista
CRN11-1113



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 70.390-0

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: **10/03/2025** Validade: **10/03/2027** Registro: **NI**
Lacre: **NI** Lote: **07963** Turno: **NI**
Coletador: **Silvino** Data coleta: **14/03/2025** Hora coleta: **11:00** Temp. coleta: **NI**
Local coleta: **S DIAS PESCADOS** Integrado: **NI**
Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: Id.Amostra: 1 - Peso: 1kg - (DE ACORDO COM A IN Nº 161, DE 01 DE JULHO DE 2022)

DATA E HORA ENTRADA

18/03/2025 10:14

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA CONGELADO RESFRIADO AMBIENTE
NI

Data ensaio: 18/03/2025

Data conclusão: 19/03/2025

Data emissão: 19/03/2025

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
M26 Pesquisa de <i>Salmonella spp</i>	Ausente	/25g	AFNOR 01/16-11/16
M32 Contagem de <i>Escherichia coli</i>	< 1.0 x 10 ¹	UFC/g	AOAC 998.08
M12A Contagem de <i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	< 1.0 x 10 ¹	UFC/g	AFNOR 01/09-04/03

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. 998.08. - 22ed. 2023
- AFNOR Validation 01/09-04/03 Petrifilm Staph Express Count system (STX system)

- * 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.

Assinado digitalmente por: JHULI APARECIDA MURINELI BAIA:06023513913
Data: 24/03/2025 05:08:16
Responsavel Tecnica
MICROBIOLOGIA
CRQ/PR 09202017



RELATÓRIO DE ENSAIOS

Nº 70.389-0

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: **10/03/2025**

Validade: **10/03/2027**

Registro: **NI**

Lacre: **NI**

Lote: **07963**

Turno: **NI**

Coletador: **Silvino**

Data coleta: **14/03/2025**

Hora coleta: **11:00**

Temp. coleta: **NI**

Local coleta: **S DIAS PESCADOS**

Integrado: **NI**

Nº do SIF/ER: **NI**

Informações adicionais: **Id.Amostra: 1 - Peso: 1kg - (DE ACORDO COM A IN Nº 30, DE 26 DE JUNHO DE 2018 - MAPA)**

DATA E HORA ENTRADA

18/03/2025 10:14

CONDIÇÕES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

CONGELADO

RESFRIADO

AMBIENTE

NI

Data ensaio: **18/03/2025**

Data conclusão: **28/03/2025**

Data emissão: **28/03/2025**

RESULTADOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Metodologia
FQ071 - pH	6,89	unidade pH	ISO 2917:1999
FQ090 - Umidade e Voláteis	77,5	g/100g	ISO 1442: 2023
FQ075 - Proteína Bruta	18,60	g/100 g	ISO 1871: 2009
FQ058 - Lipídios	25,7	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 1442:2023 - 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.

Assinado digitalmente por: DANIELI BRUNETTO CARI:07289361946

Data: 28/03/2025 12:32:39

Responsavel Tecnica

FISICO-QUIMICA

CRQ/PR 09202319

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



LAUDO TÉCNICO 2025

O presente laudo tem por objetivo a análise da amostra de item abaixo do processo licitatório cujo objeto é a **aquisição de gêneros alimentícios (peixe) destinado a famílias carentes para distribuição no período da semana santa, de interesse da secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social do Município de Palmácia/ Ce.**

EMPRESA: COMERCIAL DMS LTDA
CNPJ: 40.498.101/0001-59

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	LAUDO
1.	PEIXE CONGELADO TIPO CAVALINHA (Eviscerado). Embalagem em pacotes de 01 kg. Peixe de origem extrativismo, cavalinha Scomber. Acondicionado em caixas de papelão resistente, validade mínima de oito meses a contar da data de entrega 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. Conter na embalagem a informação de venda proibida/ produto destinado a distribuição gratuita.	APROVADO

Palmácia, 09 de Abril de 2025.

Marta Aurélio Araújo Accioly Pinheiro

Nutricionista – CRN 1211