



DECLARAÇÃO DE AMOSTRA

EDITAL 054/2022

PROCESSO INTERNO: 2.133/2022

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO NO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Prefeitura Municipal de Sabará, por meio do órgão requisitante do objeto, registra que examinou a amostra apresentada pela empresa **PONTO DA CARNE DISTRIBUIDORA LTDA**, cadastrada sob o CNPJ 40.686.306/0001-68, e declara que os produtos foram avaliados conforme parecer do quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QUANTIDADE ENTREGUE	MARCA /REGISTRO	PARECER
01	CARNE BOVINA DE 1ª: PATINHO, EM CUBOS COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 3X3X3 CM. CONGELADA, SEM OSSO. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM, TENDÕES E APONERVOSES). ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). SERÁ ADMITIDO ATÉ 5% DE GORDURA, E NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO). DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E N ° DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM.	1 PCT (KG)	BEEFALLO IMA 14137	APROVADA

02	<p>CARNE BOVINA DE 1ª: PATINHO, MOÍDA. CONGELADA. SEM OSSO. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM, TENDÕES E APONERVOSES). ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). SERÁ ADMITIDO ATÉ 5% DE GORDURA, E NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO). DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E N ° DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM.</p>	1 PCT (KG)	BEEFALLO IMA 14137	APROVADA
03	<p>PEITO DE FRANGO, EM CUBOS, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 3X3X3 CM. SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO E SEM TEMPERO. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA,). SEM ACÚMULO DE SANGUE E GELO, NO MÁXIMO 6% DO SEU PESO EM ÁGUA (DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA). EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. SECUNDÁRIA EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E N° DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) OU IMA (INSTITUTO MINEIRO</p>	1 PCT (KG)	BEEFALLO IMA 14137	APROVADA

	DE AGROPECUÁRIA). VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM.			
04	<p>CARNE SUÍNA: PERNIL TRASEIRO. CONGELADO E SEM TEMPERO, EM ISCAS DE APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA). ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). SERÁ ADMITIDO ATÉ 5% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE MERCADO, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E Nº DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM.</p>	1 PCT (KG)	<p>BEEFALLO IMA 14137</p>	APROVADA

Sabará, 30 de Junho de 2022

Anna eleonora de Freitas e Loyola
Analista de Educação Básica/Nutricionista
Secretaria Municipal de Educação



DECLARAÇÃO DE AMOSTRA

EDITAL 054/2022

PROCESSO INTERNO: 2.133/2022

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO NO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Prefeitura Municipal de Sabará, por meio do órgão requisitante do objeto, registra que examinou a amostra apresentada pela empresa **ANASTÁCIO VARIEDADES**, cadastrada sob o CNPJ 35.785.640/0001-39, e declara que os produtos foram avaliados conforme parecer do quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	QUANTIDADE ENTREGUE	MARCA /REGISTRO	PARECER
01	CARNE BOVINA DE 1ª: PATINHO, EM CUBOS COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 3X3X3 CM. CONGELADA, SEM OSSO. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM, TENDÕES E APONERVOS). ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). SERÁ ADMITIDO ATÉ 5% DE GORDURA, E NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO). DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E N ° DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM.	1 PCT (KG)	FRIOLI IMA 8018	APROVADA

02	<p>CARNE BOVINA DE 1ª: PATINHO, MOÍDA. CONGELADA. SEM OSSO. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM, TENDÕES E APONERVOSES). ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). SERÁ ADMITIDO ATÉ 5% DE GORDURA, E NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO). DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E N ° DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM.</p>	1 PCT (KG)	FRIOLI IMA 8018	APROVADA
03	<p>PEITO DE FRANGO, EM CUBOS, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 3X3X3 CM. SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO E SEM TEMPERO. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA,). SEM ACÚMULO DE SANGUE E GELO, NO MÁXIMO 6% DO SEU PESO EM ÁGUA (DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA). EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG: EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E N° DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) OU IMA (INSTITUTO MINEIRO</p>	1 PCT (KG)	FRIOLI IMA 8018	APROVADA

	DE AGROPECUÁRIA). VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM.			
04	<p>CARNE SUÍNA: PERNIL TRASEIRO. CONGELADO E SEM TEMPERO, EM ISCAS DE APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS. ABATIDAS HUMANITARIAMENTE SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DEVERÁ APRESENTAR TEMPERATURA DE -18°C, SENDO ACEITÁVEL -12°C, NO MOMENTO DA ENTREGA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA). ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). SERÁ ADMITIDO ATÉ 5% DE GORDURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTES CONTENDO 1 KG. EMBALADO A VÁCUO, MATERIAL TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE MERCADO, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E Nº DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES. APRESENTANDO NA ENTREGA 90% DE VIDA ÚTIL, DE ACORDO COM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE A CONSTAR NA EMBALAGEM.</p>	1 PCT (KG)	FRIOLI IMA 8018	APROVADA

Sabará, 30 de Junho de 2022

Anna eláudia de Faria Acosta
 Analista de Educação Básica/Nutricionista
 Secretaria Municipal de Educação