

**RAIMUNDO
TARCIZO O. SILVA
EPP**

MERCANTIL MENOR PREÇO

PLANILHA DE PREÇOS DA CARTA PROPOSTA PP Nº: 014/2018-SEMED

PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ

PREGOEIRA : BRENDA DA SILVA BARBOSA

LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ, SALA DE LICITAÇÃO,

RUA: RAIMUNDA MENDES DE QUEIROZ, BAIRRO: VILA NOVA, CEP: 68.658-000

HORARIO: 09:00HS.

PROPONENTE :

NOME: RAIMUNDO TARCIZO OLIVEIRA SILVA-EPP

ENDEREÇO : CANTIDIO NUNES Nº: 412

BAIRRO : VILA NOVA

CIDADE : SÃO MIGUEL DO GUAMÁ-PÁ

CNPJ : 07.203.866/0001-49

DADOS BANCÁRIOS DA PESSOAL JURÍDICA:

CONTA CORRENTE: 391-7

AGÊNCIA: 4187

BANCO: CAIXA ECONOMICA

DADOS DO RECEPTOR DAS ORDENS DE SERVIÇOS/COMPRAS:

NOME: RAIMUNDO TARCIZO OLIVEIRA SILVA

CPF Nº: 477.090.902-06

RG: 2982416

CELULAR: (091) 98149-2034

E-MAIL: RAIMUNDOTARCIZO@OUTLOOK.COM

PRODUTOS BÁSICOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UN	QUANT	ESPECIF.	EMBAL.	VALIDADE	MARCA	V.UNIT	V.TOT
01	Açúcar Cristal	KG	7.400	Especificação: Açúcar: Tipo cristal, branco, primeira qualidade. Deverá ter boa apresentação, coloração, isento de impurezas e umidade, matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais.	Acondiciona do Em Plástico Atóxico Embalagem plástica de 1 kg, acondiciona dos em fardos totalizando 30kg de peso líquido	O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PRINCESA	2,49	18.426,00
02	Alecrim Desidratado		80	Folha de alecrim desidratada, utilizadas para temperos em	Embalagem de 15g	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes		0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

		KG		preparações, sem adição de outros componentes.		da entrega no depósito			
03	Almôndegas ao Molho	KG	900	Produto obtido a partir de porções comestíveis de carne bovina, isenta de ossos, peles, aponeurose, cartilagem, intestino, tendões ou fragmentos de ossos ou tecidos inferiores, farinha de trigo, farinha de rosca, proteína de soja, sal, açúcar, condimentos, estabilizante com informações nutricionais, carne bovina moída, grãos de ervilha, cenoura e batata em cubos, polpa de tomate, sem pimenta, de acordo com legislação, sem conservantes	Latas folhas do flandres, com verniz sanitário perfeitamente e recravadas. As latas são contidas em caixas de papelão ondulados e identificados	Não inferior a 180 dias	0,00	0,00	
04	Amido de Milho		700	Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar	Embalagem de 500 g e/ou 01 Kg.	Não inferior a 360 dias	0,00	0,00	

MERCANTIL MENOR PREÇO

		KG		úmidos, fermentados ou rançosos, sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14% p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84% p/p e resíduo mineral fixo 0,2% p/p. Embalagem com data fabricação e validade, informação nutricional, lote.					
05	Amido de Milho com Farinha de Arroz	KG	700	Produto produzido a partir de produtos amiláceos, extraído do milho, farinha de arroz, vitaminas (A, B1, B3, B6, B12 e Ácido Fólico), minerais (ferro, cálcio e zinco)	Embalagem de 500 g e/ou 01 Kg.	Não inferior a 360 dias		0,00	0,00
06	Arroz polido T1	KG	12.000	Agulhinha; Tipo 1; Longo E Fino; Grãos Inteiros; Com Teor De Umidade Máxima De 15%; Isento De Sujidades E Materiais Estranhos.	Embalagem plástica de 1 kg, acondiciona dos em fardos totalizando 30kg de peso líquido.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.	MALAM	2,49	29.880,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

07	Aveia em Flocos Finos	KG	700	Produto acondicionado em embalagem resistente, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem de: ingredientes, lote, valor nutricional, data de fabricação e validade.	Embalagem de 200 g e/ou 500 g.	Não inferior a 360 dias		0,00	0,00
08	Azeite de Dendê	LITRO	200	Produto com informações nutricionais, ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223; com peso líquido 50g.	Embalagem em pacotes lata e/ou tetrapak com pesos brutos, caixas com 24 unidades.	Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.		0,00	0,00
09	Biscoito Doce Tipo Maria	KG	900	Biscoito doce tipo Maria, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionado em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g	Embalagem plástica de 400g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg.	Não inferior a 180 dias.	HILEIA	10,90	9.810,00

				e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
10	Biscoito salgado tipo cream cracker	KG	1.800	Biscoito salgado, tipo cream cracker, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Acondicionad a em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamen te vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter	Embalagem plástica de 400g, acondiciona da em caixa de papelão de 04 kg.	Não inferior a 180 dias.	HILEIA	9,50	17.100,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

				externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
11	Biscoito Doce Sabor Leite (Rosquinha)	KG	1.100	Biscoito doce sabor leite tipo rosquinha, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar, amido de milho, lecitina de soja e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e	Embalagem plástica de 400g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg.	Não inferior a 180 dias.	0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

				procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
				Preparado com carne bovina dianteiro de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, cheiro e sabor próprios, teor de umidade menor ou igual a 45%, sem adição de nitritos e nitratos de sódio, isento de sujidade, parasita e materiais estranhos, embalagem a vácuo, em sacos plásticos transparentes atóxicos, não violados, resistentes. A embalagem deve conter: data de validade, fabricação, lote, valor nutricional, composição.					
1	Charque Dianteiro.	KG	4.200	Embalagem à vácuo de 0,5 kg até 01 kg, acondiciona dos em caixas de papelão de até 30kg.	Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito	BELO CHARQUE	21,90	91.980,00	

MERCANTIL MENOR PREÇO

13	Chouriço Bovino	KG	1.000	Embutido de carne bovina cozida e defumada, fécula de mandioca, condimentos, de cor vermelho escuro, tipo linguiça defumada, com odor característico de linguiça.	Embalagem Primária: 01 Kg à 05Kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão com capacidade para 15 Kg.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.	0,00	0,00
14	Coco Ralado	KG	200	Produto com informações nutricionais, ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223; com peso líquido 50g.	Embalagem primária: saco atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, e/ou sacos de polietileno revestidos externamente e com papel kraft.(Industrial), pacote com capacidade para 50g; caixa com 50 unidades.	Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito	0,00	0,00
15	Creme de Leite - UHT	KG	300	Homogeneizado, sem necessidade de refrigeração.	Embalagem tetrapak de 200g.	Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	0,00	0,00
16	Farinha com 3 cereais (aveia, trigo e cevada)	KG	600	Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, farinha de cevada integral, sais	Embalagem de 200g à 500g.	Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

				minerais (carbonato de cálcio, fosfato dissódico, fosfato monopotássico e pirofosfato férrico), farinha de aveia integral, sal, vitaminas (D, C, E, B1, B2, B6, niacina, ácido pantotênico, B12 e ácido fólico).					
17	Farinha de Trigo Tradicional, com Fermento, Enriquecida com Fe e Ácido Fólico	KG	300	Produto com informações nutricionais. Farinha de trigo tradicional, com fermento, enriquecida com Fe e Ácido fólico	Embalagem plástica de 1 kg, acondiciona dos em fardos totalizando 30kg de peso líquido	Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito	MIRELA	2,69	807,00
18	Farinha de Trigo Tradicional, sem Fermento, Enriquecida com Fe e Ácido Fólico	KG	300	Produto com informações nutricionais. Farinha de trigo tradicional, com fermento, enriquecida com Fe e Ácido fólico	Embalagem plástica de 1 kg, acondiciona dos em fardos totalizando 30kg de peso líquido	Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito	MIRELA	2,60	780,00
19	Feijão Carioca Tipo I	KG	1.700	Características: aspecto de grãos, cor, odor característico da espécie, ausência de sujidade, parasitas e larvas	Embalagem primária: saco atóxico, incolor, transparente, termos soldado, resistente, com capacidade para 01 Kg; Secundária: Fardo plástico atóxico, incolor, termos soldado ou	Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	MALAM	2,95	5.015,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

					lacrado com fita adesiva, resistente com capacidade para até 30 Kg.				
20	Feijão Preto	KG	1.300	Feijão Preto Comum, grupo I, Classe Preto - tipo I, acondicionado s em embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente, contendo 01 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidade, parasitas, larvas e amterial estranho	Embalagem primária: saco atóxico, incolor, transparente, termos soldado, resistente, com capacidade para 01 Kg; Secundária: Fardo plástico atóxico, incolor, termos soldado ou lacrado com fita adesiva, resistente com capacidade para até 30 Kg.	Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	MALAM	3,95	5.135,00
21	Fiambre de Frango	KG	900	Carne de frango, fécula de mandioca. proteínas soja, condimentos. Açúcar, estabilizante, glutamato monossódico, Roma idêntico ao natural.	Latas folhas do flandres, com verniz sanitário perfeitament e recravadas. As latas são contidas em caixas de papelão ondulados e identificados	Não inferior a 180 dias		0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

22	Leite Condensado	KG	350	Embalagem longa vida de 395g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Embalagem tetrapak de 395g.	Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.		0,00	0,00
23	Leite de Coco	LITRO	350	Produto com informações nutricionais, Leite de Coco, água, conservador INS 202, INS 211 e INS 223, Acidulante INS 330 e Espessante INS 466. Não contém glúten; com peso líquido 200ml.	Embalagem em pacotes em lata e/ou tetrapak com pesos bruto, caixas com 24 unidades.	Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito		0,00	0,00
24	Leite em pó integral enriquecido com vitaminas A e D, contendo cálcio.	KG	3.800	Leite Em Pó Integral; Com Teor de Matéria Gorda Mínimo De 26%; Integral; Envasado Em Saco Hermeticamente Fechado.	Embalagem plástica de 200 g, acondicionada dos em fardos totalizando 10kg de peso líquido.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito	ITAMBÉ	19,60	74.480,00
25	Leite em Pó sem Lactose	KG	1.000	Leite em pó integral, enzima lactase, maltodextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco, vitamina A,D,E. Apresentando a porção de 26 gramas com 82 KCAL, 15 gramas de Carboidratos (9,3 açúcares, 4,4 glicose, 4,3 de galactose, 0 gramas de	Embalagem plástica de 380 gramas, acondicionada das em fardos totalizando 10 kg de peso líquido.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.		0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

				lactose), 4,7 gramas de proteína, 4,9 de gorduras totais, 100 miligrama de sódio, 191 de miligramas de cálcio. Fortificado com vitaminas A,D,C. Com embalagem apropriada de 380 gramas, informações nutricionais, nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento.					
26	Linguiça Calabresa Bovina	KG	1.200	Embutido cozido de carnes, amido, condimentos, estabilizantes, glutamato monossódico, cor vermelho escuro, tipo linguiça, com odor característico de linguiça.	Embalagem Primária: 01 Kg à 05Kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão com capacidade para 15 Kg.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.		0,00	0,00
27	Louro Desidratado	KG	80	Folha de louro desidratada, utilizadas para temperos em preparações, sem adição de outros componentes.	Embalagem de 15g	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito		0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

28	Macarrão tipo espagete Sêmola	KG	1.500	Macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvarlo antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, tipo parafuso.	Primária: pacotes plásticos transparentes com capacidade para até 500g; Secundária: Fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidades para até 5 Kg.	Não inferior a 180 dias	LIDER	3,60	5.400,00
29	Macarrão tipo parafuso Sêmola	KG	700	Macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvarlo antes da cocção e não poderá apresentar-se	Primária: Pacotes plásticos transparentes com capacidade para até 500g; Secundária: Fardos plásticos resistentes lacrados, com capacidade para até 5 Kg.	Não inferior a 180 dias	JOIA	3,79	2.653,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

				fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, de formato longo tipo espaguete.					
30	Margarina comum com sal	KG	900	Características: Emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme; cor: amarela ou branca amarelada, homogênea, normal; odor: característica ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. A embalagem deve apresentar: data de fabricação, validade, lote, registro no Ministério de Agricultura SIF/DIPOA.	Embalagem primária de 250g e/ou 500 g. embalagem secundária de papelão com 06 Kg.	Não inferior a 180 dias		0,00	0,00
31	Manjeriço Desidratado	KG	80	Folha de Manjeriço desidratada, utilizadas para temperos em preparações, sem adições de outros componentes.	Embalagem de 15g.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito		0,00	0,00
32	Massa tipo Concha	KG	900	Características: Macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpos,	Primária: pacotes plásticos transparentes com capacidade para até 500g;	Não inferior a 180 dias		0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

				isentas de matéria terrosa e parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá curv-lo antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, tipo concha.	Secundaria: Fardo plástico resistente, lacrados, com capacidades para até 5 Kg.				
33	Massa tipo Padre Nosso	KG	900	Características: Macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpos, isentas de matéria terrosa e parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá curv-lo antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser	Primária: pacotes plásticos transparentes com capacidade para até 500g; Secundaria: Fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidades para até 5 Kg.	Não inferior a 180 dias	0,00	0,00	

MERCANTIL MENOR PREÇO

				classificado como massa seca, tipo padre nosso.					
34	Massa tipo Boca de Leão	KG	900	Características: Macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpos, isentas de matéria terrosa e parasitas. Será permitido enriquecimento do produto com vitaminas minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá curvar-se antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, tipo boca de leão.	Primária: pacotes plásticos transparentes com capacidade para até 500g; Secundária: Fardo plástico resistente, lacrados, com capacidades para até 5 Kg.	Não inferior a 180 dias		0,00	0,00
35	Milho Branco Tipo Canjica	KG	1.000	tipo 1, cor branca e despelucado.	Primária: Pacotes plásticos transparentes com capacidade para até 500g; Secundária: Fardos plásticos resistentes lacrados, com capacidade para até 5 Kg.	Não inferior a 180 dias	GRÃO DE OURO	4,29	4.290,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

36	Molho de Tomate	KG	600	Características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 200g.	Primária: pacotes plásticos transparentes com capacidade para até 500g; Secundária: Fardo plástico resistentes, lacrados, com capacidades para até 5 Kg.	Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	0,00	0,00
37	Orégano Desidratado	KG	80	Folha de orégano desidratada, utilizadas para temperos em preparações, sem adição de outros componentes.	Embalagem de 10g	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito	0,00	0,00
38	Óleo de soja	LITRO	2.100	Óleo Comestível; Composto De Soja, Isento De Ranço E Substancias Estranhas, cor e odor característico.	Embalagem plástica de 500 ml acondicionada em caixas de papelão totalizando 20 garrafas	Apresentar data de fabricação de no máximo 30 dias antes da entrega no depósito	0,00	0,00
39	Sal iodado refinado	KG	700	Sal; Refinado; Iodado; Com No Mínimo 96,95% De Cloreto De Sódio E Sais De Iodo; Acondicionado Em Saco De Polietileno, Resistente e Vedado.	Embalagem plástica de 1 kg, acondicionada em fardos totalizando 30kg de peso líquido	Não inferior a 720 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito.	0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

40	Salsicha ao molho	KG	700	Características: produto obtido de carne bovina, ervilha, milho verde com ou sem proteína vegetal, com molho de tomate. Não deve apresentar pimenta; odor próprio; sabor próprio; cor própria.	Latas folhas do flandres, com verniz sanitário perfeitamente e recravadas. As latas são contidas em caixas de papelão ondulados e identificados.	Não inferior a 180 dias	0,00	0,00
41	Sardinha em óleo Comestível	KG	800	Peixe tipo sardinha em conserva, com óleo comestível, com ômega 3.	Embalagem Primária: lata com 125g/ drenado 84g. Embalagem Secundária: caixa com 50 unidades.	Não inferior a 180 dias	0,00	0,00
42	Seleta de Legumes	KG	400	Produto com informações nutricionais, seleta de legumes em conserva, grãos de ervilha, cenoura e batata em cubos, em salmoura, com peso líquido 280g e drenado 200g.	Embalagem em lata e/ou tetrapak com pesos bruto, caixas com 24 unidades.	Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito	0,00	0,00
43	Suco Integral De Abacaxi	LITRO	450	Produto Integral, concentrado, sabor Abacaxi, registro no ministério da agricultura, com aspecto, cheiro, sabor e cor próprio da fruta	Primária: Garrafas PET de 500ml com tampa PEAD; Secundária: Película plástica de PEBD com 12 unidades.	Não inferior a 180 dias	0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

44	Suco Integral De Acerola	LITRO	450	Produto Integral, concentrado, sabor Maracujá, registro no ministério da agricultura, com aspecto, cheiro, sabor e cor próprio da fruta	Primária: Garrafas PET de 500ml com tampa PEAD; Secundária: Película plástica de PEBD com 12 unidades.	Não inferior a 180 dias		0,00	0,00
45	Suco Integral De Maracujá	LITRO	450	Produto Integral, concentrado, sabor Maracujá, registro no ministério da agricultura, com aspecto, cheiro, sabor e cor próprio da fruta	Primária: Garrafas PET de 500ml com tampa PEAD; Secundária: Película plástica de PEBD com 12 unidades.	Não inferior a 180 dias		0,00	0,00
46	Vinagre de Álcool	LITRO	800	Vinagre; De Álcool; Resultante Da Oxidação do Álcool Do Vinho; Isento De Corantes Artificiais, Ácidos Orgânicos E Minerais Estranhos; Livre De Sujidades, Material Terroso, Detritos De Animais E Vegetais, Com Validade Mínima 10 Meses Contar Da Data Entrega.	Acondicionado Em Frasco Plástico Com Tampa Inviolável, Hermeticamente Fechado, Contendo 500 ML. Garrafa plástica de até 900 ML, acondicionada em fardos de 12 garrafas	Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito	PRINCESA	3,60	2.880,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

47	Tempero Completo sem pimenta	KG	350	Embalagem primária, potes de 300gr. Composição mínima: água, sal, cebola, alho e manjerição. Não será aceito pimenta na sua composição. Validade mínima de Não será aceito pimenta na sua composição.	potes plásticos de 300g, acondiciona dos em caixas de papelão de 12 unidades.	Não inferior a 03 meses.		0,00	0,00
----	------------------------------	----	-----	---	---	--------------------------	--	------	------

PRODUTOS FORMULADOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UN	QUANT	ESPECIF.	EMBAL.	VALIDADE	MARCA	V.UNIT	V.TOT
	MPP de Bebida Láctea Napolitana, enriquecida com vitaminas e minerais.	KG	1.000	Mistura para preparo de bebida láctea sabor napolitano. Embalagem apropriada, fechada automaticamente, contendo todas as informações técnicas necessárias, dentro da legislação vigente, bem como número de lote, data de fabricação e validade.	Saco de poliéster metalizado + polietileno resistente termo soldável, peso liquido do produto 01kg. Acondiciona dos em caixas de papelão reforçada de 10 ou 12 kg peso liquido.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.		0,00	0,00
49	MPP preparo de Sopa Napolitana com macarrão.	KG	1.700	Mistura para preparo de sopa sabor napolitano. Embalagem apropriada, fechada automaticamente, contendo todas as	Saco de poliéster metalizado + polietileno resistente termo soldável, peso liquido do produto 01kg.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.		0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

				informações técnicas necessárias, dentro da legislação vigente, bem como número de lote, data de fabricação e validade	Acondiciona dos em caixas de papelão reforçada de 10 ou 12 kg peso líquido.				
50	MPP Mingau de Macaxeira com Tapioca.	KG	1.400	Mistura para preparo de Mingau de Macaxeira com Tapioca. Embalagem apropriada, fechada automaticamente, contendo todas as informações técnicas necessárias, dentro da legislação vigente, bem como número de lote, data de fabricação e validade.	Sacos de polietileno leitoso contendo 01 kg do produto; Acondicionados em caixas de papelão reforçada de 10 ou 12 kg peso líquido.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.		0,00	0,00
51	MPP Bebida Sabor Morango.	KG	1.000	Proteína texturização de soja, maltodextrina, farinha de milho pré gelatinizada, gordura vegetal, carne bovina desidratada, sal refinado, amido de milho, glutamato monossódico, cenoura e batata desidratada em cubos, salsa e cebola desidratada em flocos.	Saco de poliéster metalizado + polietileno resistente termo soldável, peso líquido do produto 01kg. Acondiciona dos em caixas de papelão reforçada de 10 ou 10 kg peso líquido.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.		0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

52	MPP Bebida Sabor Chocolate (brigadeiro).	KG	1.000	Produto feito a partir de leite em pó reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, açúcar, preparado de morango, fermento lácteo, amido modificado, aroma idêntico ao Natural de morango, corante natural carmim de cochonilha e conservador sobrado de potássio.	Saco de poliéster metalizado + polietileno resistente termo soldável, peso líquido do produto 01kg. Acondiciona dos em caixas de papelão reforçada de 10 ou 10 kg peso líquido.	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.	0,00	0,00
53	MPP Mingau de Farinha Láctea.	KG	1.100	Mistura para preparo de Mingau de Farinha Láctea. Embalagem apropriada, fechada automaticamente, contendo todas as informações técnicas necessárias, dentro da legislação vigente, bem como número de lote, data de fabricação e validade	Saco de poliéster metalizado + polietileno resistente termo soldável, peso líquido do produto 01kg. Acondiciona dos em caixas de papelão reforçada de 10 ou 10 kg peso líquido.	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.	0,00	0,00
54	MPP Bebida Alimentar a Base de Soja, Sabor Abacaxi.	KG	1.000	Mistura para preparo de Bebida Alimentar a Base de Soja, sabor Abacaxi. Embalagem apropriada, fechada automaticamente, contendo	Saco de poliéster metalizado + polietileno resistente termo soldável, peso líquido do produto 01kg. Acondiciona dos em	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.	0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

				todas as informações técnicas necessárias, dentro da legislação vigente, bem como número de lote, data de fabricação e validade.	caixas de papelão reforçada de 10 ou 10 kg peso líquido.				
55	MPP de Macarrão com Molho a Bolonhesa Enriquecido com Fe e Zinco Quelado.	KG	2.000	Macarrão, tomate em pó, proteína texturizada de soja, amido de milho, sal, gordura vegetal, carne bovina desidratada, salsa e cebola, açúcar, aromas idênticos aos naturais de alho, cebola e carne, com Fe e Zinco quelado desidratada em flocos	Saco de poliéster metalizado + polietileno resistente termo soldável, peso contendo 770g de macarrão e 230g de mistura para molho, atóxico. 01kg . Acondiciona dos em caixas de papelão reforçada de 10 ou 10 sacos.	Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.	0,00	0,00	

PRODUTOS PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UN	QUANT	ESPECIF.	EMBAL.	VALIDADE	MARCA	V.UNIT	V.TOT
56	Bebida Láctea Fermentada com Polpa de Fruta.	KG	1.500	Leite em pó reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, açúcar, preparado de morango, fermento lácteo, amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, corante	Embalagem primária: 90g em saco plásticos. Embalagem secundária: 540g em saco plásticos de polietileno.	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.		0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

				natural carmim de cochonilha e conservador sobrado de potássio.					
57	Carne bovina resfriada pura	KG	1.200	Carne Bovina de 1ª, resfriada; coxão mole ou patinho. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.	Embalagem: pacotes de 01kg à 03kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria - Regulamento técnico para rotulagem de alimento - Ministério da Agricultura	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.	0,00	0,00	

MERCANTIL MENOR PREÇO

				e do Abastecimen to, CVS6-99, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil.				
58	Carne Bovina Congelada em Cubos	KG	1.700	Carne Bovina em cubos, congelada e empacotada a vácuo; e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; atóxico. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.	Caixa até 20 kg, embalagem a vácuo de 01kg até 2 kg, com selo do SIF.	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.	0,00	0,00
59	Carne Bovina Congelada em Tiras	KG	1.700	Carne Bovina em tiras, congelada e empacotada a vácuo; e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; atóxico. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.	Caixa até 20 kg, embalagem a vácuo de 1 kg, com selo do SIF.	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.	0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

60	Carne Bovina Resfriada Pura Moída	KG	2.800	Carne Bovina de 1ª, resfriada; coxão mole ou patinho. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. Embalagem: pacotes de 0,5kg à 01kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria - Regulamento o técnico para rotulagem de alimento - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS6-99, Instrução Normativa 83,de	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito	MAFRIPAR	16,90	47.320,00
----	-----------------------------------	----	-------	--	--	----------	-------	-----------

MERCANTIL MENOR PREÇO

					1/2003, Brasil.				
	Filé de Peito de Frango Congelado	KG	3.000	Filé de Frango Semi-Processado; Sem Tempero; Congelado; Com Aspecto, Cor, Cheiro E Sabor Próprios; Sem Manchas E Parasitas; Acondicionado Em Saco Plástico Transparente, Atóxico; Pesando 1,2 A 1,8Kg A contendo SIF/DIPOA. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.	Peça Embalagem plástica individual acondicionada das em caixa de papelão de 20kg de peso .	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.	AVIVAR	10,99	32.970,00
62	Filé de Frango Em Tiras	KG	2.800	Filé de Frango Semi-Processado; cortado em iscas, Sem Tempero; Congelado; Com Aspecto, Cor, Cheiro E Sabor Próprios; Sem Manchas E Parasitas; Acondicionado Em Saco Plástico Transparente, Atóxico; Pesando 1,2 A 1,8Kg A contendo SIF/DIPOA. Transporte	Peça Embalagem plástica individual acondicionada das em caixa de papelão de 20kg de peso.	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.		0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

				para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.					
63	Frango Congelados, Coxas e Sobre Coxas.	KG	1.500	Filé Coxa e Sobre coxa de Frango Semi-Processado; cortado, Sem Tempero; Congelado; Com Aspecto, Cor, Cheiro E Sabor Próprios; Sem Manchas E Parasitas; Acondicionado Em Saco Plástico Transparente, Atóxico; Pesando 1,2 A 1,8Kg CONTENDO SIF/DIPOA. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.	Primária: Bandejas de isopor resistente, envolta das embalagem plástica leitosa e resistente, grampeado mecanicamente ou termos soldado com capacidade para até 3 Kg; Secundária: Fundo de papelão envolto polietileno, termo encolhível, resistente ao impacto das condições de estocagem congelada, com capacidade para até 12 Kg.	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.		0,00	0,00
64	Costela Bovina em Tiras	KG	700	Produto congelado, de primeira qualidade, compridas serradas de 06cm a 08cm, 01 cm de espessura de gordura, embalagem plástica a	Peça Embalagem plástica individual à vácuo de 1,5 Kg Acondiciona das em caixa de papelão de 20kg de	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.		0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

				vácuo de 01 Kg até 02 Kg, contendo o SIF/DIPOA, nome do fabricante, lote, data de fabricação. Ausência de: tinta de carimbo, corpo estranho, contaminação gastrointestinal. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.	peso.				
65	Salsicha de Frango Tipo Hot Dog.	KG	700	Tipo hot dog congelada. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação. Embalagem transparente devidamente acondicionada em pacotes de aproximadamente e identificação do SIF/DIPOA, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original do	Embalagem primária à vácuo, de material adequado de 01 Kg até 02 Kg. Peso unitário deve ser de 40 a 50g. Apresentar embalagem íntegra, à vácuo, livre de sujidade ou parasitos, sem estofamento ou soluções líquidas em seu interior.	Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito.		0,00	0,00

MERCANTIL MENOR PREÇO

				fabricante. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Total : 348.926,00

TREZENTOS E QUARENTA E OITO MIL E NOVECENTOS E VINTE E SEIS REAIS

Declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente aos da Lei 10.520/02 e da Lei 8.666/93 e às cláusulas e condições constantes no Edital de Pregão No 014/2018- SEMED. Propomos executarmos o objeto desta licitação, obedecendo às estipulações do correspondente Edital e às suas espe-

a) o prazo de validade desta proposta é de :

60 dias;

b) as condições de pagamento são:

30 DIAS OBEDECENDO O EDITAL ;

c) todos os componentes de despesas de qualquer natureza, custos diretos e indiretos relacionados com salários, encargos trabalhistas, previdenciários e sociais, e todos os demais impostos, taxas e outras despesas decorrentes de exigência legal ou das condições de gestão do contrato a ser assinado, encontram-se inclusos nos preços ofertados;

d) o prazo de entrega / execução do objeto licitado é de:

3 dias.

São Miguel do Guamá (PA), 13 de Março de 2018.

RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA
RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP
MERCANTIL MENOR PREÇO

RG nº 2982416 SSP/PA
 CNPJ: 07.203.866/0001-49



PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MERENDA ESCOLAR



Aurora do Pará – 08/03/2018

DECLARAÇÃO DE ENTREGA

Declaro que a empresa **RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA - EPP** entregou as amostras solicitadas na licitação 014/2018, referente a compras de produtos para a merenda escolar do Município de Aurora do Pará, os itens entregues e observações sobre as amostras estão na planilha em anexo.

A empresa fica no aguardo da avaliação dos produtos pelo responsável técnico, para a certificação dos produtos, que será enviado por email.

Representante da Empresa: Izabela Yasmin da S. Lima

Email: RAIMUNDOTARCIZO@OUTLOOK.COM

Gabriela Caldas Nascimento
Nutricionista – CRN:1093
Resp. Técnica da Merenda Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MERENDA ESCOLAR
PNAE (EJA, AEE, PRÉ-ESCOLAR, INDÍGENA, ENSINO MÉDIO E FUNDAMENTAL, MAIS EDUCAÇÃO)



PRODUTOS BÁSICOS ENTREGUE

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	EMBALAGEM	ITEM
1	Açúcar Cristal	Acondicionado Em Plástico Atóxico Embalagem plástica de 1 kg.	X
2	Alecrim Desidratado	Embalagem de 15g	N
3	Almôndegas ao Molho	Latas folhas do flandres, com verniz sanitário perfeitamente recravadas.	N
4	Amido de Milho	Embalagem de 500 g e/ou 01 Kg.	N
5	Amido de Milho com Farinha de Arroz	Embalagem de 500 g e/ou 01 Kg.	N
6	Arroz polido T1	Embalagem plástica de 1 kg.	X
7	Aveia em Flocos Finos	Embalagem de 200 g e/ou 500 g.	N
8	Azeite de Dendê	Embalagem em pacotes lata e/ou tetrapak com pesos bruto, caixas com 24 unidades.	N
9	Biscoito Doce Tipo Maria	Emabalagem plástica de 400g.	X
10	Biscoito salgado tipo cream cracker	Emabalagem plástica de 400g.	X
11	Biscoito Doce Sabor Leite (Rosquinha)	Emabalagem plástica de 400g.	N
12	Charque Dianteiro.	Embalagem à vácuo de 0,5 kg até 01 kg.	X
13	Chouriço Bovino	Embalagem Primária: 01 Kg à 05Kg.	N
14	Coco Ralado	Embalagem primária: saco atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, pacote com capacidade para 50g.	N
15	Creme de Leite - UHT	Embalagem tetrapak de 200g.	N
16	Farinha com 3 cereais (aveia, trigo e cevada)	Embalagem de 200g à 500g.	N
17	Farinha de Trigo Tradicional, com Fermento, Enriquecida com Fe e Ácido Fólico	Embalagem plástica de 1 kg.	X
18	Farinha de Trigo Tradicional, sem Fermento, Enriquecida com Fe e Ácido Fólico	Embalagem plástica de 1 kg.	X
19	Feijão Carioca Tipo I	Embalagem primária: saco atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 01 Kg.	X
20	Feijão Preto	Embalagem primária: saco atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 01 Kg.	X
21	Fiambre de Frango	Latas folhas do flandres, com verniz sanitário perfeitamente recravadas. As latas são contidas em caixas de papelão ondulados e identificados.	N
22	Leite Condensado	Embalagem tetrapak de 395g. Embaladas em caixas.	N
23	Leite de Coco	Embalagem em tetrapak 200 ml, caixas com 24 unidades.	N
24	Leite em pó integral enriquecido com vitaminas A e D, contendo calcio.	Embalagem plástica de 200 g.	X

56	Bebida Láctea Fermentada com Polpa de Fruta	Embalagem primária: 90g em saco plásticos. Embalagem secundária: 540g em saco plásticos de polietileno	N
57	Carne bovina resfriada pura	Embalagem: pacotes de 01kg à 03kg embalados em sacos de polietileno a vácuo, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA.	N
58	Carne Bovina Congelada em Cubos	01kg até 2 kg, com selo do SIF.	N
59	Carne Bovina Congelada em Tiras	1 kg, com selo do SIF.	N
60	Carne Bovina Resfriada Pura Moída	Embalagem: pacotes de 0,5kg à 01kg, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA.	X
61	Filé de Peito de Frango Congelado	Peça Embalagem plástica individual.	X
62	Filé de Frango Em Tiras	Peça Embalagem plástica individual.	N
63	Frango Congelados ,Coxas e Sobre Coxas	Bandejas de isopor resistente, envolta das embalagem plástica leitosa e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado com capacidade para até 3 Kg.	N
64	Costela Bovina em Tiras	Peça Embalagem plástica individual a vácuo de 1,5 Kg.	N
65	Salsicha de Frango Tipo Hot Dog	Embalagem primária a vácuo, de material adequado de 01 Kg até 02 Kg.	N

OBS: Os produtos em desacordo com o edital, não foram recebidos de acordo com o item 6.4.2 e anexo I.

DAE

Isabela Yamin S. Silva
EMPRESA

DATA: 08/03/18.

MERCANTIL MENOR PREÇO

Mercantil

Menor

Preço

CARTA PROPOSTA DA LICITANTE

À PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ - PA

COMISSÃO DE LICITAÇÃO

Rua Raimunda Mendes de Queiroz, nº. 306, Vila Nova, CEP: 68.658.000, Aurora do Pará (PA)

Ref: PREGÃO PRESENCIAL Nº. 014/2018-SEMED

Tipo: MENOR PREÇO POR ITEM

EMPRESA LICITANTE:

Nome: RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA - EPP

Endereço: Rua Cantidio Nunes

Bairro: Vila Nova Cidade: São Miguel do Guamá - PA

Telefone: (091) 99187-8733

E-mail: RAIMUNDOTARCIZO@OUTLOOK.COM

Em atendimento à exigência do subitem 6.4 do Edital desta Licitação, apresentamos abaixo amostra dos nossos produtos, a serem submetidos à avaliação do Departamento de Alimentação Escolar dessa Prefeitura, conforme planilha a seguir:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	MARCA/FABRIANTE
01	AÇÚCAR CRISTAL	KG	02	PRINCESA
02	ARROZ POLIDO T 1	KG	02	MALAM
03	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	KG	02	HILEIA
04	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	KG	02	HILEIA
05	CHARQUE DIANTEIRO	KG	02	BELO CHARQUE
06	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL COM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FE E ACIDO FÓLICO.	KG	02	MIRELA
07	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL SEM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FE E ACIDO FÓLICO.	KG	02	MIRELA
08	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1	KG	02	MALAM
09	FEIJÃO PRETO	KG	02	MALAM
10	LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM VITAMINA A E D, CONTENDO CÁLCIO.	KG	02	ITAMBÉ
11	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SÊMOLA	KG	02	LIDER
12	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SÊMOLA	KG	02	JOIA
13	MILHO BRANCO TIPO CANJICA	KG	02	GRÃO DE OURO
14	MOLHO DE TOMATE	KG	02	QUERO
15	ÓLEO DE SOJA	LT	02	ABC
16	SARDINHA ÓLEO COMESTÍVEL	KG	02	GOMES DA COSTA
17	VINAGRE DE ÁLCOOL	LT	02	PRINCESA

Empresa: RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP (MERCANTIL MENOR PREÇO) Rua Cantidio Nunes, nº 412, Bairro: Vila Nova Cidade: São Miguel do Guamá-PA
Fone: (91) 8149-2034 – Email: raimundotarcizo@outlook.com CNPJ: 07.203.866/0001-49

MERCANTIL MENOR PREÇO

MERCANTIL

Menor

Preço

18	CARNE BOVINA PURA RESFRIADA COXÃO MOLE OU PATINHO	KG	02	MAFRIPAR
19	CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS	KG	02	MAFRIPAR
20	CARNE BOVINA RESFRIADA PURA MOÍDA	KG	02	MAFRIPAR
21	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	KG	02	AVIVAR
22	COSTELA BOVINA EM TIRAS	KG	02	MAFRIPAR
23	SALSICHA DE FRANGO TIPO HOT DOG	KG	02	AVIVAR
24	FRANGO CONGELADOS, COXA E SOBRE COXAS	KG	02	AVIVAR
25	FILÉ DE FRANGO EM TIRAS	KG	02	AVIVAR

São Miguel do Guamá (PA), 08 de março de 2018.

RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP

MERCANTIL MENOR PREÇO

RG nº 2982416 SSP/PA

CNPJ: 07.203.866/0001-49

DAEA
08/03/18

DECLARAÇÃO DE INCLUSÃO DE TODOS OS CUSTOS NA PROPOSTA

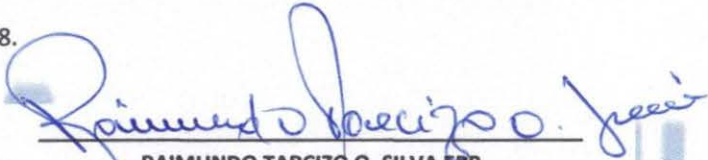
À Prefeitura Municipal de Aurora do Pará - PA
Comissão Permanente de Licitação – CPL
Sr (a). Pregoeiro (a) e sua Equipe de Apoio
Endereço: Rua Raimunda Mendes de Queiroz, nº. 306, Vila Nova, CEP: 68.658.000, Aurora do Pará (PA).

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº: 014/2018 – SEMED

Senhor (a) Pregoeiro (a),

A Empresa RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP (MERCANTIL MENOR PREÇO), com sede na Rua Cantídio Nunes, 412, Bairro: Vila Nova – Cidade: São Miguel do Guamá-PA., neste ato representada por seu representante legal, DECLARA, sob as penas da lei, que os preços propostos para o(s) Itens(s) contemplados em sua proposta de preços, estão inclusos todas as despesas com tributos e fornecimento de certidões e documentos, bem como encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, e outros de qualquer natureza e ainda gastos com o transporte e acondicionamento dos materiais em embalagens adequadas

São Miguel do Guamá, 13 de maro de 2018.


RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP
MERCANTIL MENOR PREÇO
RG nº 2982416 SSP/PA
CNPJ: 07.203.866/0001-49.

MENOR

DECLARAÇÃO DE CORRESPONSABILIDADE

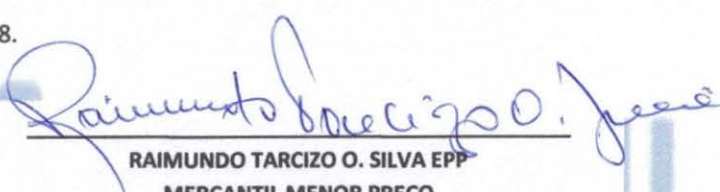
À Prefeitura Municipal de Aurora do Pará - PA
Comissão Permanente de Licitação – CPL
Sr (a). Pregoeiro (a) e sua Equipe de Apoio
Endereço: Rua Raimunda Mendes de Queiroz, nº. 306, Vila Nova, CEP: 68.658.000, Aurora do Pará (PA).

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº: 014/2018 – SEMED

Senhor (a) Pregoeiro (a),

A Empresa RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP (MERCANTIL MENOR PREÇO), com sede na Rua Cantídio Nunes, 412, Bairro: Vila Nova – Cidade: São Miguel do Guamá-PA., neste ato representada por seu representante legal, DECLARA, sob as penas da lei, que se **compromete em fornecer dentro das especificações constantes no Termo de Referência Edital.**

São Miguel do Guamá, 13 de março de 2018.


RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP
MERCANTIL MENOR PREÇO
RG nº 2982416 SSP/PA
CNPJ: 07.203.866/0001-49.

MENOR

DECLARAÇÃO DE QUE O TRANSPORTE DOS ITENS SERÃO REALIZADOS EM VEÍCULO APRORIADO

À Prefeitura Municipal de Aurora do Pará - PA

Comissão Permanente de Licitação – CPL

Sr (a). Pregoeiro (a) e sua Equipe de Apoio

Endereço: Rua Raimunda Mendes de Queiroz, nº. 306, Vila Nova, CEP: 68.658.000, Aurora do Pará (PA).

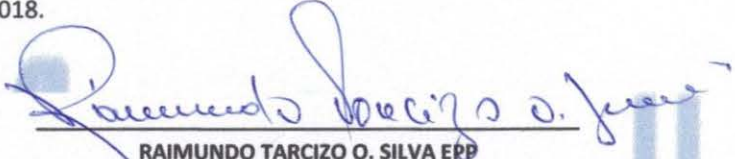
Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº: 014/2018 – SEMED

Senhor (a) Pregoeiro (a),

A empresa **RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP (MERCANTIL MENOR PREÇO)**, inscrita no CNPJ: 07.203.866-0001-49, com endereço na Rua Cantídio Nunes, 412, Bairro: Vila Nova – Cidade: São Miguel do Guamá-PA, **DECLARA** para os devidos fins de direito, que o transporte dos produtos até o local de entrega, desde a origem até o destino final, será providenciado pela empresa, às suas expensas e riscos, dentro de prazos e condições estabelecidos no Contrato que será firmado.

Declaramos, por fim, que os Produtos de Origem Animal o transporte para a entrega será feito em carro baú, do tipo frigorífico e com entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.

São Miguel do Guamá, 13 de março de 2018.


RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP
MERCANTIL MENOR PREÇO
RG nº 2982416 SSP/PA
CNPJ: 07.203.866/0001-49



PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MERENDA ESCOLAR



Aurora do Pará – 08/03/2018

DECLARAÇÃO DE ADIMPLÊNCIA

A Prefeitura de Aurora do Pará, através do seu Departamento de Alimentação Escolar, declara que a empresa **RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA-EPP**, inscrita no CNPJ sob o Nº **07.203.866/0001-49** sediada R/**CANTIDIO NUNES Nº 412, B/ VILA NOVA SÃO MIGUEL DO GUAMA** encontra-se APTA a participar do processo licitatório, para aquisição de gêneros alimentícios para o programa de alimentação escolar no exercício de 2018, tendo a mesma cumprindo com suas obrigações contratuais e/ou ainda não forneceu para este Município.

Representante da Empresa:

Salula gomminda S. Lora

**Diretor do Departamento da
Merenda Escolar de Aurora do Pará**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa

AVIVAR ALIMENTOS S. A.

MATADOURO DE AVES E COELHOS

localizada em

MINAS GERAH

Estado

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

30 de MAIO de 2014

21028.000006/2005-10

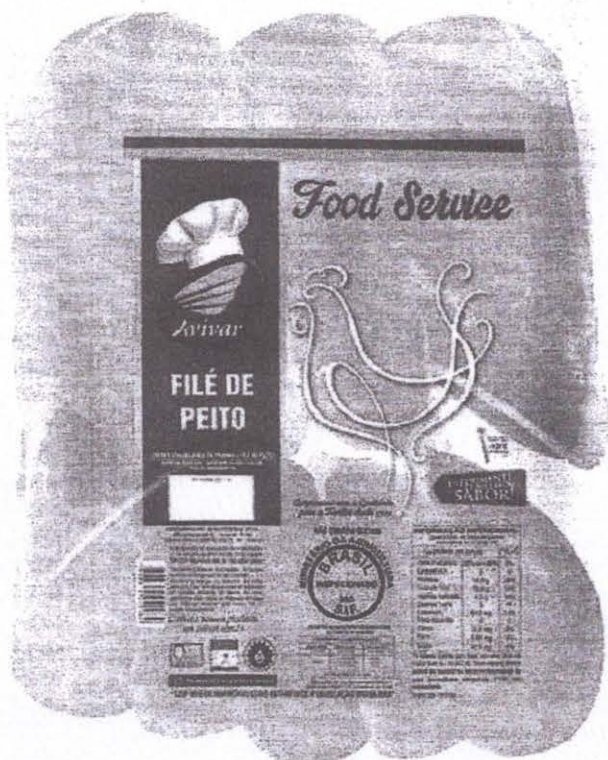
Processi di

Leandro Dominguez
Fiscal Federal Agrario
Mando Valero - C-114586
C-114586



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

**CÓDIGO DE
VENDAS:**
659



Cliente/fornecedor: Avivar Alimentos Ltda.
Marca: Avivar
Endereço: Rodovia AMG / 2015 Km 8
– São Sebastião do Oeste / MG – Brasil
Telefone: (37)3286-2000

Produto: Filé de Peito interfolhado congelado
5 kg.

Registro no Ministério da Agricultura
SIF/DIPOA SOB Nº. 0012/960
EAN: 7898312042114
DUN: 37898312042115

Caixas: 20kg (Peso Líquido)

Embalagens

Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno de
baixa densidade transparente selado.

Embalagem Secundária: Caixa de Papelão ondulado,
etiqueta adesiva de identificação e plástico
termoencolhível envolvendo a caixa.

Matérias - Primas e Ingredientes: Carcaça de frango.

Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/Transporte:

As aves permanecem em jejum e dieta hídrica até o momento da apanha.

Aves chegam em caminhões e permanecem em galpões de descanso com nebulização e ventilação no no máximo 3 horas, acompanham o lote GTA, Ficha de Campo e Boletim Sanitário (PCC1q- recepção das aves).

As aves são penduradas em nória pelas pernas, passam por insensibilização em tanque com corrente elétrica (45 volts, 350 Amperes e 1000 Khz de frequência). Após insensibilização o CQ faz avaliação do abate humanitário medindo o tempo de retorno da ave à consciência, abertura de bico, batimento de asa e reflexo ocular.

São sangradas em sangrador automático e permanecem no túnel de sangria por um tempo mínimo de 3 minutos para uma velocidade de abate de 8.000 aves/h.

As aves são escaldadas em tanque de imersão com água a 60°C e depenadas através de dedos de borracha.

As aves são evisceradas manualmente, seguindo as regras de BPF, nesta etapa ocorre a inspeção sanitária pelo SIF. Ao final dos trabalhos fica localizado o PCC 2b (ausência de contaminação fecal e biliar).

As carcaças são lavadas em chuveiro (1,5 litros/ave).

Após cortar as patas as carcaças caem em tanques para pré-resfriamento com temperatura controlada (máx. 16°C no 1º estágio e 4°C no 2º estágio) e renovação de água constante (água + gelo 1,5 litros/ave no 1º estágio e 1,0 litro/ave no 2º estágio). As temperaturas são mensuradas através de termoregistradores contínuos. No sistema de pré-resfriamento são realizados testes de absorção de hora em hora, permitindo um valor máximo de 8% de adição de

Ao sair do chiller as carcaças caem em esteira e são penduradas em linha de gotejamento pelo pescoço até a sala de corte. Os cortes dos produtos são realizados manualmente com a carcaça dependurada na linha. Após os cortes os produtos seguem em esteira até serem retiradas e colocadas interfolhadas em caixas plásticas com filme plástico com impressão, após completar o peso de 18kg a caixa plástica é encaminhada até o óculo onde é transferida somente o produto com os plásticos para embalagem secundária (caixa de papelão).

As caixas são etiquetadas, colocadas em prateleiras e transportadas para os túneis de congelamento estático com temperatura em torno de -30°C.

Permanecem no túnel por 24 horas, após são paletizadas e armazenadas em câmaras frigoríficas com temperatura mínima de -18°C, onde permanecem até o momento da expedição.

São transportadas em caminhões e carretas frigoríficas com dispositivo para manter a temperatura interna (termo-king).

Características da Qualidade:

Filé de peito de frango sem osso, cartilagem, pele, penas e hematomas.

Todo o manuseio do produto nas diferentes etapas de produção segue às Normas do Ministério da Agricultura e as Boas Práticas de Fabricação. Evitando assim a presença de contaminações no produto, como: metais, insetos, plásticos, e outros.

DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE CONSUMIR ATÉ:

Validade a -12°C(freezer)	12 meses
Validade a -4°C (Congelador)	6 meses
Validade a 4°C (Geladeira)	5 dias

PÚBLICO ALVO : Bares, Supermercados, Hotéis, Restaurantes, Alimentação Escolar, etc.

OPÇÕES DE PREPARO: Cozido, frito, assado ou desfiado.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

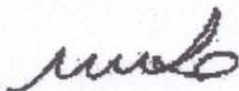
Quantidade por 100g de porção comestível do produto cru

Quantidade por porção		% VDR (*)	Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	110 Kcal	4%	Sódio	56 mg	2 %
	462 Kj		Gorduras Saturadas	0,5 g	2%
Carboidratos	0 g	0%	Gorduras Trans	0,0 g	0%
Proteínas	23,0 g	46%	Fibra alimentar	0,0g	0%
Gordura total	2,0 g	3%	Ferro	1,37 mg	10%
Cálcio	6 mg	1%	Colesterol	42 mg	14%

PADRÃO MICROBIOLÓGICO

MICROORGANISMO	PADRÃO	Legislação de Referência
Coliformes 45°	Max. 10 ⁴ UFC/g	RDC 12 MS/ Circular 12/07 MAPA

Responsável Técnico (a): Marilze Margareth Lazarini – Médica Veterinária CRMV –MG 5575

Cargo: Gerente da Qualidade: 



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO



2º TABELIONATO DE NOTAS, TABELIONATO DE PROTESTO, REGISTRO DE TÍTULOS
E OCUPAÇÕES E CIVIL DE PESSOAS JURÍDICAS - PORANGATU - GO
Selo 04301510061500094903145https://extrajudicial.tjgo.jus.br
Autenticação Control: 140183582-5446
Confere com o original que me foi apresentado Dou fé.
Porangatu-GO, 14 de dezembro de 2015
Lidiane Bernardes Ferreira de Lima - Escrevente Autorizada

Certifico que a Empresa BELLO CHARQUE ALIMENTOS EIRELI

com FABRICA DE CONSERVAS

Localizada em PORANGATU

Estado GOIÁS

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 4377

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 20 de AGOSTO de 2015

Processo nº 21020.001505/1997-48

Diretor do DIPOA

José Luis Rorupiani Vargas
Fiscal Federal Agropecuário
Médico Veterinário CRMV/SP 11412
Diretor do DIPOA/SDA



BELLO CHARQUE ALIMENTOS LTDA.
ROD. BR 153 QD 04 MÓDULO 30/31 - DISTR. AGROINDUSTRIAL
PORANGATU - GO CEP: 76.550-000
CNPJ 07.456.368/0003-70 - IE. 10.442.198-3

FICHA TÉCNICA

1 - Identificação do Estabelecimento:

Razão Social: Bello Charque Alimentos Ltda.

Classificação do Estabelecimento: Fábrica de Conservas

Endereço: Distrito Industrial de Porangatu, Rod. BR 153, Qd. 04, módulos 30/31

Bairro: Distr. Agroindustrial CEP 76.550-000, Município: Porangatu - GO.

Telefone: (62)3505-5633 / 3505-5622

E-mail: pedro@charquebomgosto.com.br

2 - Identificação do produto:

Nome do Produto: Charque DI de 1kg

Marca: bello charque

Número de registro no órgão competente: 0002/4377

3 - Composição do produto:

Ingredientes: Carne bovina e sal.

4 - Composição Nutricional - CHARQUE DIANTEIRO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 30 g (*)	VD (%)
Valor Energético 47 Kcal = 197 KJ	2
Carboidratos 0g	0
Proteínas 7,6g	10
Gorduras Totais 1,9g	3
Gorduras Saturas 0,7g	3
Gordura Trans 0g	(***)
Fibra Alimentar 0g	0
Sódio 2201mg	92

(*) 1 Pedaco pequeno em média

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

(***) Valor diário de referência não estabelecido

5 - Prazo de Validade

6 meses



6 - Peso Líquido

500 Grs, 1 Kg, 5 Kg, 10 Kg, 30 Kg

A matéria, prima é proveniente de estabelecimento sob inspeção Federal, sendo descarregadas em uma plataforma específica e a seguir transferidas com auxílio de trilhagens aéreas e ganchos manuais até uma câmara fria com a temperatura de 0° C. Onde ficará depositada aguardando o início do processo de desossa. A seguir os quartos com ossos, com a temperatura de 5° a 7° C. serão retirados e transferidos ao setor de desossa que tem uma temperatura de 10° C. controlados com auxílio de um termômetro onde serão desossados.

Após serem desossadas as massas musculares são transferidas para o setor de injeção de salmoura, que tem a temperatura e controle idêntica a desossa, a seguir são colocadas na máquina injetora, onde em um processo mecânico e através de agulhas instaladas recebem a injeção de salmoura. Após serem salmouradas as mantas salgadas são transferidas a um tanque onde completam o processo de salga, sendo a seguir retiradas com auxílio de ganchos de aço inox, inicia-se o processo de ressalga, através da formação da pilha, em local denominados de pedra, com mantas recebendo camadas de sal até completar a pilha. A salmoura injetada contém a solução de água e sal a 24° baumé. A pilha formada permanece por 48 hs para o processo de cura a seguir inicia-se o processo de tombagens e formação pilha volta, onde as mantas permanecem 24 hs, sendo posicionadas invertidas. Após a pilha volta a procede-se as tombagens seguindo o mesmo processo, sempre dando o devido descanso entre uma tombagem e outra. Todo este processo totaliza de 4 a 5 tombagens, sendo as pilhas numeradas para a separação por lotes. Após completarem as tombagens as mantas são retiradas com o auxílio de ganchos de inox e levadas através de uma passagem (óculos) onde são depositadas em um tanque com água corrente onde são lavadas e a seguir estendidas nos varais onde são secadas ao sol, até que sejam retiradas a umidade das porções musculares. Após atingir 45% de umidade, nas porções musculares, as mantas de charque são retiradas dos varais com auxílio de carrinhos e conduzidas ao setor de embalagens primárias, onde são processadas e cortados em cubos e embaladas em sacos plásticos, a seguir são conduzidas a máquina de vácuo onde serão selados, finalizando a embalagem primária, com as devidas anotações de peso, data, lote e demais informações contidas. Conforme lay-out em anexo, os produtos devidamente embalados são transferidos através de óculos de passagem, ao setor de embalagem secundárias onde serão embalados na embalagem secundária, e lacrados com fita lacre. Após embalados os produtos são transferidos aos depósitos de produtos acabados que tem a temperatura ambiente, onde ficaram depositadas aguardando a comercialização e embarque. O transporte será feito em veículos tipo baús isotérmicos ou em caminhões tipo carga seca devidamente forrados e protegidos com lonas impermeáveis.

Embalagem Primária: saco plástico de polietileno tipo cry-ovac-liso, sendo identificado com rótulo plastificado tipo etiqueta croquis em anexo, que será apostado nos sacos.

Embalagem Secundária: caixa de papelão sendo identificada com carimbo contendo o nome do produto conforme croquis em anexo.

Armazenamento: os produtos acondicionados nas embalagens secundárias ficaram depositados em local específicos com temperatura ambiente afastados 50 cm das paredes e 30 cm de altura do piso em estrados, com empilhamento máximo de 5 caixas.

Transporte: Rodoviários, utilizando caminhões baú isotérmicos e caminhões carga secas protegidos com lonas impermeáveis.



Comprovante de Avaliação de Rótulos

SIF		Nr. Registro	
4377 - BELLO CHARQUE ALIMENTOS LTDA		24377	
Estabelecimento			
SIF:	4377	Nr. Registro:	2
Data de Entrada:		25/06/2009	
Razão Social: BELLO CHARQUE ALIMENTOS LTDA			
COC:	07.456.388/0003-70	Classificação do Estabelecimento: Póster De Conserva-FCB	
Endereço: RODO BR 153, S/Nº, QUADEIRA DO MODULO 3031		UF: GO	
Bairro:	DISTRITO AGRICOLA INDUSTRIAL	Cep:	78650000
Município:		PORANGATU	
Solicitação			
Tipo da Solicitação: Registro		Data de Solicitação: 25/06/2009	
Produto			
Nome: CARNE BOVINA SALGADA			
Código:	133	Marca: BELLO CHARQUE	
Rótulo		Embalagem	
Tipo: IMPRESSO		Tipo: POLIETILENO	
Quantidade			
Peso: 500G, 1KG, 5KG, 10KG, 30KG			
Composição Produto			
Descrição	Quantidade	Porcentagem (%)	
CARNE RESPIRADA DE BOVINA SEM OSSO	90,00	90,00	
SAL	7,00	7,00	
Total da Composição	100	100	
Método de Controle de Qualidade Realizado pelo Estabelecimento			
1-DESSOSA REALIZADA COM TEMPERATURA CONTROLADA EM 10° C			
2-ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA MENSALMENTE			
3-CONTROLE DIÁRIO DE CLORADA DE ÁGUA E DENSIDADE DE SALMOURA			
4-MONITORAMENTO DOS PROGRAMAS DE AUTO-CONTROLE DIARIAMENTE			
Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/Transporte			
Processo de fabricação de charque			
A matéria prima é proveniente de estabelecimentos com SIF com a temperatura de 0 a 7 graus centígrados, sendo descongelados na plataforma de recepção de quartos de carne, onde as briquetes aéreas são transferidas para a câmara de resfriamento que tem uma temperatura de 0°C. A seguir inicia-se o processo, retirando os quartos de câmara fria transferindo-os em briquetes aéreas para o setor de desossagem que tem uma temperatura de 10° C (por graus centígrados) onde os operários, com o auxílio de facas começa a processar retirando as peças dos ossos em cima de mesas de aço inox. Após serem desossadas, as porções musculares são transferidas, através de pás, ao setor de injeção de salmora, onde serão injetadas com salmora, sendo este processo feito com o auxílio de uma máquina injetora. As peças após serem injetadas serão transferidas à uma sala de salga e torrefação. A temperatura ambiente, sendo resfriadas com sal e granel e acondicionadas em sacos para a torrefação das peças, onde permanecerão inicialmente por 24 horas e depois, procedo as torrefações em forno de 5 ou 4 e em intervalos de 24 horas cada peça. Após este processo as marmitas de carne salgada são acondicionadas em sacos, permanecendo no ar até a determinação de umidade, tendo recolhidas após atingir o padrão regulamentar de 45% (quarente e cinco por cento) de umidade. O charque será transferido das sacos ao setor de embalagem primária onde serão processados, sendo cortados, prensados e formatados para serem embalados em embalagens plásticas e depois são conduzidos à máquina de vácuo onde serão selados, finalizando a embalagem primária com as devidas rotulações de peso, data e lote e demais informações contidas de acordo com o croqui do lay-out em anexo. Após a embalagem primária o charque é transferido por uma passagem (bolsa) ao setor de embalagem secundária onde serão acondicionados nas caixas de papelão devidamente rotuladas, onde não serão marcadas, sendo transferidas ao depósito de produtos acabados onde permanecerão aguardando a comercialização. O produto final devidamente embalado será transportado em veículos que não tenham isolamento térmico em caminhões tipo carga, sendo devidamente forrados e protegidos com lona impermeável.			
Parcer de IF:			
Data: 25/06/09			
Observações			
- Sem a parceria favorável a aprovação do rótulo, não há o superior.			
A atender			
Dados de Aprovação / Reaprovção			
Data: 29/06/09		Situação: Aprovado	
Observações			
DEFEITO:			



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDENCIA FEDERAL DE AGRICULTURA EM GOIÁS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS

DECLARAÇÃO

Declaro, para os devidos fins que a Empresa Bello Charque Alimentos Ltda, localizado à Rodovia BR 153, Quadra 04, Módulo 30/31, Distrito Agroindustrial, na cidade de Porangatu/GO, está registrado junto ao Serviço de Inspeção Federal, SIF4377, funcionando sob o regime de inspeção permanente e em condições normais.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Goiânia, 22 de fevereiro de 2009.


Valdir Tavares do Couto
Fiscal Federal Agropecuário
Med. Vet. CRMV/GO Nº 0671
Chefe Subst. Do SIPAG/DT/SFA/GO









7 – Armazenamento:

Os produtos acondicionados nas respectivas embalagens ficarão depositados em local específico em estratos contendo separação por lotes de produção em temperatura ambiente empilhamento máximo de 5 caixas.

8 – Método de controle de qualidade e conservação realizado pelo estabelecimento

Controle de matéria-prima;
Controle de salmoura (densidade e temperatura);
Controle de uniformes e higiene pessoal e operacional;
As análises microbiológicas serão feitas em laboratório credenciado.

9 – Transporte

Rodoviários, isotérmicos ou convencionais protegidos por lonas impermeáveis quando utilizar caminhão de carga seca.

Responsável Técnico: Alceu dos Santos
CRMV-GO 1648



CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO
RECONHECIMENTO POR SEMELHANÇA(S) A(S) FIRMA(S) DE:

por análoga(s) ao exemplar constante(s) de meu arquivo. Dou fé.
Porangatu - GO
11 MAIO 2010

☐ Lucilene Costa Veloso Tabel. Resp. Designada
☐ Anivaldo Lemes de Moraes Substituto
☐ Lidiane Bernardes F. de Lima Escrev. Autorizada
☐ Márcio Neri Passos de Moraes Escrev. Autorizada

(Handwritten signatures and marks)



SIF - 4413

FT 028/12/4413 V2014

EDIÇÃO: 19/03/2012

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO: Carne Moída Congelada de Bovino

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0087/4413

NOME COMERCIAL: Carne Moída premium / CÓDIGO NCM: 2023000

MATÉRIA PRIMA: Carne "in natura" de bovino (recortes selecionados de desossa e sangria de boi)

APRESENTAÇÃO: Carne Moída em tubetes de 500gr

MARCA: MAFRIPAR

CARACTERÍSTICAS: Cor: Vermelho Brilhante / Odor: Característico / Sabor: Próprio / pH máx: 6,4

COMPOSIÇÃO: Não se aplica (não há adição de ingredientes ou aditivos). NÃO CONTÉM GLÚTEN.

QUANTIDADE PERCAPTA: A embalagem primária de 500g rende aproximadamente 10 porções de 50gr cada. A embalagem secundária de 15kg rende aproximadamente 300 porções de = 50gr por pessoa.

SUJEIÇÃO DE PREPARO: Cozido ao molho ou frito com pouco óleo em fogo alto até dourar, adicionar sal e tempero à gosto.

VALIDADE DO PRODUTO NO RÓTULO: Válido por um ano se mantido a uma temperatura ambiente até -18°C.

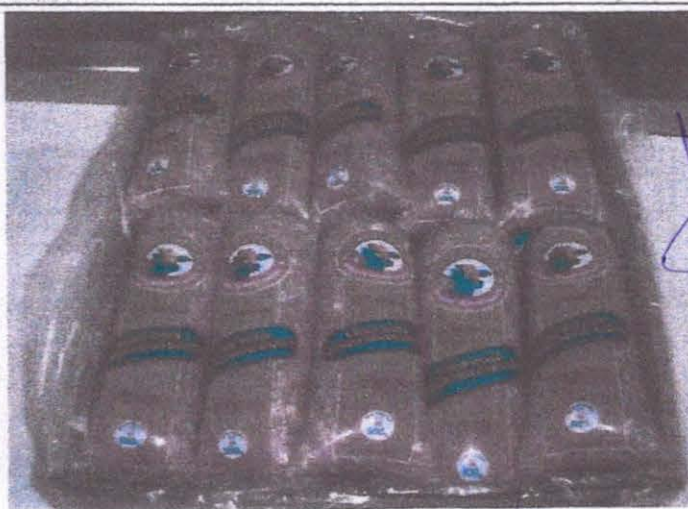
ARMAZENAGEM E TRANSPORTE: Manter congelado até -18°C

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Porções embaladas em sacos plásticos de polietileno impresso, atóxico, com lacre metálico.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas pardas de papelão ondulado, com capacidade 9,0KG ou 15KG.

EMPLHAMENTO MÁXIMO: 5 caixas.

PRODUTO



APROVADO POR:

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Responsável Técnico - Fernando Domarco - Médico Veterinário - CRMV - PA 2211

**SIF - 4413****FT 028/12/4413 V2014****EDIÇÃO: 19/03/2012****VALORES NUTRICIONAIS**

Valores Nutricionais:		%
Valor Calórico:	128,00	70,00
Carboidratos:	0,00	0,00
Proteínas:	18,00	23,00
Gord Totais:	8,00	13,00
Gord Saturadas:	3,60	16,00
Colesterol:	56,70	19,00
Fibra Alimentar:	0,00	0,00
Calcio:	33,50	3,00
Ferro:	8,10	41,00
Sódio:	111,00	5,00
Gord Trans:	0,00	0,00

RESUMO DO PROCESSO PRODUTIVO**Método de Controle de Qualidade Realizado pelo Estabelecimento**

No decorrer de todo o processo é monitorado, a cargo dos inspetores de controle de qualidade a temperatura, pH e verificado visualmente as características físico químicas e microbiológicas dos produtos. A temperatura ambiente das salas de processo, túneis de congelamento e estocagem são verificadas pelos operadores da sala de máquinas (geração de frio), considerando os programas de autocontrole - BPF, PPFO e APPCC implantados.

Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/Transporte

Após o processo de abate, com as carcaças bovinas já inspecionadas e liberadas pela IF local, as carnes industriais de matança, são encaminhadas ao setor de miúdos, onde são pré-lavadas passando por um toalete, então as carnes são centrifugadas para retirar o excesso de água e encaminhadas ao túnel de congelamento a fim de atingirem a temperatura máxima de -12°C, então são encaminhadas ao setor de porcionados onde serão utilizadas como matéria prima para a carne moída, sendo processadas ainda congeladas.

As peças carcaças são encaminhadas para as câmaras de resfriamento por 24 horas, sendo liberadas com temperatura no centro das massas musculares, inferior a 7°C. Então são separadas em quartos traseiro, dianteiro e ponta de agulha, os quais são pesados, identificados com etiqueta adesiva "garrão", contendo todas as informações necessárias do lote como: nome do produto, data de abate, validade, lote, peso etc., em seguida, são enviados a desossa com temperatura ambiente inferior a 10°C, procede-se a separação das massas musculares dos grandes ossos, dando origem aos cortes técnicos individuais, podendo estes também serem utilizados como matéria prima para carne moída. As aparas magras, provenientes do toalete das peças na desossa são separadas e acondicionadas em bandejas brancas limpas, cobertas com uma folha plástica de polietileno liso e atóxico, a fim de serem transportados ao setor de porcionados.

Em temperatura ambiente ainda inferior a 10°C, as matérias primas congeladas são primeiramente trituradas, ainda congeladas em equipamento apropriado para a função, (quebrador de blocos), em seguida moída, já a matéria prima resfriada com temperatura inferior a 7°C, é moída ainda resfriada, então as matérias primas são transferidas para o misturador onde a massa é homogeneizada, a fim de obter um produto final com percentual de gordura inferior a 15%. Em seguida é transferida para a embusadeira, através de caminhos de aço inox com sistema basculante, a fim de ser embutida automaticamente, em sacos plásticos de polietileno atóxico, de capacidade 500 Gr, com espessura inferior a 15 cm, com rótulo impresso, contendo todas as informações necessárias como: data de produção, validade e lote, nome do produto, informações nutricionais, número de SIF/DIPOA, e outras informações complementares como: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Consta também o dizer, "PROIBIDO O FRACIONAMENTO". O carimbo de inspeção é o modelo 3, com 2 cm de diâmetro. Em seguida são fechados automaticamente por clipagem.

Na sequência do processo produtivo a carne moída é acondicionada em caixas de papelão de capacidade 9 ou 15 kg, forradas com filme plástico de polietileno liso, são fechadas, pesadas, quando recebem uma etiqueta adesiva testeira, contendo todas as informações do lote necessárias, então a caixa é lacrada com fita de nylon por termo soldagem. Em seguida as caixas são paletizadas com grades separatórias entre as camadas de caixa para melhor circulação do frio. São então encaminhadas ao túnel de congelamento, respeitando espaçamento entre paleta e paredes para melhor circulação do frio, onde permanecem a temperatura ambiente de -32°C, a fim de atingirem -18°C, no centro das porções. Após o congelamento os paletes são armazenados em câmara de estocagem com temperatura ambiente de -25°C a fim de manter a temperatura do produto em -18°C, até sua expedição.

O transporte é rodoviário, realizado em veículos apropriados com sistema de geração e controle de frio do tipo termo-king com sistema de isolamento impermeável.

APROVADO POR:

[Assinatura]
Responsável Técnico - Fernando Domarco - Médico Veterinário - CRMV - PA 2211

Comprovante de Avaliação de Rótulos

SIF: 4413 - MERCURIO ALIMENTOS S/A Nr. Registro: 87/4413

Estabelecimento
SIF: 4413 Nr. Registro: 87 Data de Entrada: 14/10/2015
Razão Social: MERCURIO ALIMENTOS S/A
CNPJ: 11.831.785/0003-22 Classificação do Estabelecimento: Matadouro De Bovina/Alta
Endereço: ROD. PA 150, S/Nº, KM 12, CONJUNTO B UF: PA
Bairro: ZONA RURAL Cep: 68557080 Município: XINGUARA

Solicitação
Tipo da Solicitação: Registro Data de Solicitação: 14/10/2015

Produto
Nome: CARNE MODA CONGELADA
Código: 12616 Marca: MAPRAPAR

Rótulo
Tipo: IMPRESSO Embalagem: Tipo: POLETILENO

Quantidade
Peso: Embalagem prim. de 0,5kg e sec. de 90

Composição Produto

Descrição	Quantidade	Porcentagem (%)
CARNE MODA "NATURAL" DE BOVINO	100,000	100,000
Total da Composição	100,000	100,000

Método de Controle de Qualidade Realizado pelo Estabelecimento
No decorrer de todo o processo produtivo, é realizado um monitoramento sistemático, a cargo dos inspetores de controle de qualidade, verificando a temperatura dos produtos e ambientes do processo, pH e visualmente as características organolépticas e macroscópicas, são realizados testes físico-químicos e microbiológicos do produto, considerando os planos de autocontrole: BPF, PPPO, APPCC, Abate Humano e Retirada do Material Especificado de risco (MERL) implantados na empresa.

Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/Transporte
Após o processo de abate, com as carcaças bovinas já inspecionadas e liberadas pela IF local, as carnes industriais de matança, são encaminhadas ao setor de moidos, onde são pré-levadas passando por um batedor, então as carnes são centrifugadas para retirar o excesso de água.
Em seguida as carnes industriais são embaladas em sacos plásticos de polietileno liso, de capacidade até 25kg, fechados por termoselagem a 170°C, quando recebe uma etiqueta adesiva testada, destinada ao pordonado, contendo todos os dados do lote. Então são encaminhadas ao setor de utilização das carnes para a carne moída.
As matas carcaças são encaminhadas para as câmaras de resfriamento por 24 horas, sendo liberadas com tempo, no centro das massas musculares, inferior a 7°C e pH inferior a 6,4, então são separadas em quatro testes, diâmetro e ponto de saída, os quais são enviados à câmara primário com tempo, ambiente de 0,0 a 4,0°C, onde aguardando pela descongelação. Na descongelação, com tempo, ambiente inferior a 10°C, procede-se a separação das massas musculares das grandes carnes, dando origem aos cortes técnicos, e partes provenientes do boato das peças, os quais são destinados a matéria prima para carne moída. As peças miúdas são separadas, são embaladas em sacos plásticos de polietileno liso de capacidade até 25kg, fechados por termoselagem a 170°C, quando recebem uma etiqueta adesiva testada, destinada ao pordonado, contendo todos os dados do lote. A matéria prima é pesada e enviada a câmara de resfriamento, ou para o túnel de congelamento, até serem utilizadas.
Na saída de pordonados, em temperatura ambiente inferior a 10°C, as matérias primas congeladas são liberadas, em equipamentos apropriados para a função, (quebrador de blocos), em sequência é moída, já a matéria prima resfriada, é moída ainda resfriada, então as matérias primas são transferidas para o misturador onde a massa é homogeneizada, a fim de obter a carne moída com percentual de gordura máxima de 8%, em seguida é transferida para a embudadeira, através de carrinhos de aço inox com sistema basculante, a fim de ser embudada automaticamente, em sacos plásticos de polietileno alvado, de capacidade 500 Gr, com espessura inferior a 15 cm, com rótulo impresso, contendo todas as informações obrigatórias por lei e outras informações complementares como: "NÃO CONTEM GLUTEN", e "PROIBIDO O FRAQUEJAMENTO". Em seguida são fechados automaticamente por dilatação, na boca da embalagem.
O produto é acondicionado em caixas de papelão de capacidade de 8 ou 15 kg, fornecidas com filme plástico de polietileno liso, são fechadas, pesadas, quando recebem uma etiqueta adesiva testada, contendo todas as informações do lote, então a caixa é liberada com fita adesiva. Em seguida as caixas são pesadas com grandes separadoras entre as caixas da caixa para maior circulação de ar. São então encaminhadas ao túnel de congelamento, resfriamento e congelamento entre 0°C e -18°C, onde permanecem a 18°C, a fim de atingir -18°C, no centro das porções. Após o congelamento as caixas são empacotadas em sacos plásticos de polietileno alvado, de capacidade 500 Gr, com espessura inferior a 15 cm, com rótulo impresso, contendo todas as informações obrigatórias por lei e outras informações complementares como: "NÃO CONTEM GLUTEN", e "PROIBIDO O FRAQUEJAMENTO". O produto é enviado por 12 meses ao mercado a tempo, até -18°C.
Responsável Técnica
Neza Teles Aguiar
Médica Veterinária
CRMV-PA nº. 2763

Parar de IF
Data: 16/10/15

Observações
1 - A indústria possui os planos de autocontrole implantados e a execução dos mesmos é verificada pela IF local através das Circulares 175 e 176 CGEP/DIPQA/PA.
2 - O estabelecimento possui instalações, equipamentos e buracos de produção adequados para o processamento do produto, evitando a contaminação cruzada no produto, e o controle do rótulo atende as especificações e legislação do mercado de destino.
3 - O produto a ser analisado encontra-se no mercado interno.
4 - O produto a ser analisado encontra-se no mercado interno.
5 - O estabelecimento tem inteira responsabilidade pela validade do seu produto.
Visto o acima exposto, semos de parecer favorável ao pedido da requerente.

Mercado Militar Alves
Médico Veterinário
CRMV-PA/PA nº. 1105.
A atender



25

Comprovante de Avaliação de Rótulos

SIF	SIF 4413 - MERCURIO ALIMENTOS S/A	Nr. Registro 87/4413
-----	--------------------------------------	-------------------------

Dados da Aprovação / Reprovação	
Data: 18/12/15	Situação: Aprovado
Observações	
Aprovado, face ao parecer da I.F..	
José Emans Martins Bringel Fiscal Federal Agropecuário Carteira Fiscal nº 2309.	

X

X

25

X

25



Estabelecimento Nacional				
SIF: 4654		Status: Ativo		Página: 1 / 1
Razão MERCURIO ALIMENTOS S/A			Data de Reserva 21/09/2000	
Fantasia		CGC 11.831.785/0002-41		Data de Registro 12/03/2015
Telefone (91) 3805.1212	Fax (91) 3805-1202	Site		Nr. Processo 21030.000623/2000-11
Endereço:				
Logradouro R.D. PA. 242, S/Nº		Bairro ZONA RURAL	Cidade CASTANHAL	UF PA
CEP 68745000	Microrregião Castanhal			
Produtos Habilitados para Exportação				
Produto	País	Nr.Circular	Data Circular	Data Suspensão
CARNE DE BOVINO "IN NATURA"	ARGÉLIA	146/2015/CGPE	26/02/2015	
	EGITO	880/2014/CGPE	06/10/2014	
	EMIRADOS ARÁBES U	880/2014/CGPE	06/10/2014	
	HONG KONG	880/2014/CGPE	06/10/2014	
	URUGUAI	096/2015/CGPE	06/02/2015	
	GERAL	880/2014/CGPE	06/10/2014	
MIÚDOS DE BOVINO "IN NATURA"	EGITO	880/2014/CGPE	06/10/2014	
	EMIRADOS ARÁBES U	880/2014/CGPE	06/10/2014	
	HONG KONG	880/2014/CGPE	06/10/2014	
	URUGUAI	096/2015/CGPE	06/02/2015	
	GERAL	880/2014/CGPE	06/10/2014	
	BRASIL	IN 10/2014	01/04/2014	
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	URUGUAI	096/2015/CGPE	06/02/2015	
SUBPRODUTOS COMESTÍVEIS	GERAL	880/2014/CGPE	06/10/2014	
SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE BOVINOS				



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa MERCURIO ALIMENTOS S/A

com MATADOURO FRIGORIFICO

Localizada em CASTANHAL

Estado PARÁ

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 4554

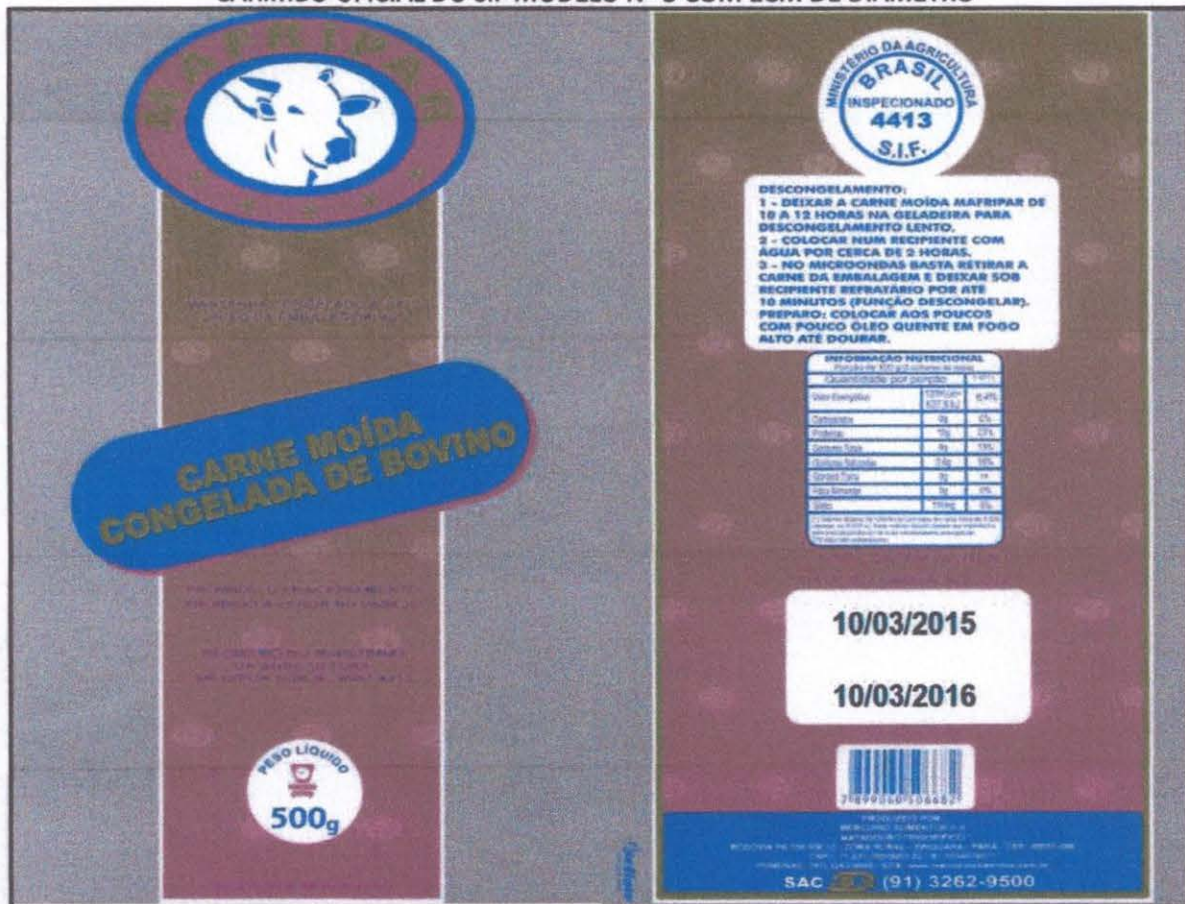
de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 12 de MARCO de 2015

Processo nº 21030.000623/2000-11

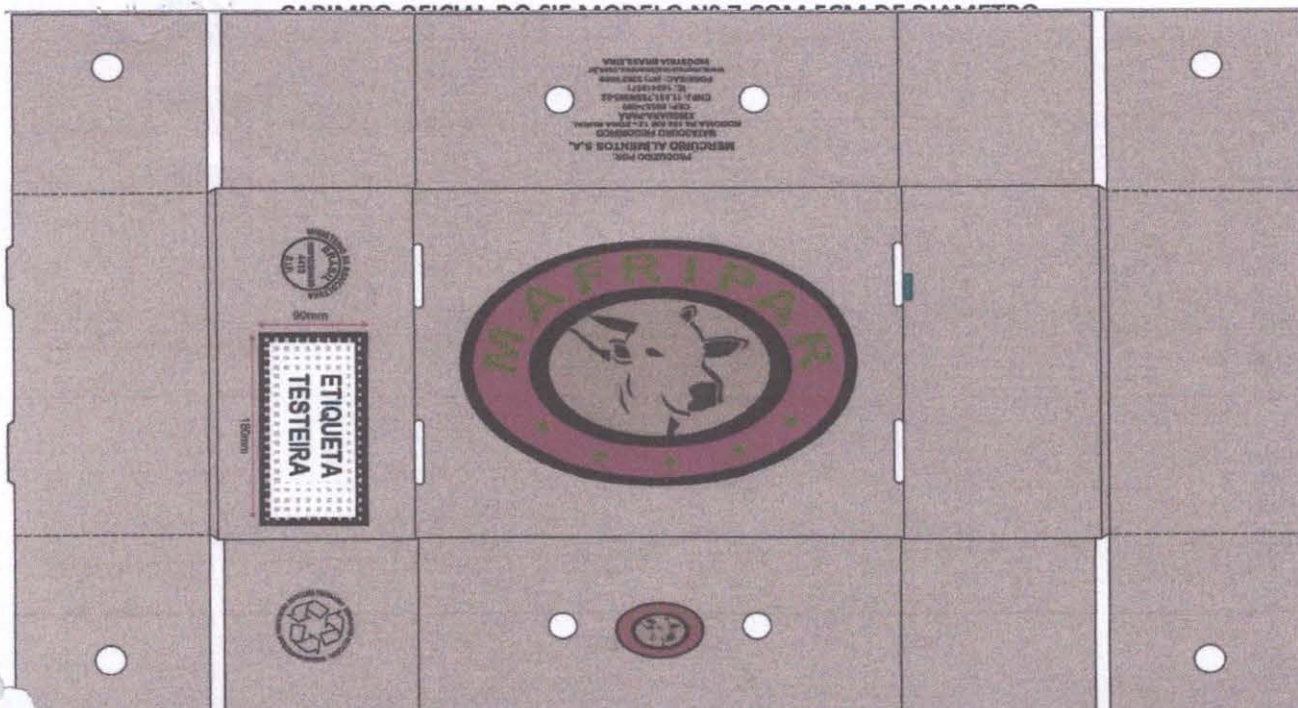
Leandro Diamantino Feijó
Fiscal Federal Agropecuario
DIPOA - SDA

CROQUI DO RÓTULO DE CARNE MOIDA 500GR, EMBALAGEM EM SACOS
DIMENSÕES DA EMBALAGEM: 9,5CM X 32CM
CARIMBO OFICIAL DO SIF MODELO Nº 3 COM 2CM DE DIAMETRO



CROQUI DA ETIQUETA ADESIVA TESTEIRA NA CAIXA

CARNE MOIDA CONGELADA DE BOVINO CARNE MOIDA (500GR)		MAR 15
DATA DE PRODUÇÃO: 10/03/2015	DATA DE VALIDADE: 10/03/2016	
LOTE: 0812P240315	NUMERO DE SERIE: X034R029338P1E719044	
PESO BRUTO (kg): 15,98	QUANTIDADE: 30	
PESO EMBALAGEM (kg): 0,98	PESO LÍQUIDO (Kg): 15,0	
MANTER CONGELADO ATÉ -18°C	081224031523031741520719044	
 7 896084 208127	 081224031523031741520719044	
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº 0087/4413		



DECLARAÇÃO DA MAFRIPAR AUTORIZANDO A MERCURIO UTILIZAR SUA MARCA

DECLARAÇÃO E CERTIFICAÇÃO

A **MAFRIPAR – MATADOURO E FRIGORIFICO PARAENSE LTDA**, devidamente inscrita no CNPJ-MF sob nº 83.318.790/0001-85, com sede na Rod. PA 150, Km 12, s/ nº. Xinguara – Zona Rural – PA, neste ato representada por seu sócio **JOÃO FRANCO DA SILVEIRA BUENO** CPF nº 053.735.658-49 e RG nº 4532192– SSP-SP, DECLARA para os devidos fins de direito e em específico para registro de cadastro que a empresa **MERCURIO ALIMENTOS S.A.**, inscrita no CNPJ-MF sob nº 11.831.785/0003-22 e IE nº 15.341.957-1, unidade instalada em Xinguara-PA e CNPJ-MF nº 11.831.785/0002-41 e IE nº 15.341.486-3, unidade instalada em Castanhal-PA, estão devidamente autorizadas a utilizar a **MARCA COMERCIAL MAFRIPAR em todos os seus produtos**.

A autorização foi acordada por tempo indeterminado, valendo tanto para o mercado interno quanto o externo, não só na identificação dos produtos, como ainda para materiais publicitários, técnicos e ainda na participação de feiras, eventos e convenções.

Por ser verdade e para que cumpra seus efeitos, firma-se a presente.

Xinguara (PA), 13/03/2015.

MAFRIPAR MATADOURO E FRIGORIFICO PARAENSE LTDA
JOÃO FRANCO DA SILVEIRA BUENO

João Franco da Silveira Bueno
CPF: 053.735.658-49



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERIÁRIA
DO ESTADO DO PARÁ

CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO DE PESSOA JURÍDICA



RAZÃO SOCIAL

MERCÚRIO ALIMENTOS S/A

REGISTRO CRMV-PA

PA-02524-PJ

NOME FANTASIA

MERCÚRIO ALIMENTOS S/A

LOGRADOURO

ROD PA 242, S/N

BAIRRO

ZONA RURAL

CEP

68.745-000

CIDADE

CASTANHAL - PA

CNPJ

11.831.785/0002-41

NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

CRISTIANE SOARES SIMON MARQUES

INSCRIÇÃO NO CRMV-PA

PA-02580-VP

RAMO DE ATIVIDADE PRINCIPAL

PRIVADA - AGROINDÚSTRIA - FRIGORÍFICO

BELÉM-PA, 23 DE JUNHO DE 2016

EDSON BRITO LADISLAU

CRMV-PA Nº 00361 VP

PRESIDENTE

VÁLIDO SOMENTE COM APRESENTAÇÃO DO COMPROVANTE DE PAGAMENTO DA ANUIDADE

É OBRIGATÓRIA A FIXAÇÃO EM LOCAL VISÍVEL E DE FÁCIL ACESSO

20/01/2017 - BANCO DO BRASIL - 13:12:32
307403074 0001

COMPROVANTE DE PAGAMENTO DE TITULOS

CLIENTE: POLO COM E REPR LTDA

AGENCIA: 3074-0

CONTA:

7.913-8

=====

BANCO DO BRASIL

=====

00191319450488001686200003638160471760000136000

NR. DOCUMENTO 12.014

NOSSE NUMERO 13194048800

CONVENIO 00131940

CONS REG DE MEDICINA VETERINAR

AG/COD. BENEFICIARIO 1686/00003638

DATA DE VENCIMENTO 31/05/2017

DATA DO PAGAMENTO 20/01/2017

VALOR DO DOCUMENTO 1.360,00

DESCONTO/ABATIMENTO 204,00

VALOR COBRADO 1.156,00

=====

NR.AUTENTICACAO 2.060.789.16B.E74.540

=====

Central de Atendimento BB

4004 0001 Capitais e regioes metropolitanas

0800 729 0001 Demais localidades

Consultas, informacoes e servicos transacionais.

SAC

0800 729 0722

Informacoes, reclamacoes e cancelamento de
produtos e servicos.

Ouvidoria

0800 729 5678

Reclamacoes nao solucionadas nos canais
habituais: agencia, SAC e demais canais de
atendimento.

Atendimento a Deficientes Auditivos ou de Fala

0800 729 0088

Informacoes, reclamacoes, cancelamento de
cartao, outros produtos e servicos de Ouvidoria.

↓

✗

Recibo do Sacado

001-9

00191.31945 04880.016862 00003.638160 4 71760000136000

Cedente	Código do Cedente	Espécie	Quantidade	Nosso número
Conselho Regional de Medicina Veterinária - PA	003638-2	R\$	01	13194048800
Número do documento	CPF/CE/CNPJ	Vencimento	Valor documento	
0117248800	PA01172PJ	31/05/2017	1.360,00	

Sacado

POLO COMERCIO E REPRESENTAÇÃO LTDA - EPP

Informações:

PAGÁVEL EM QUALQUER BANCO ATÉ O VENCIMENTO

ANUIDADE DE 2017

OPCOES DE PAGAMENTO :

- 1) UNICA C/DESC ATE 31/01/2017 - R\$ 1.156,00 4) PARC. 1/5 ATE 31/01/2017 - R\$ 272,00
 2) UNICA C/DESC ATE 28/02/2017 - R\$ 1.224,00 5) UNICA S/DESC ATE 31/05/2017 - R\$ 1.360,00
 3) UNICA C/DESC ATE 31/03/2017 - R\$ 1.292,00
 ** NAO RECEBER APOS O VENCIMENTO **

Autenticação mecânica

Corte na linha pontilhada

001-9

00191.31945 04880.016862 00003.638160 4 71760000136000

Local de Pagamento					Vencimento	
EM QUALQUER BANCO ATÉ O VENCIMENTO					31/05/2017	
Cedente					Agência/Código cedente	
Conselho Regional de Medicina Veterinária - PA					1686-1/003638-2	
Data do documento	Nº documento	Espécie doc.	Acerto	Data process.	Nosso número	
20/01/2017	0117248800	R\$	N	20/01/2017	13194048800	
Uso do banco / Convênio	Carteira	Espécie	Quantidade	x Valor	(=) Valor documento	
	16	R\$	01		1.360,00	

Informações:

PAGÁVEL EM QUALQUER BANCO ATÉ O VENCIMENTO

ANUIDADE DE 2017

OPCOES DE PAGAMENTO :

- 1) UNICA C/DESC ATE 31/01/2017 - R\$ 1.156,00 4) PARC. 1/5 ATE 31/01/2017 - R\$ 272,00
 2) UNICA C/DESC ATE 28/02/2017 - R\$ 1.224,00 5) UNICA S/DESC ATE 31/05/2017 - R\$ 1.360,00
 3) UNICA C/DESC ATE 31/03/2017 - R\$ 1.292,00
 ** NAO RECEBER APOS O VENCIMENTO **

(-) Desconto / Abatimento
(-) Outras deduções
(+) Mora / Multa
(+) Outros acréscimos
(=) Valor cobrado
28 1156,00

Sacado POLO COMERCIO E REPRESENTAÇÃO LTDA - EPP
PA01172PJ

Cód. baixa

Sacador/Avalista

Autenticação mecânica - Ficha de Compensação

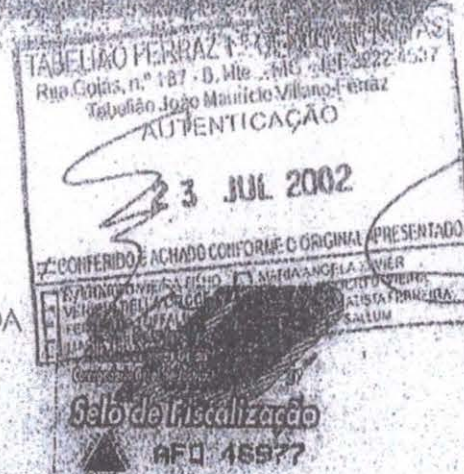


Corte na linha pontilhada



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO



Certifico que a Empresa COOPERATIVA CENTRAL DOS PRODUTORES RURAIS DE MINAS GERAIS LTDA
com FABRICA DE LATICÍNIOS localizada em SETE LAGOAS
Estado MINAS GERAIS
está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 1972
de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 10 de JANEIRO de 2002

Processo Nº 21020.009499/2001-71

Eduardo Saldanha Vargas
Diretor Geral do Departamento
CHAV. 17
Diretor do DIPOA

	ESPECIFICAÇÃO PRODUTO ACABADO LEITE EM PÓ LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COM VITAMINAS A e D	Número e Versão: ESP-PA-LPO-0005 - V.5
		Fase: Vigente
		Data Criação: 14/07/2014
		Elaborado por: DesativadoJosiane Menezes Toledo
Área relacionada: Expedição - IG; Expedição - IL; Expedição - IO; Expedição - IU; Gerência de Suprimentos; Laboratório Goiânia; Laboratório Guanhães; Laboratório Sete Lagoas; Laboratório Uberlândia		

1. Nome do produto

Leite em pó integral instantâneo rico em vitaminas A e D

1.1 . Denominação legal

Leite em pó integral instantâneo

1.2. Código SKU

600306100: LEITE PO INTEGRAL INST VIT 200G SC C/50P

600306101: LEITE PO INTEGRAL INST VIT 400G SC C/25P

600306171: LEITE PO INTEGRAL INST VIT PC 1KG

2. Composição/ Descrição do produto

Produto resultante da desidratação de leite fresco, oriundo de vacas sadias, livre de febre aftosa, brucelose e outras doenças infectocontagiosas. O leite fresco é obtido através de ordenha completa e ininterrupta e em condições de higiene.

Ingredientes: Leite integral, vitaminas A e D, emulsificante lecitina de soja. Não contém Glúten.

Alérgicos: Contém leite e derivados de soja.

3. Objetivo

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deve obedecer o Leite em pó integral instantâneo.

4. Características

Data da emissão:	Revisado por:	Próxima revisão:	Aprovado por:	Aprovado em:
03/09/2009	Evandro dos Santos Veronesi Francilene de Oliveira Nestor Jose de Almeida Junior Junio Jones Figueira Eduardo Dreher da Silva	27/04/2020	Priscila Jeiny Carneiro C. de Camargo	27/04/2017

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida

Impresso por: Aline Aganetti de Paula

Página 1/7

4.1 Sensoriais		
Características	Padrão	Metodologia
Aspecto*	Pó fino uniforme sem grumos, isentos de partículas estranhas. Boa solubilidade	IN 68/MAPA
Cor*	Branco levemente amarelado	IN 68/MAPA
Odor*	Suave, não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido	IN 68/MAPA
Sabor*	Suave, não ácido, não rançoso, sem odores	IN 68/MAPA

*Análise realizada a cada lote

4.2 Físico Química			
Características	Mínimo	Máximo	Metodologia
Matéria Gorda % (m/m) *	26	27	IN 68/MAPA
Acidez (mL de NaOH, 0,1 N/10g de SNG) *	-	18,0	IN 68/MAPA
Umectabilidade (seg) *	-	60	IN 68/MAPA
Dispersibilidade (%m/m) *	85	-	IN 68/MAPA
Umidade (%) *	-	3,5	IN 68/MAPA
Peso Específico (g/cm³) *	0,43	0,75	IN 68/MAPA
Índice de Solubilidade (mL) *	-	1,0	IN 68/MAPA
CMP (Caseínomacropeptídeo - mg/L) **	-	30	IN 68/MAPA
Fosfatase **	Negativa	Negativa	IN 68/MAPA
pH *	6,5	6,8	IN 68/MAPA
Lactose (%) **	35	40	IN 68/MAPA
Cinzas (%) **	-	7	IN 68/MAPA
Caseína (%) **	Mín 19	-	IN 68/MAPA
Proteínas (%) **	26	29	IN 68/MAPA
Partículas Queimadas *	Disco A	Disco B	IN 68/MAPA

*Análise realizada a cada lote

** Análise realizada em laboratório externo credenciado, de acordo com o cronograma da fábrica.

4.3 Microbiologia					
Características (UFC/g)	n	c	m	M	Metodologia
Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios estáveis *	5	2	10.000	30.000	IN 62/MAPA
Coliformes termoresistentes *	5	2	<3	10	IN 62/MAPA
Coliformes totais *	5	2	10	100	IN 62/MAPA
<i>Estafilococcus Coag.Pos</i> **	8	1	10	100	FIL60A : 1978
<i>Salmonella spp</i> (aus./25g) **	11	0	0	-	FIL93A : 1985
Bolores e Leveduras *	5	2	50	100	IN 62/MAPA
<i>Bacillus cereus</i> **	5	2	100	500	IN 62/MAPA
Esporos mesófilos (30°C) **			Máximo 500		APHA
Esporos termófilos (55°C) **			Máximo 100		APHA
Esporos <i>Flat sour</i> **			Máximo 100		APHA
<i>Staphylococcus aureus</i> **			Ausência		IN 62/MAPA
<i>E. coli</i> *			Ausência		IN 62/MAPA
<i>Listeria monocytogenes</i> **			Ausência		IN 62/MAPA
<i>Clostridium sulfito redutor</i> **			Ausência		IN 62/MAPA
<i>Clostridium perfringens</i> **			Ausência		IN 62/MAPA

*Análise realizada a cada lote

** Análise realizada em laboratório externo credenciado, de acordo com o cronograma da fábrica.

4.4 Microscópicas e outras substâncias		
Parâmetros	Padrão	Método
Sujidades e objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes que possam causar lesões ao consumidor *	Ausente	RDC14/MAPA
Parasitas, fragmentos de insetos ou excrementos **	Ausente	RDC14/MAPA

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida

Impresso por: Milene Aguiar de Paula

Ácaros **	Máximo 5	RDC14/MAPA
Areia **	Máximo 1,5%	RDC14/MAPA
Formol **	Ausente	IN 68/MAPA
Sacarose **	Ausente	IN 68/MAPA

*Análise realizada a cada lote

** Análise realizada em laboratório externo credenciado, de acordo com o cronograma da fábrica.

4.5 Antibióticos – PNCR – IN 42/1999

Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Método
Penicilina **	NE	4	ELISA CLAE-UV
Estreptomicina **	NE	200	ELISA CLAE-UV
Tetraciclina (a) **	NE	100	ELISA CLAE-UV
Eritromicina **	NE	40	ELISA CLAE-UV
Neomicina **	NE	500	ELISA CLAE-UV
Oxietetraciclina(a) **	NE	100	ELISA CLAE-UV
Clortetraciclina(a) **	NE	100	ELISA CLAE-UV
Ampicilina **	NE	4	ELISA CLAE-UV
Amoxilina **	NE	4	ELISA CLAE-UV
Ceftiofur **	NE	100	ELISA CLAE-UV

** Análise realizada em laboratório externo credenciado, de acordo com o cronograma da fábrica.

4.6 Antimicrobianos– PNCR – IN 42/1999

Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Método
Sulfametazina(b) **	10	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV
Sulfadimetoxina(b) **	10		
Sulfatiazol(b) **	NE		
Cloranfenicol **	5(i)	5*(ii)	ELISA CLAE-UV

** Análise realizada em laboratório externo credenciado, de acordo com o cronograma da fábrica.

4.7 Micotoxinas– PNCR – IN 42/1999

Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Método
Aflatoxina M1 **	0,05	0,5	ELISA CCD-DST

** Análise realizada em laboratório externo credenciado, de acordo com o cronograma da fábrica.

4.8 Antiparasitários– PNCR – IN 42/1999

Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Método
Ivermectina© **	10(i)	10*(ii)	CLAE-DF

** Análise realizada em laboratório externo credenciado, de acordo com o cronograma da fábrica.

4.9 Contaminantes– PNCR – IN 42/1999 (Dioxinas/Organoclorados)

Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Método
Aldrin **	20	6	CG-DCE
Alfa BHC **	10	4	
beta BHC **	40	3	
Lindane **	10	10	
HCB **	10	10	
Dieldrin **	10	6	
Endrin **	30	0,8	
Heptacloro(d) **	10	6	
DDT e Metabólicos **	40	50	
Clordane(e) **	50	2	
Mirex **	40	NE	
Metoxicloro **	150	40	
PCBs **	300	NE	

** Análise realizada em laboratório externo credenciado, de acordo com o cronograma da fábrica.

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida

Impresso por: Aline Aganetti de Paula

4.10 Metais Pesados- PNCR – RDC 42, 29/08/2013

Parâmetros	LMR (ppm)	Método
Arsênio **	0,1	RDC 42/13 PNCR - MAPA e alterações
* Mercúrio **	1	
Chumbo **	0,2	
Cádmio **	0,1	

** Análise realizada em laboratório externo credenciado, de acordo com o cronograma da fábrica.

LMR: Limite Máximo de Resíduo / LQ: Limite de Quantificação / NA: Nível de ação / NE: Não estabelecido / MIC: Concentração Mínima inibitória. *LMR não estabelecido pelo MAPA.

- (a) Somatório de todas as tetraciclinas / (b) Somatório de todas as Sulfonamidas / (c) O LMR pe expresso e, 22,23-Dihidro-Avermectina B1a / (d) Somatório de Heptacloro e Heptacloro Epóxido / (e) Somatório de Nanoclora e Oxiclordane
- (i) Substâncias que possuem o LMR igual a ZERO ou sem LMRs estabelecidos, o Nível de Ação é igual ao Limite de Detecção do Método de Confirmação.
- (ii) Para drogas proibidas não se estabelece LMRs

4.11 Alergênicos

Parâmetros	Presença	Possível Contaminação Cruzada		Forma como o ALERGÊNICO está presente no produto
	Matéria-prima (MP) ou Ingrediente (I) Não Contém (NC)	Presença na linha de produção	Presença na planta de produção	
Milho	NC	-	-	-
Canola	NC	-	-	-
Trigo	NC	-	-	-
Arroz	NC	-	-	-
Batata	NC	-	-	-
Algodão	NC	-	-	-
Tomate	NC	-	-	-
Beterraba	NC	-	-	-
Outros	NC	-	-	-
Cereais	NC	-	-	-
Crustáceos	NC	-	-	-
Ovos	NC	-	-	-
Pescado	NC	-	-	-
Amendoim	NC	-	-	-
Soja	I	I	I	Lecitina de Soja
Leite	MP	MP	MP	Leite
NUTS	NC	-	-	-
AIPO	NC	-	-	-
Mostarda	NC	-	-	-
Gergelim e seus derivados	NC	-	-	-
Sulfitos ou Dióxido de Enxofre	NC	-	-	-
CORANTES AZO	NC	-	-	-
CONSERVANTES	NC	-	-	-
ANTIOXIDANTES BHT, BHA, TBHQ	NC	-	-	-
Glutamata Monossódico	NC	-	-	-
Levedura de cerveja	NC	-	-	-
Cacau	NC	-	-	-
Especiarias ou ervas	NC	-	-	-

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 26 g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	129 kcal = 542 kJ	6
Carboidratos	9,6 g	3
Proteínas	6,7 g	9
Gorduras totais	7,1 g	13
Gorduras saturadas	4,4 g	20
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	91 mg	4
Vitamina A	180 mcgRE	30
Vitamina D	1,5 mcg	30
Cálcio	239 mg	24

* % 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.

** Não estabelecido

4.13 GRANULOMETRIA*			
Nº Peneira (TYLER)	Retenção (%)	Tolerância	Metodologia
20	Máx. 1,05	-	Granutest (ABNT)
28	Máx. 4,95	-	
42	Máx. 12,35	-	
60	Máx. 23,90	-	
80	Máx. 37,65	-	
Passante	Máx. 20,10	-	

* Análise de granulometria não realizada na fábrica de Sete Lagoas.

5. Embalagem

O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento de modo a evitar sua contaminação e assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado inferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

Não serão aceitos produtos com embalagens amarradas, grampeadas, nós, sacos rasgados, com microfuros, sujos, com carimbos ou identificações ilegíveis/incorretas.

5.1. Tipo de embalagem

200g, 400g e 1kg:

- Embalagem Primária: Laminado de poliéster metalizado.
- Embalagem Secundária: Fardo de papel kraft.

5.2 - Condições de Armazenagem:

O produto deve ser armazenado em temperatura ambiente, local arejado e protegido da luz solar, sobre estrado e afastado no mínimo 10 cm do piso e 50 cm da parede.

5.2.1 Paletização

Código SKU	Descrição	Fardos P/ Lastro	Lastro
600306100	200G SC C/50P	5	14
600306101	400G SC C/25P	5	14
600306171	PC 1KG	5	14

6. Prazo de validade

- 12 meses da data de fabricação.
- Depois de aberto, conservar o produto em local limpo e seco e consumir em trinta (30) dias.

7. Instruções que devem constar no rótulo/ embalagem

- Nome e origem do produto, dados da empresa fabricante, data de fabricação, validade, lote e peso líquido, além de informações úteis sobre a conservação e manuseio do produto.

8. Controles de distribuição

- À não violação da embalagem;
- Ao prazo de validade;
- Ao número do SIF;
- À integridade das características do produto;
- O transporte dos fardos deve ser realizado com cuidado, de modo a evitar choques e danos ao produto;
- Deverá ser transportado em veículos higienizados que realizem check list antes do carregamento, de modo a não comprometer a qualidade do produto.

9. Número NCM - Nomenclatura comum no Mercosul

Leite em Pó Integral Instantâneo enriquecido com vitamina A e D – 0402 21 10

10. Referências bibliográficas

- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA **Portaria nº369 de 04 de setembro de 1997**. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA **Resolução - RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - ANVISA**. Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. DIPOA. Portaria 04, de 03 de janeiro de 1978. Aprova alterações no RIISPOA.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. DIPOA. **Portaria 368, de 04 de setembro de 1997**. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA. **Instrução Normativa nº 68**, de 12 de dezembro de 2006.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA. **Instrução Normativa Nº 62**, de 26 de agosto de 2003.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa nº 62**, de 29 de dezembro de 2011.

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa nº 69**, de 13 de dezembro de 2006.

- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Portaria nº 46**, de 1998.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Portaria nº 42**, de 1999, PNCRL.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA Resolução - **RDC nº 07**, de 18 de fevereiro de 2011 - ANVISA. Regulamento Técnico sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA Resolução - **RDC nº 14**, de 28 de março de 2014 - ANVISA. Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

01. NOME DO PRODUTO

LEITE EM PÓ INTEGRAL

02. MARCA

ITAMBÉ

03. APRESENTAÇÃO E NÚMERO DE REGISTRO NO MAPA - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

- SACO DE PAPEL KRAFT COM PESO LÍQUIDO DE 25 Kg UNITÁRIO.
- PRODUTO REGISTRADO NO MAPA/SIF/DIPOA SOB O NÚMERO 0003/1972, 0002/2000, 0005/2135, 0007/2549.
- SACO DE PAPEL KRAFT CONTENDO 50, 25 E 10 PACOTES ALUMINIZADOS COM PESO LÍQUIDO DE 200g, 400g E 1kg RESPECTIVAMENTE.
- REGISTRADO NO MAPA/SIF/DIPOA SOB O NÚMERO 0171/1972, 0014/2135 0001/2000, 0005/2549

OBS: SIF 1972 - FÁBRICA DE SETE LAGOAS
SIF 2000 - FÁBRICA DE UBERLÂNDIA
SIF 2135 - FÁBRICA DE GUANHÂES
SIF 2549 - FÁBRICA DE GOIÂNIA

04. NÚMERO NCM - NOMENCLATURA COMUM DO MERCOSUL

LEITE EM PÓ INTEGRAL - 0402 21 10

05. DESCRIÇÃO

PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DE LEITE DE VACA INTEGRAL, APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS (ATOMIZAÇÃO) TECNOLOGICAMENTE ADEQUADOS. POSSUI COR BRANCA AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS E SEMELHANTES AO LEITE FLUIDO. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS MACRO E MICROSCÓPICAMENTE VISÍVEIS.

06. INGREDIENTES

LEITE CRU REFRIGERADO

07. ADITIVOS INTENCIONAIS

ISENTO

08. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS - POR 26g (PADRÃO CCPR)

VALOR CALÓRICO = 129kcal = 542KJ
CARBOIDRATOS = 9,6g
PROTEÍNAS = 6,7g
GORDURAS TOTAIS = 7,1g
GORDURAS SATURADAS = 4,4g
GORDURAS TRANS = 0
FIBRA ALIMENTAR = 0
SÓDIO = 91mg
CÁLCIO = 239mg



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

09. CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS (PARÂMETROS LEGAIS)

GORDURAS (% m/m) = MÍN. 26
UMIDADE (% m/m) = MÁX. 3,4
ÍNDICE DE SOLUBILIDADE (ml) = MÁX. 1,0
PARTÍCULAS QUEIMADAS = MÁX. DISCO B
ACIDEZ TITULÁVEL (ml NaOH.0,1 N/10g) = MÁX. 18 SÓLIDOS NÃO GORDUROSOS
PESO ESPECÍFICO (g/cm³) = 0,48 A 0,68

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (PARÂMETROS LEGAIS)

CONTAGEM DE MESÓFILOS AERÓBIOS ESTRITOS E FACULTATIVOS (UFC/g) = MÁX. 30.000
STAPHYLOCOCCUS COAG.POS (UFC/g) = MÁX. 1000
ESCHERICHIA COLI (AUSENTE/g) = AUSENTE
COLIFORMES A 35°C (NMP/g) = MÁX. 10
SALMONELLA (AUSENÇA EM 25g) = AUSENTE

11. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA AMBIENTE (25°C) E AFASTADO NO MÍNIMO 10 cm DO PISO.

12. PRAZO DE VALIDADE

TREZENTOS E SESENTA E CINCO (365) DIAS, PARA TODAS EMBALAGENS, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.

13. MATERIAIS DE EMBALAGEM

- PARA PACOTES DE 200g, 400g E 1Kg:
PRIMÁRIA: FILME DE POLIESTER METALIZADO.
SECUNDÁRIA: PAPEL KRAFT MULTIFOLHADO.
- PARA SACOS DE 25 Kg:
PRIMÁRIA: SACO PAPEL KRAFT COM REVESTIMENTO INTERNO DE POLIETILENO.

14. MODO DE PREPARO (1L)

1. COLOQUE 10 COLHERES (DE SOPA) CHEIAS, OU 130g DO PRODUTO EM MEIO LITRO DE ÁGUA FILTRADA OU FERVIDA.
2. MISTURE BEM ATÉ DISSOLVER COMPLETAMENTE O LEITE NA ÁGUA.
3. ACRESCENTE MAIS ÁGUA ATÉ COMPLETAR UM LITRO DE LEITE.

15. CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO

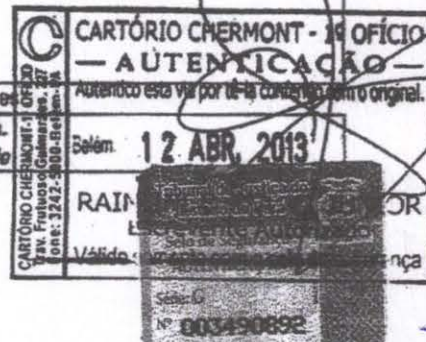
- EMPILHAMENTO MÁXIMO DE SETE (07) SACOS DE EMBALAGEM PRIMÁRIA PARA O SACO DE 25 kg.
- EMPILHAMENTO MÁXIMO DE QUATORZE (14) FARDOS DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA PARA 50 PACOTES DE 200g E 25 PACOTES DE 400g E 10 PACOTES DE 1Kg.

16. FABRICANTE

COOPERATIVA CENTRAL DOS PRODUTORES RURAIS DE MINAS GERAIS LTDA.
END: RUA ITAMBÊ, 40 - CEP 30.150-150 - BH - MG
FONE: (031) 3249 37 00
FAX: (031) 3249 37 67

17. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Cooperativa Central dos Produtores Rurais de Minas Gerais Ltda.
José Geraldo Tenchini de Macedo
CNPJ - 02407958



CARTA PROPOSTA DA LICITANTE

**À PREFEITURA MUNICIPAL DE AURORA DO PARÁ - PA
COMISSÃO DE LICITAÇÃO**

Rua Raimunda Mendes de Queiroz, nº. 306, Vila Nova, CEP: 68.658.000, Aurora do Pará (PA)

Ref: PREGÃO PRESENCIAL Nº. 014/2018-SEMED

Tipo: MENOR PREÇO POR ITEM

EMPRESA LICITANTE:

Nome: RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA - EPP

Endereço: Rua Cantidio Nunes

Bairro: Vila Nova Cidade: São Miguel do Guamá - PA

Telefone: (091) 99187-8733

E-mail: RAIMUNDOTARCIZO@OUTLOOK.COM

Prezados Senhores,

Após cuidadoso exame e estudo do Pregão Presencial em referência, com os quais estamos plenamente de acordo, apresentamos nossa proposta de preços para fornecimento de gêneros alimentícios, objeto deste certame, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ensino Básico (PNAP, PNAEF, PNAEM, PNAQ e PNAE EJA) do Município de Aurora do Pará, conforme abaixo.

Estamos cientes de que os quantitativos constantes da Planilha de Quantidades e Preços são estimativos, e poderão variar para mais ou para menos, em função das reais necessidades da PREFEITURA, observados os limites legais.

Empresa: RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP (MERCANTIL MENOR PREÇO)
Rua Bernardo Carvalho, s/n, Bairro: Vila Nova - Cidade: São Miguel do Guamá-PA
Fone: (91) 8149-2034 - Email: raimundotarcizo@outlook.com
CNPJ: 07.203.866/0001-49

Nossa proposta é válida por 60 (sessenta) dias a partir da abertura do envelope e, caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a comparecer no local, data e horário estabelecidos pela PREFEITURA, para assinatura do Contrato.

Outrossim, declaramos que:

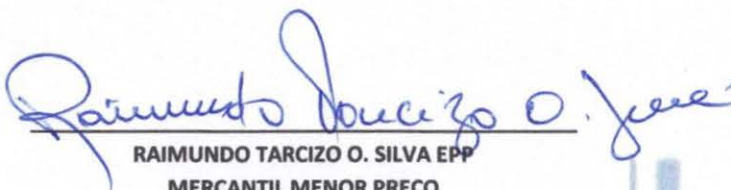
- a) Que temos pleno conhecimento e aceitamos todas as condições do Edital assim como para contratação;
- b) Nos preços contidos na proposta escrita e naqueles que, porventura, vierem a ser ofertados por meio de lances verbais estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos;
- c) Garantimos que os materiais serão substituídos, sem ônus para a Entidade de Licitação, caso não estejam de acordo com as especificações e padrões de qualidade exigidos;
- d) Caso sejamos contratados, seremos responsáveis por quaisquer danos que venha a causar a terceiros ou ao patrimônio da Entidade de Licitação, durante o fornecimento dos bens, reparando, às nossas custas, os mesmos, sem que nos caiba nenhuma indenização por parte da Entidade de Licitação. Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos:
- e) A efetuar o completo fornecimento dos bens no prazo previsto no Edital, contado a partir da data da assinatura do termo de Contrato ou da comunicação emitida pela CONTRATANTE;
- f) Até que o contrato seja assinado, que esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

Desse modo, os valores são os seguintes, de acordo com os Itens cotados e planilhas descritivas de quantidades e preços anexas a esta carta proposta

Empresa: RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP (MERCANTIL MENOR PREÇO)
Rua Bernardo Carvalho, s/n, Bairro: Vila Nova – Cidade: São Miguel do Guamá-PA
Fone: (91) 8149-2034 – Email: raimundotarcizo@outlook.com
CNPJ: 07.203.866/0001-49

MERCANTIL MENOR PREÇO

São Miguel do Guamá (PA), 13 de março de 2018.



RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP

MERCANTIL MENOR PREÇO

RG nº 2982416 SSP/PA

CNPJ: 07.203.866/0001-49

MENOR

PREÇO