Gmail

Licitacao Lafaiete <licita.lafaiete@gmail.com>

Recurso Processo Licitatório nº 003/2023 - Pregão Eletrônico nº 001/2023

2 mensagens

Licitacao Lafaiete <licita.lafaiete@gmail.com> 23 de fevereiro de 2023 às 11:00
Para: licitamscalimentos@hotmail.com

Prezados, bom dia!

A equipe de Pregão do Município de Conselheiro Lafaiete, em atenção ao Processo Licitatório nº 003/2023 - Pregão Eletrônico nº 001/2023, cujo objeto é a aquisição de carnes com entrega parcelada, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação de Conselheiro Lafaiete/MG, para utilização na alimentação escolar, considerando recurso interposto por TOP CARNES DISTRIBUIDORA LTDA., face às decisões de habilitação e classificação da licitante MARCOS ANDRÉ SARMENTO CRUZ – EPP, relativamente aos itens 01, 02, 04, 05 e 07, com fundamentos no item 18.5.1 do edital, vem solicitar a apresentação do documento "FICHA TÉCNICA" em via original, com vistas à confirmação da autenticidade de cópia apresentada no certame, ou, ainda, da via já devidamente autenticada, considerando que o referido documento foi impugnado conforme retro mencionado.
O documento autenticado ou original deve ser apresentado no prazo impreterível de 24 (vinte e quatro) horas para fins de resposta ao recurso interposto.

Atenciosamente

Equipe de Pregão

--

Departamento de Licitação - Conselheiro Lafaiete

Governo do Município de Conselheiro Lafaiete - Minas Gerais

(31) 99239-2003

Setor de Licitação <licitamscalimentos@hotmail.com> 23 de fevereiro de 2023 às 16:43
Para: Licitacao Lafaiete <licita.lafaiete@gmail.com>

Boa tarde!

Segue anexo, laudo conforme solicitado.

grato.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Não contém vírus.www.avg.com

2 anexos

Image_001.pdf
1030K

Image_005.pdf
964K

FICHA TÉCNICA
CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO
CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF)

PRODUTO: PATINHO EM CUBOS | **MARCA: TOP CARNES**
REGISTRO DE RÓTULO: 0304/2594 | **SIF: 2594**

FABRICANTE:

Razão: BH FOODS COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA I.E.: 186.013.086-00-02 CNPJ: 02.973.358/0001-26
Rodovia: Rua do Soldado, n°730, Galpão 05 Bairro: Perobas CEP: 32.040-027
Cidade: Contagem Estado: Minas Gerais Telefone: (31) 2129-8500

DESCRIÇÃO:
Os cortes primários de carne de bovino provenientes de estabelecimento com SIF ou SISBI são inspecionados e logo adentram a sala de processamento climatizada de até +16ºC, onde são processados. Em ato contínuo, os mesmos são transportados para o túnel de congelamento rápido individual (IQF), permanecendo a temperatura de -35°C durante o tempo necessário para atingir a temperatura interna de -12°C. Consequentemente, são embalados em sacos de polietileno litografado ou identificado por etiquetas. O produto é então fechado em caixas de papelão e lacrado com fita de arquear. Logo segue para câmera de estocagem mantendo a temperatura de -12°C, aguardando sua expedição.

PESOS E GRAMATURAS
O produto é porcionado em peso líquido de 1Kg a 5 kg e deve ficar preferencialmente em embalagens de peso padrão.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
Aspecto: próprio da carne; firme, não amolecidas e nem pegajosa.
Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas.
Sabor: característico
Textura: característico

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (de acordo com a Instrução Normativa Nº 161 de 1º de julho de 2022):

Micro-organismos	n	c	m	M
Aeróbicos mesófilos /g	5	3	10^5	10^6
Escherichia coli /g	5	2	10	10^2
Salmonella sp/25g	5	0	Ausente	-

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS
Material prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica ausência
Sujidades, parasitos e larvas ausência
Elementos histológicos estranho ao produto ausência
Elementos histológicos identificadores da composição presença

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:
PORÇÃO DE 100g (4 unidades)

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	107kcal / 449kJ	5
Carboidratos	0g	0
Proteínas	20g	27
Gorduras totais	3g	5
Gorduras saturadas	1g	5
Gorduras trans	0g	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	90mg	4

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

Miguel Vaz de Melo Quina
Responsável Técnico
CRMV/MG 8390

VERSO
EM BRANCO

INFORMAÇÃO DOMÉSTICA: data de validade na embalagem, respeitando a temperatura de -12ºC.

INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR:

CONSERVAÇÃO	
FREEZER (-12°C)	1 ano
CONGELADOR (-8°C)	6 meses
REFRIGERADOR (4°C)	1 dia

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:
Carne bovina

"NÃO CONTÉM GLÚTEN".

ACONDICIONAMENTO:
O produto é acondicionado em embalagem apropriada que o proteja durante o transporte e armazenagem e confere uma proteção adequada contra a contaminação externa e a desidratação, mantendo suas características organolépticas.

EMBALAGEM PRIMÁRIA:
Sacos de polietileno identificados através de etiquetas plásticas atóxicas impressas com ribbon, ou sacos de nylon poly litografados/etiquetas, lacradas em sacos termo encolhível identificados através de etiquetas plásticas.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:
Caixas de papelão ondulado, fechados com fita de polietileno e ou lacradas com fitas de arquear plástica.

PESO DAS EMBALAGENS:
Primária: 01kg: 11g / 02kg: 18g / 03kg: 20g / 04kg: 22g / 05kg: 25g.

Secundária: 6kg: 200g / 10kg: 350g / 12kg:450g / 20Kg: 750g / 25kg: 850g

EMPILHAMENTO:
Máximo de 08 (oito) caixas.

TEMPERATURA NO PROCESSO DE MANIPULAÇÃO E DE ARMAZENAGEM DO PRODUTO:
A temperatura ambiente na sala de manipulação é mantida de no máximo +16ºC.
Os produtos são armazenados na câmara de estocagem com temperatura entre -20°C e -25ºC, aguardando sua expedição.

TRANSPORTE DO PRODUTO:
O transporte será efetuado em veículos isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12°C.

INFORMAÇÕES DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO:

NOME: Ricardo Vaz de Melo Quina **Registro Nº:** CRMV/MG – 8390

PODER JUDICIÁRIO - TJMG - CORREGEDORIA GERAL DE JUSTIÇA

1º TABELIONATO DE NOTAS DE CONTAGEM - MG

Autentico este documento, composto por 2 FOLHAS, por mim rubricadaS, NUMERADAS e carimbadas, por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado, do que dou fé. Em testemunho da verdade. 2 23/02/2023
SELO DE CONSULTA: GBC20756
CODIGO DE SEGURANCA: 834475477950615 6

Quantidade de atos praticados 2 por Jose Hudson Dos Santos Barros - ESCREVENTE AUTORIZADO 2

EMOL: 14,68 TFJ: 4,62 ISS: 0,70 VR FINAL: 20,20

Nº DA ETIQUETA ABY253924

Consulte a validade deste selo no site Https.\\selos.TJMG..jus.br.

Ricardo Vaz de Melo Quina
Responsável Técnico
CRMV/MG 8390

VERSO
EM BRANCO

FICHA TÉCNICA
CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO
Congelamento Rápido Individual - IQF

PRODUTO: PATINHO MOÍDO
REGISTRO DE RÓTULO: 0305/2594

MARCA: TOP CARNES
SIF: 2594

FABRICANTE:

Razão: BH FOODS COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA — I.E.: 186.013.086-00-02 — CNPJ: 02.973.358/0001-26
Rodovia: Rua do Soldado, n°730, Galpão 05 — Bairro: Perobas — CEP: 32.040-027
Cidade: Contagem — Estado: Minas Gerais — Telefone: (31) 2129-8500

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Os cortes primários de carne bovina, que são provenientes de estabelecimento com SIF ou SISBI, são inspecionados e adentram a sala de processamento climatizada de no máximo +16ºC, onde são processados e encaminhados a moagem. Em ato contínuo, a carne é transportada para o túnel de congelamento rápido individual, onde permanece a temperatura de -35ºC a -30ºC durante o tempo necessário para atingir a temperatura de -18ºC na parte interna da carne. Consequentemente, a carne é embalada em sacos de Nylon Poly litografados e selados. Logo após, o produto é transportado para a câmara de congelados, onde sua temperatura é mantida a -18ºC ou mais frio, aguardando sua expedição.

PESOS E GRAMATURAS

O produto é moído em peso líquido de 1kg a 5kg e deve ficar preferencialmente em embalagens de peso padrão.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: próprio da carne; firme, não amolecidas e nem pegajosa.
Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas.
Sabor: característico.
Textura: característico.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: (de acordo com a Instrução Normativa - Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022):

Micro-organismos	n	c	m	M
Aeróbicos mesófilos /g	5	3	10^5	10^6
Escherichia coli /g	5	2	10	10^2
Salmonella sp/25g	5	0	Ausente	-
Estafilococos coagulase positiva /g	5	2	10^2	10^4

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de material prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica;
Ausência de sujidades, parasitas e larvas;
Ausência de elementos histológicos estranho ao produto;
Elementos histológicos identificadores da composição presença.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

PORÇÃO DE 100g (4 colheres de sopa)

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	107kcal / 449kJ	5
Carboidratos	0g	0
Proteínas	20g	27
Gorduras totais	3g	5
Gorduras saturadas	1g	5
Gorduras trans	0g	"VD não estabelecido"
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	90mg	4

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

Ricardo Vaz de Melo Quina
Responsável Técnico
CRMV/MG 8390

VERSO
EM BRANCO

INFORMAÇÃO DOMÉSTICA: data de validade na embalagem, respeitando a temperatura de -18ºC.

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	
FREEZER (-18°C)	1 ano
CONGELADOR (-8°C)	6 meses
REFRIGERADOR (4°C)	1 dia

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:
Carne bovina

"NÃO CONTÉM GLÚTEN".

ACONDICIONAMENTO:
O produto deve estar acondicionado em embalagem apropriada que o proteja durante o transporte, armazenagem, confira uma proteção adequada contra a contaminação externa e a desidratação, mantendo suas características organolépticas.

EMBALAGEM PRIMÁRIA:
Sacos de polietileno identificados através de etiquetas plásticas atóxicas impressas com ribbon, ou sacos de polietileno litografados, termossoldado.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:
Caixas de papelão ondulado, fechados com fita de polietileno autocolante e ou lacradas com fitas de arquear plástica.

PESO DAS EMBALAGENS:
Primária: 01kg: 11g / 02kg: 18g / 03kg: 20g / 04kg: 22g / 05kg: 25g.

Secundária: 6kg: 200g / 10kg: 350g / 12kg:450g / 20Kg: 750g / 25kg: 850g

EMPILHAMENTO:
Máximo de 08 (oito) caixas.

TEMPERATURA NO PROCESSO DE MANIPULAÇÃO E DE ARMAZENAGEM DO PRODUTO:
A temperatura ambiente na sala de manipulação é mantida de no máximo +16ºC.
Os produtos são armazenados na câmara de estocagem com temperatura entre -20°C e -25ºC, aguardando sua expedição.

TRANSPORTE DO PRODUTO:
O transporte será efetuado em veículos isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18°C.

INFORMAÇÕES DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO:

NOME: Ricardo Vaz de Melo Quina **Registro Nº:** CRMV/MG – 8390

PODER JUDICIÁRIO - TJMG - CORREGEDORIA-GERAL DE JUSTIÇA

1º TABELIONATO DE NOTAS DE CONTAGEM - MG

Autentico este documento, composto por 2 FOLHAS, por mim rubricadaS, NUMERADAS e carimbadas, por ser reprodução fiel do original que me foi apresentado, do que dou fé.. Em testemunho da verdade. 2 23/02/2023
SELO DE CONSULTA: GBC20754
CODIGO DE SEGURANCA: 8786112319762931

Quantidade de atos praticados 2 por Jose Hudson Dos Santos Barros - ESCREVENTE AUTORIZADO 2

EMOL: 14,68 TFJ: 4,62 ISS: 0,70 VR FINAL: 20,20

Nº DA ETIQUETA ABY253923

Consulte a validade deste selo no site Https://selos.TJMG.jus.br.

1º OFÍCIO DE NOTAS - TABELIONATO MOTA - CONTAGEM - MG

Ricardo Vaz de Melo Quina
Responsável Técnico
CRMV/MG 8390

VERSO
EM BRANCO