



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



PROPOSTA REGISTRADA

Dados do Processo

Município: Tamboril / CE
Unidade gestora: Secretaria Municipal de Assistência Social

Número do processo: 00008.20250131/0003-46
Modalidade: Pregão Eletrônico

Número do certame: 008/2025/PE-SRP
Data da abertura: 11/03/2025 às 09:00

Dados do Fornecedor

Razão social: J. M. V. SANTANA COMERCIAL
Telefone: (88) 8138-4956 / (88) 9684-9040

CNPJ/MF: 12.565.600/0001-86
E-mail: josemarcilton@hotmail.com

Endereço: Rua José Vieira Barbosa, 27, sala 02-A, Vila Coqueiros, Iguatu / CE - CEP: 63.502-680

Dados das Declarações

DECLARAÇÃO DE ANEXAÇÃO DE DOCUMENTOS SIM
Declaro sob as penas da lei, que anexei todos documentos solicitado para a minha habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Declaração de conhecimento de informações SIM
Declaração do fornecedor atestando que conhece todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

DECLARAÇÃO DE COTA DE APRENDIZAGEM SIM
Declaro sob as penas da Lei, que cumpro a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT.

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO DO INCISO XXXIII DO ART 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL SIM
Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de abril de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS SIM

Handwritten signatures and initials in blue ink.



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



Declaro sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a minha habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

DECLARAÇÃO DE NÃO TRABALHO FORÇADO E DEGRADANTE SIM

Declaro que não possui, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inc. III do art. 5º da Constituição Federal.

DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS SIM

Declaro, para os devidos fins de qualificação no certame licitatório conforme estabelecido no inciso IV do art. 63 da Lei nº 14.133/2021, que ESTAMOS DESOBRIGADO a reservar percentual de seus cargos para pessoas com deficiência ou beneficiários reabilitados pela Previdência Social, tendo em vista o não enquadramento na hipótese legal prevista no art. 93, caput, da Lei nº 8.213 de 1991. Segundo o Art. 93, caput, da Lei nº 8.213/91, a obrigatoriedade de preenchimento de cargos com beneficiários reabilitados ou pessoas com deficiência é aplicável exclusivamente a empresas que contam com 100 ou mais empregados. Afirmamos nosso compromisso contínuo com a promoção da inclusão e a manutenção de práticas de equidade no ambiente de trabalho, sempre em conformidade com a legislação aplicável. Esta declaração é fornecida com plena consciência das suas implicações legais e assegura a precisão e a veracidade das informações apresentadas.

DECLARAÇÃO ENQUADRAMENTO ME/EPP SIM

Declaramos que, no ano-calendário de realização do certame licitatório, ainda não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

DECLARAÇÃO QUE CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO SIM

Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumprio plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital.

DECLARAÇÃO RESERVA DE CARGOS SIM

Declaro que, conforme disposto no art. 93 a Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoas com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo as regras de acessibilidade nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT.

DECLARAÇÃO DE ME/EPP SIM

Declaro, sob as penas da Lei, que cumprio os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, em seu Art. 34, que essa Empresa/Cooperativa está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar.

Dados da Proposta de Preços:

Amel



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



LOTE 01 - CARNES

23 - CARNE BOVINA CONGELADA

Especificação: CARNE BOVINA CONGELADA - KG CARNE BOVINA CONGELADA- ESPECIFICAÇÃO: ACÉM OU MUSCULO EM ISCAS, PRODUTO CARACTERISTICO E EM BOAS CONDIÇÕES PARA O CONSUMO HUMANO. EMBALAGEM EM FILME PVC À VACUO DE 01 KG COM BAIXO TEOR DE GORDURA. PRODUTO COM REGISTRO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE MFNIMA DE 06(SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA.

Quantidade: 6300,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R\$ 49,18

Valor total: R\$ 309.834,00

Fabricante/Marca: FORTBOI

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 49,18

24 - CARNE CONGELADA COXÃO MOLE

Especificação: CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE, AP. CORTADA EM BIFES CONGELADA CARNE BOVINA FRESCA DE 1ª QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA O CONSUMO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA, EMBALAGEM DE 1KG. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO)

Quantidade: 3000,0

Unidade: Unidade

Valor unitário: R\$ 55,40

Valor total: R\$ 166.200,00

Fabricante/Marca: FORTBOI

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 55,40

25 - CARNE DE CHARQUE - PACOTE 500G

Especificação: CARNE DE CHARQUE - PACOTE COM 500G CARNE DE CHARQUE - ESPECIFICAÇÃO: CARNE DE CHARQUE EM CUBOS: CURADA E SECA, DE 1ª QUALIDADE, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALADO À VACUO EM PACOTES DE 500G. A EMBALAGEM DEVE CONTER SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM), DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE, FABRICAÇÃO. ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA. NÃO SERA ACEITO J.BEEF. EMBALAGEM ATÓXICA EM FILME PET+PE TRANSPARENTE, FLEXIVEL E RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO)

Quantidade: 900,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R\$ 52,69

Valor total: R\$ 47.421,00

Fabricante/Marca: FORTBOI

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 52,69

26 - CARNE BOVINA MOIDA 1ª CONGELADA



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CONGELADA (COXÃO MOLE)- KG CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CONGELADA (COXÃO MOLE). ESPECIFICAÇÃO: COXÃO MOLE MO/DO. EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA TRANSPARENTE A VACUO TERMO FORMADA EM FILME PET+PE DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO COM COLORAÇÃO VERMELHO- ESCURA, PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOUR IMPRÓPRIO. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MA / SIF / SIE / SIM, (APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO)

Quantidade: 4140,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R\$ 45,71

Valor total: R\$ 189.239,40

Fabricante/Marca: FORTBOI

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 45,71

27 - CARNE DE FRANGO

Especificação: CARNE DE FRANGO, TIPO INTEIRO, CARACTERISTICAS ADICIONAIS FRANGO INTEIRO CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA O CONSUMO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA E LAUDO MICROBIOLÓGICO)

Quantidade: 6000,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R\$ 20,79

Valor total: R\$ 124.740,00

Fabricante/Marca: REGINA

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 20,79

28 - LINGUIÇA CALABRESA PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA

Especificação: LINGUIÇA CALABRESA PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, NÃO APIMENTADA, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONCIONADA EM SACO DE POLIETILENO.

Quantidade: 3600,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R\$ 35,91

Valor total: R\$ 129.276,00

Fabricante/Marca: NOBRE

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 35,91

Valor total - LOTE 01 - CARNES: R\$ 966.710,40 - (novecentos e sessenta e seis mil, setecentos e dez reais e quarenta centavos)

LOTE 02 - HORTIFRUTI

29 - ALHO

Rua José Vieira Barbosa, 27, sala 02-A, Vila Coqueiros, Iguatu / CE - CEP: 63.502-680.

Handwritten signature and initials



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



Especificação: Alho com aparência fresca e são colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitos ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas.

Quantidade: 360,0	Unidade: Quilograma
Valor unitário: R\$ 33,77	Valor total: R\$ 12.157,20
Fabricante/Marca: IN NATURA	Modelo: --
Valor de referência: R\$ 33,77	

30 - CEBOLA

Especificação: Cebola de primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grande e médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, casca limpa sem corpos

Quantidade: 1080,0	Unidade: Quilograma
Valor unitário: R\$ 7,85	Valor total: R\$ 8.478,00
Fabricante/Marca: IN NATURA	Modelo: --
Valor de referência: R\$ 7,85	

31 - ALFACE

Especificação: Alface com aparência fresca e são colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.

Quantidade: 1080,0	Unidade: Unidade
Valor unitário: R\$ 3,71	Valor total: R\$ 4.006,80
Fabricante/Marca: IN NATURA	Modelo: --
Valor de referência: R\$ 3,71	

32 - PIMENTÃO

Especificação: Pimentão de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNPA.

Quantidade: 1000,0	Unidade: Unidade
Valor unitário: R\$ 3,024	Valor total: R\$ 3.024,00
Fabricante/Marca: IN NATURA	Modelo: --
Valor de referência: R\$ 3,024	

33 - PIMENTINHA

Especificação: Pimentinha de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



Quantidade: 108,0
Valor unitário: R\$ 11,83
Fabricante/Marca: IN NATURA
Valor de referência: R\$ 11,83

Unidade: Quilograma
Valor total: R\$ 1.277,64
Modelo: --

34 - REPOLHO FRESCO

Especificação: Repolho Fresco, ser bem desenvolvido, firme, intacto, sem danos físicos e mecânicos. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de: sujidades, insetos, parasitas e larvas, rachaduras, cortes e perfurações.

Quantidade: 216,0
Valor unitário: R\$ 9,28
Fabricante/Marca: IN NATURA
Valor de referência: R\$ 9,28

Unidade: Unidade
Valor total: R\$ 2.004,48
Modelo: --

35 - CENOURA

Especificação: Cenoura de primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.

Quantidade: 1080,0
Valor unitário: R\$ 10,41
Fabricante/Marca: IN NATURA
Valor de referência: R\$ 10,41

Unidade: Unidade
Valor total: R\$ 11.242,80
Modelo: --

36 - CHEIRO VERDE

Especificação: Cheiro verde (cebolinha + coentro) com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujeiras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. a proporção de coentro/cebolinha deverá ser de 40% e 60%.

Quantidade: 540,0
Valor unitário: R\$ 3,43
Fabricante/Marca: IN NATURA
Valor de referência: R\$ 3,43

Unidade: Unidade
Valor total: R\$ 1.852,20
Modelo: --

37 - CHUCHU

Especificação: Chuchu de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

Quantidade: 360,0
Valor unitário: R\$ 7,05
Fabricante/Marca: IN NATURA

Unidade: Quilograma
Valor total: R\$ 2.538,00
Modelo: --

Handwritten signature and initials



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



Quantidade: 540,0
Valor unitário: R\$ 10,52
Fabricante/Marca: IN NATURA
Valor de referência: R\$ 10,52

Unidade: Quilograma
Valor total: R\$ 5.680,80
Modelo: --

43 - MELANCIA

Especificação: Melancia graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.

Quantidade: 240,0
Valor unitário: R\$ 5,70
Fabricante/Marca: IN NATURA
Valor de referência: R\$ 5,70

Unidade: Quilograma
Valor total: R\$ 1.368,00
Modelo: --

44 - LARANJA

Especificação: Laranja de primeira qualidade, tamanho grandes ou médias, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidas à superfície externa.

Quantidade: 27000,0
Valor unitário: R\$ 1,06
Fabricante/Marca: IN NATURA
Valor de referência: R\$ 1,06

Unidade: Unidade
Valor total: R\$ 28.620,00
Modelo: --

45 - BANANA

Especificação: Banana primeira qualidade, limpa e em condições de consumo humano, tamanhos grandes e médios, uniformes, sem defeitos, casca limpa sem corpos estranhos.

Quantidade: 2340,0
Valor unitário: R\$ 9,15
Fabricante/Marca: IN NATURA
Valor de referência: R\$ 9,15

Unidade: Quilograma
Valor total: R\$ 21.411,00
Modelo: --

46 - BATATA DOCE

Especificação: Batata doce de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

Quantidade: 360,0
Valor unitário: R\$ 6,93
Fabricante/Marca: IN NATURA
Valor de referência: R\$ 6,93

Unidade: Quilograma
Valor total: R\$ 2.494,80
Modelo: --

[Handwritten signature]



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



Valor total - LOTE 02 - HORTIFRUTI: R\$ 128.928,24 - (cento e vinte e oito mil, novecentos e vinte e oito reais e vinte e quatro centavos)

LOTE 03 - OVOS

21 - OVOS

Especificação: bandeja com 30 unidades, tamanho pequena, peso 42, origem galinha, características adicionais branco.

Quantidade: 900,0

Unidade: Bandeja

Valor unitário: R\$ 25,47

Valor total: R\$ 22.923,00

Fabricante/Marca: REGINA

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 25,47

Valor total - LOTE 03 - OVOS: R\$ 22.923,00 - (vinte e dois mil, novecentos e vinte e três reais)

LOTE 04 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

1 - ARROZ PARBOILIZADO

Especificação: Arroz parboilizado, tipo I, mínimo de 80% de grãos inteiros e máximo de 14% de umidade com registro no ministério da agricultura (pacotes de 01 kg, embalagem de plástico transparente, resistente, data de fabricação e validade mínima de 12 meses).

Quantidade: 6760,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R\$ 9,59

Valor total: R\$ 84.008,40

Fabricante/Marca: BRILHANTE

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 9,59

2 - MACARRÃO ESPAGHETTI 500G

Emub
[Handwritten signature]



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



Especificação: Sem colesterol, sem ovos. Constituído de: sêmola de trigo e farinha de trigo fortificadas com ferro e ácido fólico. Livre de umidade isenta de fungos e de fragmentos estranhos, isenta de sujidades, parasitas. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 380/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 400g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.

Quantidade: 7200,0

Unidade: Unidade

Valor unitário: R\$ 4,04

Valor total: R\$ 29.088,00

Fabricante/Marca: BRANDINI

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 4,04

3 - MACARRÃO PARAFUSO 500G

Especificação: com ovos a base de farinha de trigo de sêmola ou semolina, ovos corante, natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetidas a processos tecnológicos adequados. Apresentar data de validade mínima de seis meses, boas condições de armazenamento acondicionado em pacote de 500g.

Quantidade: 2736,0

Unidade: Unidade

Valor unitário: R\$ 8,70

Valor total: R\$ 23.803,20

Fabricante/Marca: BRANDINI

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 8,70

4 - FEIJÃO CORDA

Especificação: tipo I, embalagem plástica de 1kg

Quantidade: 4140,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R\$ 9,75

Valor total: R\$ 40.365,00

Fabricante/Marca: POPULAR

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 9,75

5 - FEIJÃO PRETO

Especificação: in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitida o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 181 de 24/07/87 - MA. Embalagem: pacotes de plástico transparentes de 1 kg

Quantidade: 1080,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R\$ 11,11

Valor total: R\$ 11.998,80

Fabricante/Marca: TIO MÁRCIO

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 11,11

6 - FARINHA BRANCA

[Handwritten signature]



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



Especificação: apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe amarela, tipo 1. Embalagem de 01 kg. Com data de fabricação, prazo de validade e indicação do fabricante.

Quantidade: 1080,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R\$ 8,09

Valor total: R\$ 8.737,20

Fabricante/Marca: BOM SABOR

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 8,09

7 - FARINHA DE MILHO FLOCADA

Especificação: Flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plástico de 500g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressos na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.

Quantidade: 1080,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R\$ 5,56

Valor total: R\$ 6.004,80

Fabricante/Marca: VITAMILHO

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 5,56

8 - SAL REFINADO IODADO

Especificação: iodado, embalagem primária plástica de 1 kg, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. O produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 23, de 22 de abril de 2013). Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.

Quantidade: 720,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R\$ 1,87

Valor total: R\$ 1.346,40

Fabricante/Marca: GAIVOTA

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 1,87

9 - ÓLEO DE SOJA

Especificação: Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzido a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E, como o óleo vegetal. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Garrafa contendo 900 ml do produto. Data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem.

Quantidade: 900,0

Unidade: Unidade

Valor unitário: R\$ 11,92

Valor total: R\$ 10.728,00

Fabricante/Marca: SOYA

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 11,92

Handwritten signature and initials



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



10 - CLORIFICO PCT 100G

Especificação: Produto Obtido A Partir De Arroz Triturado, Óleo Vegetal E Corante Natural De Urucum. Sem Adição De Sal, (Rde Nº. 276 De 22/09/05 - Anvisa). Produto Com Aspecto De Pó Fino, Cor Alaranjada, Odor E Sabor Próprio. Rotulagem Obrigatória (De Acordo Com A Rde Nº 360/359 De 23/12/03, Rde Nº. 259 De 20/09/02, Rde Nº123 De 13/05/04 - Anvisa, Lei Nº 10674/03). Embalagem Primária: Polietileno Atóxico Contendo 100g Do Produto

Quantidade: 648,0

Unidade: Quilograma

Valor unitário: R\$ 1,92

Valor total: R\$ 1.244,16

Fabricante/Marca: KIMIMO

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 1,92

11 - MARGARINA 500G

Especificação: peso líquido de 500g, composição básica óleos vegetais polinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio.

Quantidade: 108,0

Unidade: Unidade

Valor unitário: R\$ 11,06

Valor total: R\$ 1.194,48

Fabricante/Marca: PURO SABOR

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 11,06

12 - CREME DE LEITE

Especificação: Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em caixa cartonada, peso líquido 200 gramas.

Quantidade: 648,0

Unidade: Unidade

Valor unitário: R\$ 3,92

Valor total: R\$ 2.540,16

Fabricante/Marca: ITALAC

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 3,92

13 - MAIONESE 200G

Especificação: maionese de 200g, tipo tradicional, aplicação uso culinário.

Quantidade: 36,0

Unidade: Unidade

Valor unitário: R\$ 8,34

Valor total: R\$ 300,24

Fabricante/Marca: QUERO

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 8,34

14 - AMIDO DE MILHO

Especificação: hidratado de carbono, extraído dos grãos de milho, isento de proteínas

Quantidade: 36,0

Unidade: Unidade



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



Valor unitário: R\$ 8,28
Fabricante/Marca: KIMIMO
Valor de referência: R\$ 8,28

Valor total: R\$ 298,08
Modelo: --

15 - FARINHA DO TRIGO COM FERMENTO

Especificação: Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sã, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; Com fermento. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto.

Quantidade: 36,0
Valor unitário: R\$ 7,01
Fabricante/Marca: FINNA
Valor de referência: R\$ 7,01

Unidade: Unidade
Valor total: R\$ 252,36
Modelo: --

16 - FARINHA DO TRIGO SEM FERMENTO

Especificação: Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sã, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; sem fermento. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto.

Quantidade: 36,0
Valor unitário: R\$ 5,60
Fabricante/Marca: FINNA
Valor de referência: R\$ 5,60

Unidade: Unidade
Valor total: R\$ 201,60
Modelo: --

17 - EXTRATO DE TOMATE

Especificação: extrato de 340g, alimentício, ingrediente básico tomate, prazo validade 12 meses, conservação isento de fermentação, características adicionais maduros, selecionados, sem pele e sem sementes.

Quantidade: 360,0
Valor unitário: R\$ 4,37
Fabricante/Marca: QUERO
Valor de referência: R\$ 4,37

Unidade: Unidade
Valor total: R\$ 1.573,20
Modelo: --

18 - VINAGRE 500ML

Especificação: matéria-prima álcool cana de açúcar, tipo neutro, acidez 4,20, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos.

Quantidade: 260,0
Valor unitário: R\$ 3,54

Unidade: Unidade
Valor total: R\$ 920,40



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



Fabricante/Marca: REGINA

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 3,54

19 - CAFÉ

Especificação: embalagem de 250g do tipo "almofada", com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo, deve ter o selo de pureza da abic, rotulagem de acordo com as normas da anvisa, validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.

Quantidade: 216,0

Unidade: Unidade

Valor unitário: R\$ 22,72

Valor total: R\$ 4.907,52

Fabricante/Marca: CAFÉ PURO

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 22,72

20 - AÇUCAR

Especificação: Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA), isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 30 kg, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.

Quantidade: 1080,0

Unidade: Unidade

Valor unitário: R\$ 6,01

Valor total: R\$ 6.490,80

Fabricante/Marca: CAETÉ

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 6,01

22 - LEITE EM PÓ

Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL COM NO MÍNIMO 12 VITAMINAS, EMBALAGEM DE 500g.

Quantidade: 75,0

Unidade: Pacote

Valor unitário: R\$ 37,63

Valor total: R\$ 2.822,25

Fabricante/Marca: ITAMBÉ

Modelo: --

Valor de referência: R\$ 37,63

Valor total - LOTE 04 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS: R\$ 238.825,05 - (duzentos e trinta e oito mil, oitocentos e vinte e cinco reais e cinco centavos)

Valor geral da proposta: R\$ 1.357.388,69 (um milhão, trezentos e cinquenta e sete mil, trezentos e oitenta e seis reais e sessenta e nove centavos)



J. M. V. SANTANA COMERCIAL
12.565.600/0001-86



Validade da Proposta

Proposta válida por: 90 dias

Dados de Registro da Proposta

Data de finalização do registro da proposta: 10 de Março de 2025 às 15:22

Dados do Usuário:

Usuário logado como: JOSE MARCILTON SANTANA E-mail: josemarcilton@hotmail.com
CPF/MF: 623.131.773-00

JOSE
MARCILTON
VITORIANO
SANTANA:623
13177300

Assinado de forma
digital por JOSE
MARCILTON VITORIANO
SANTANA:62313177300
Dados: 2025.03.10
15:50:10-03'00'

APÓLICE DIGITAL

Junto
SEGUROS

PREFEITURA MUNICIPAL DE TAMBORIL
HSL
FLS
COMISSÃO DE LICITAÇÃO



A sua apólice pode ser consultada através da leitura do QR Code. Entretanto, a simples leitura não dispensa a consulta das Condições Contratuais do produto na página da internet da Superintendência de Seguros Privados (<https://www.gov.br/susep/pt-br>) ou da Junto Seguros (juntoseguros.com).

FRONTISPÍCIO DE APÓLICE SEGURO GARANTIA

DADOS DA SEGURADORA: JUNTO SEGUROS S.A

CNPJ: 84.948.157/0001-33, registro SUSEP 05436, com sede na Av. Dr. Dário Lopes dos Santos, 2197, 3º Andar, CJ 302 - Jardim Botânico - CEP 80210-010 - Curitiba - PR

Data de Emissão: 10/03/2025 14:05:56

Nº Apólice Seguro Garantia: 10-0775-0454230

Proposta: 5125801

Controle Interno (Código Controle): 365846410

Nº de Registro SUSEP: 054362025001007750454230

DADOS DO SEGURADO: PREFEITURA MUNICIPAL DE TAMBORIL

CPF/CNPJ: 07.705.817/0001-04 RUA GERMINIANO RODRIGUES DE FARIAS S/N - BAIRRO SÃO PEDRO, TAMBORIL -

DADOS DO TOMADOR: J M V SANTANA COMERCIAL LTDA

CPF/CNPJ: 12.565.600/0001-86 RUA JOSE VIEIRA BARBOSA 27, LOJA 02 SALA A, VILA COQUEIROS - CEP: 63.502-680 - IGUATU - CE

DADOS DA CORRETORA:

000002.0.202046-5 E 2 S CORRETORA DE SEGUROS LTDA - ME

Documento eletrônico digitalmente assinado por:

ICP
Brasil
Assinado digitalmente por:
Roque Jr. de H. Melo

ICP
Brasil
Assinado digitalmente por:
Eduardo de O. Nobrega

Documento eletrônico assinado digitalmente conforme MP nº 2.206-2/2001 de 24/09/2001, que instituiu a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP - Brasil por: Signatário(s): Eduardo de Oliveira Nobrega Nº de Série do Certificado: 6EE8105114PCD7C8C534AF79175710671D80B1C8 Roque de Holanda Melo Nº de Série do Certificado: 009F1E58A64DE5F543AD0

Autenticidade, integridade e validade jurídica em forma eletrônica garantidas através de Chaves Públicas Brasileira - ICP - Brasil. As condições contratuais / regulamento deste produto protocoladas pela sociedade / entidade junto à Susep, poderão ser consultadas no site <https://www.gov.br/susep/pt-br> de acordo com o número de processo constante da apólice / proposta. A certidão de regularidade da sociedade seguradora perante a SUSEP pode ser consultada no site <https://www.gov.br/susep/pt-br>. Este produto está protocolado através do Nº de Processo SUSEP 15414.536371/2022-65 e nº 15414.536374/2022-97. Atendimento SUSEP: 0800.021.8444. Central de Atendimento: 0800.704.0301, telefonia auditiva 0800.742.6000, Ouvidoria: 0800.640.0301, <http://www.consumidor.gov.br>.

[Handwritten signature]



Nº Apólice Seguro Garantia: 10-0775-0454230
 Proposta: 5125801
 Controle Interno (Código Controle): 365846410
 Nº de Registro SUSEP: 054362025001007750454230



FRONTISPÍCIO DE APÓLICE SEGURO GARANTIA

Garantia Contratada

Modalidade	Limite Máximo de Garantia (LMG)	Ramo
Licitante	R\$ 13.573,86	0775 - GARANTIA SEGURADO - SETOR PÚBLICO

Descrição da Garantia: Coberturas, valores e prazos previstos na Apólice:

Modalidade e Cobertura Adicional	Limite Máximo de Indenização (LMI)	Vigência	
		Início	Término
Licitante	R\$ 13.573,86	10/03/2025	12/07/2025
Multas e Penalidades	R\$ 13.573,86	10/03/2025	12/07/2025

Demonstrativo de Prêmio:

Prêmio Líquido Licitante	R\$ 160,00
Adicional de Fracionamento	R\$ 0,00
I.O.F	R\$ 0,00
Prêmio Total	R\$ 160,00

Condições de Pagamento:	Parcela	Vencimento	Nº Carnê	Valor(R\$)
	1	17/03/2025	24291448	R\$ 160,00

Em conformidade com a Lei 12.474/2012 (Decreto que institui o sistema de apólice de Garantia de Pagamento e de F.S. de C.C.F.T.C. sobre os prêmios de seguros, adotada de modo a garantir a segurança específica dos segurados e a integridade dos recursos desta comissão de licitação). (Prestador e/ou beneficiário) e/ou contratado licitante ou seu representante legal.

[Handwritten signature]
 APOLICE DIGITAL



Nº Apólice Seguro Garantia: 10-0775-0454230
Proposta: 5125801
Controle Interno (Código Controle): 365846410
Nº de Registro SUSEP: 054362025001007750454230

junto
SEGUROS



FRONTISPÍCIO DE APÓLICE SEGURO GARANTIA

Objeto da Garantia

Esta Apólice de riscos declarados garante indenização, até o valor do Limite Máximo de Garantia, pelos Prejuízos decorrentes da recusa do Tomador adjudicatário em assinar o contrato administrativo licitado, conforme termos e condições descritos no **Edital PREGÃO ELETRÔNICO Nº008/2025/PE-SRP**.

Ademais, esta Apólice de riscos declarados garante indenização, até Limite Máximo de Garantia, pelos Prejuízos decorrentes do inadimplemento de multas e penalidades administrativas impostas pelo Segurado ao Tomador, e não adimplidas no prazo definido no Contrato Principal ou notificação realizada ao Tomador.

O presente documento é emitido em consonância com a Circular SUSEP 662, de 11 de abril de 2022.

ESTA APÓLICE NÃO PODERÁ SER UTILIZADA COMO COMPLEMENTO OU ENDOSSO DE APÓLICE ANTERIORMENTE FORNECIDA POR ESTA SEGURADORA REFERENTE AO MESMO EDITAL E/OU CONTRATO OBJETO DESTA APÓLICE.

Handwritten signature
Handwritten mark
Handwritten mark

APÓLICE DIGITAL



Nº Apólice Seguro Garantia: 10-0775-0454230
Proposta: 5125801
Controle Interno (Código Controle): 365846410
Nº de Registro SUSEP: 054362025001007750454230



CONDIÇÕES CONTRATUAIS

LICITANTE

PROCESSO SUSEP n.º 15414.636371/2022-53.

1. OBJETIVO DO SEGURO – RISCOS COBERTOS

1.1. Este contrato de seguro garante indenização, até o valor do Limite Máximo de Garantia, pelos Prejuízos decorrentes da recusa do Tomador adjudicatário em assinar o contrato administrativo licitado, ou demais inadimplementos elencados nos termos e condições descritos no Edital os quais levem à execução da garantia de oferta.

2. RISCOS EXCLUÍDOS

2.1. Não estão incluídos na cobertura quaisquer prejuízos ocasionados direta ou indiretamente e ocorridos em consequência de:

- a) obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- b) riscos cobertos por outros ramos ou modalidades de seguro, tais como, mas não se limitando a seguro de responsabilidade civil, lucros cessantes e eventos e riscos de natureza ambiental;
- c) eventos de caso fortuito ou força maior, nos termos do Código Civil;
- d) inadimplência de obrigações garantidas, decorrentes de atos ou fatos de responsabilidade do Segurado, que tenham contribuído de forma determinante para ocorrência do Sinistro;
- e) inadimplência de obrigações do Edital que não sejam de responsabilidade do Tomador;
- f) penalidades decorrentes do atraso do Tomador na apresentação desta Apólice e seus Endossos, ou da inadequação da Apólice para garantia do Edital;
- g) atos de terrorismo conforme definido por legislação ou regulamentação aplicável;
- h) atos de hostilidade, guerra, rebelião, insurreição, revolução, confisco, destruição ou requisição decorrentes de qualquer ato de autoridade de fato ou de direito, civil ou militar e, em geral, todo ou qualquer ato ou consequência dessas ocorrências, bem como atos praticados por qualquer pessoa agindo ou em ligação com qualquer organização cujas atividades visem a derrubar pela força o governo ou instigar a sua queda, pela perturbação da ordem política e social do país por meio de atos de terrorismo, guerra, revolução, subversão e guerrilhas;
- i) quaisquer perdas, destruição ou danos, de quaisquer bens materiais, prejuízos e despesas emergentes ou consequentes de qualquer forma de radiação, contaminação, resíduo ou fissão, inclusive, mas não se limitando, às nucleares e ionizantes;
- j) obrigações que não estejam expressamente garantidas e previstas no Objeto da presente Apólice;
- k) quaisquer Prejuízos, perdas e/ou demais penalidades decorrentes da violação de normas anticorrupção perpetradas com participação dolosa do Segurado e/ou seus representantes;
- l) quaisquer prejuízos decorrentes da alteração da obrigação garantida por esta Apólice que tenha sido acordada entre Segurado e Tomador, sem anuência prévia da Seguradora por meio da emissão de Endosso;
- m) quaisquer das hipóteses previstas no art. 99 e/ou art. 102 da Lei 14.133/2021.

3. PRÊMIO

3.1. O Tomador é responsável pelo pagamento do Prêmio correspondente a Apólice, assim como de todos seus Endossos.



Nº Apólice Seguro Garantia: 10-0775-0454230
Proposta: 5125801
Controle Interno (Código Controle): 365846410
Nº de Registro SUSEP: 054362025001007750454230



3.2. Esta Apólice continuará em vigor mesmo quando o Tomador não pagar o Prêmio nas datas convencionadas.

3.3. A presente modalidade de Seguro garantia não contempla a hipótese de devolução de Prêmio em caso de cancelamento.

4. ALTERAÇÕES, RENOVAÇÕES E ATUALIZAÇÕES

4.1. A Apólice acompanhará as modificações já previstas no Edital subscrito, mediante emissão de Endosso ou nova Apólice.

4.2. Para alterações posteriores efetuadas no Edital, em virtude das quais se faça necessária a modificação da Apólice, esta poderá acompanhar tais modificações, desde que solicitado e haja o respectivo aceite pela Seguradora, por meio da emissão de Endosso ou nova Apólice.

4.3. As alterações, renovações e atualizações não se presumem e serão precedidas de pedido do Segurado, acompanhado dos documentos que as demonstrem, inclusive para a atualização monetária do LMG pelo índice constante do Edital.

4.4. Ao aceitar a presente Apólice, Segurado e Tomador reconhecem o seu dever em comunicar à Seguradora, em prazo razoável, nunca superior a 10 (dez) dias úteis após o fato, de alterações ocorridas ao Edital ou da obrigação constante do Objeto da Garantia que influenciem o risco subscrito pela Seguradora, sendo, ou não, tais alterações formalizadas contratualmente.

4.5. A não observância pelo Segurado das obrigações constantes no item 4.4. importam em Perda de Direitos, conforme item 7, abaixo, desde que (i) disso resulte agravamento do risco coberto; e (ii) isso tenha relação com o Sinistro ou esteja comprovado, pela Seguradora, que o Segurado silenciou de má-fé.

5. RECLAMAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE SINISTRO

5.1. Reclamação de Sinistro: não sanado o inadimplemento e não assinado o contrato administrativo licitado, a Reclamação de Sinistro poderá ser realizada pelo Segurado, mediante envio de comunicação à Seguradora, ao "canal de sinistro" constante do sítio eletrônico da Seguradora, informando-a acerca da conclusão do processo administrativo para apuração de Prejuízos.

5.2. Caracterização do Sinistro: o Sinistro restará caracterizado quando da exigibilidade dos Prejuízos causados ao Segurado, por culpa ou dolo do Tomador, desde que acompanhado dos documentos listados abaixo.

5.3. Para a Reclamação de Sinistro será necessária a apresentação dos seguintes documentos:

- cópia do Edital de licitação e seus anexos;
- cópia integral do processo licitatório correspondente ao Edital;
- cópia da notificação do Tomador para assinatura do contrato administrativo licitado;
- cópia do processo administrativo que documentou a inadimplência do Tomador e culminou na aplicação de multas e/ou apuração de Prejuízos ao Segurado;
- planilha, relatório e/ou correspondências informando os Prejuízos sofridos;
- planilha, relatório e/ou correspondências informando da existência de valores retidos;
- cópia de atas, notificações, contranotificações, documentos, correspondências, inclusive e-mails, trocados entre Segurado e Tomador, relacionados à inadimplência do Tomador;
- cópia do novo contrato firmado pelo Segurado com o Licitante Substituto, quando aplicável.

5.4. Regulação do Sinistro: a Seguradora deverá apresentar Relatório Final de Regulação do Sinistro em até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da Reclamação de Sinistro devidamente acompanhada dos documentos acima listados.

[Handwritten signature]
[Handwritten initials]



Nº Apólice Seguro Garantia: 10-0775-0454230
Proposta: 5125801
Controle Interno (Código Controle): 365846410
Nº de Registro SUSEP: 054362025001007750454230



5.4.1. A Seguradora poderá solicitar, ao Segurado, outros documentos e/ou informações complementares para a análise de cobertura da Reclamação de Sinistro apresentada, hipótese na qual o prazo previsto no item 5.4. será suspenso, voltando a correr sua contagem a partir do dia útil subsequente àquele em que forem completamente atendidas as exigências da Seguradora.

5.4.2. Em caso de decisão judicial, ou arbitral, que impeça ou de alguma forma influencie na possibilidade de execução da garantia pelo Segurado, ou suspenda os efeitos da Reclamação de Sinistro comunicada à Seguradora, o prazo de 30 (trinta) dias constante do item 5.4. interrompido, reiniciando a partir do primeiro dia útil subsequente à revogação dos efeitos da decisão, mesmo que tenham sido interpostos recursos, se estes não possuírem efeito suspensivo.

6. INDENIZAÇÃO E SUB-ROGAÇÃO

6.1. Caracterizado o Sinistro, a Seguradora indenizará o Segurado, ou o Beneficiário mediante pagamento em dinheiro dos Prejuízos ocasionados em razão da inadimplência do Tomador.

6.1.1. O cálculo da Indenização corresponderá ao valor das multas aplicadas ao Tomador, conforme disposto no Edital.

6.1.2. Em complemento ao cálculo descrito no item 6.1.1 acima, na ocorrência de Sinistro, os eventuais saldos de créditos do Tomador apurados junto ao Segurado, serão utilizados para amortização do valor da indenização, sem prejuízo de seu pagamento no prazo devido.

6.2. **Caso o pagamento da Indenização aconteça antes da apuração dos saldos de créditos do Tomador, o Segurado devolverá à Seguradora os valores por ela pagos em excesso.**

6.3. O pagamento da Indenização deverá ocorrer dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, devendo o Segurado colaborar com a assinatura do termo de quitação ou do termo de retomada, conforme o caso.

6.3.1. O não pagamento da Indenização no prazo previsto sujeitará a Seguradora ao pagamento de juros de mora e correção monetária, a partir daquela data, nos termos do Edital e sua legislação específica.

6.4. Paga a Indenização, a Seguradora se sub-rogará nos direitos e poderes do Segurado contra o Tomador e/ou terceiros cujos atos ou fatos tenham dado causa ao Sinistro.

6.4.1. É ineficaz qualquer ato do Segurado que diminua ou extinga, em prejuízo da Seguradora, os direitos de sub-rogação.

7. PERDA DE DIREITOS

7.1. O Segurado perderá o direito à Indenização na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:

I. Atos ilícitos dolosos ou por culpa grave equiparável ao dolo comprovadamente praticados pelo Segurado, ou ainda pelo seu representante legal;

II. Se o Segurado agravar intencionalmente o risco coberto pela Apólice;

III. Descumprimento de obrigações do Tomador decorrentes de atos ou fatos de responsabilidade do Segurado que tenham contribuído de forma determinante para a ocorrência do Sinistro;

IV. Se o Segurado não cumprir integralmente quaisquer obrigações previstas nas presentes Condições Contratuais desta Apólice;

V. Se o Segurado ou seu representante fizer declarações inexatas ou omitir de má-fé circunstâncias de seu conhecimento que configurem agravamento de risco de inadimplência do Tomador ou que possam influenciar na aceitação da proposta;

VI. Se for realizada alteração no Contrato Principal sem anuência prévia da Seguradora, desde que: (i) disso resulte agravamento do risco coberto; e (ii) tal situação tenha relação com o Sinistro ou reste comprovado que o Segurado silenciou de má-fé;



Nº Apólice Seguro Garantia: 10-0775-0454230
Proposta: 5125801
Controle Interno (Código Controle): 365846410
Nº de Registro SUSEP: 054362025001007750454230



VII. Ausência ou intempestividade da comunicação da Expectativa de Sinistro na forma do item 5.1 destas Condições Contratuais, caso configure agravamento do risco e impeça a Seguradora de adotar as medidas de mitigação de risco;

VIII. Se o Segurado deixar de tomar as providências para evitar ou minorar as consequências do Sinistro.

7.2 O Segurado está ciente das hipóteses de perda de direito quanto a descumprimentos de suas obrigações, ônus, encargos, desembolsos e despesas de sua responsabilidade, assumidos e acordados no âmbito do Contrato Principal e/ou desta Apólice.

7.3. Ao aceitar a presente Apólice / Endosso o Segurado declara à Seguradora que até a data de emissão da presente Apólice / Endossos não há nenhuma circunstância, evento ou inadimplemento do Tomador referente a(s) obrigação(ões) constante do Objeto da Garantia, que tenha gerado ou venha a gerar uma Expectativa de Sinistro, um aviso de Sinistro ou que caracterize a ocorrência de um Sinistro.

8. EXTINÇÃO DA COBERTURA

8.1. A responsabilidade da Seguradora extinguir-se-á, de pleno direito, quando ocorrer uma das seguintes situações abaixo:

a) o contrato administrativo decorrente do Edital garantido pela Apólice for definitivamente assinado entre Segurado e Tomador;

b) quando a Seguradora e o Segurado assim o acordarem;

c) quando o pagamento da Indenização ao Segurado atingir o LMG da Apólice;

d) quando o Objeto da Garantia for extinto; ou

e) término da vigência prevista na Apólice ou Endosso.

8.2. A responsabilidade da Seguradora está limitada aos Prejuízos decorrentes dos eventos de inadimplemento ocorridos durante a Vigência da Apólice, observado o prazo prescricional de 1 (um) ano aplicável ao contrato de seguro para sua caracterização e comunicação à Seguradora.

9. CONCORRÊNCIA DE APÓLICES E GARANTIAS

9.1. É vedada a utilização de mais de um Seguro garantia na mesma modalidade para cobrir o mesmo objeto, salvo no caso de apólices complementares.

9.2. No caso de existirem duas ou mais garantias distintas cobrindo as mesmas obrigações do Objeto da Garantia, a Indenização deverá ser dividida proporcionalmente entre as garantias apresentadas ao Edital, de modo a não resultar em auferição de lucro ao Segurado.

10. CONTROVÉRSIAS

10.1. Eventuais controvérsias entre Seguradora e Segurado serão processadas no foro do domicílio do Segurado.

11. ACEITAÇÃO

11.1. A contratação da Apólice somente poderá ser feita mediante proposta assinada pelo proponente, seu representante ou por corretor de seguros habilitado e nomeado, por todos os meios remotos legais admitidos. A proposta escrita deverá conter os elementos essenciais ao exame e aceitação do risco.

11.2. A Seguradora terá o prazo de 15 (quinze) dias para se manifestar sobre a aceitação ou não da proposta, contados da data de seu recebimento.

11.2.1. A solicitação de documentos complementares poderá ocorrer mais de uma vez, durante o prazo previsto no item 11.2. Nesta hipótese, o prazo de 15 (quinze) dias previsto no item 11.2 ficará suspenso, voltando a correr a partir da data em que se der a entrega da documentação.

Amib
APÓLICE DIGITAL



Nº Apólice Seguro Garantia: 10-0775-0454230
Proposta: 5125801
Controle Interno (Código Controle): 365846410
Nº de Registro SUSEP: 054362025001007750454230



11.3. No caso de não aceitação da proposta, a Seguradora comunicará o fato ao proponente por e-mail, via plataforma eletrônica ou qualquer outro meio escrito válido. A ausência de manifestação, por escrito, da Seguradora, no prazo acima aludido, não caracterizará a aceitação tácita do seguro.

11.4. Caso a aceitação da proposta dependa de contratação ou alteração de resseguro facultativo, o prazo aludido no item 11.2, será suspenso até que o ressegurador se manifeste formalmente, comunicando a Seguradora, por escrito, ao proponente, tal eventualidade, ressaltando a consequente inexistência de cobertura enquanto perdurar a suspensão.

11.5. A emissão da Apólice ou do endosso será feita em até 15 (quinze) dias, a partir da data de aceitação da proposta.

11.6. A aceitação da proposta de seguro está sujeita à análise do risco.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. No tocante à alocação dos riscos previstos nesta garantia, havendo contrariedade e/ou divergência entre as disposições previstas na presente Apólice/Endosso e no contrato e/ou aditivos garantidos, prevalecerão sempre as disposições da presente Apólice/Endosso.

12.2. Cabe ao Tomador e ao Segurado a conferência das condições e termos desta Apólice e/ou Endosso, estando de pleno acordo que a Seguradora a preste e cumpra, tal como disposto em suas Condições Contratuais.

12.2.1. Para ausência de dúvidas, a presente Apólice não contém cláusula de retomada e não oferece cobertura para as hipóteses previstas no art. 102 da Lei 14.133/2021.

12.3. Tomador e Segurado reconhecem que a validade do presente negócio jurídico e a eficácia do contrato de seguro é vinculada à aceitação do Segurado da presente Apólice ou Endosso em sua integralidade.

12.4. Esta Apólice é inalienável e irrevogável.

12.5. Considera-se como âmbito geográfico de cobertura todo o território nacional.

12.6. A presente Apólice não conta com franquias, participações obrigatórias do Segurado, carência de qualquer tipo, assim como não permite a reintegração do seu Limite Máximo de Garantia.

12.7. Este seguro é contratado a primeiro risco absoluto.

12.8. O registro do produto é automático e não representa aprovação ou recomendação por parte da SUSEP.

12.9. O Segurado poderá consultar a situação cadastral do corretor de seguros e da sociedade seguradora no sítio eletrônico <https://www.gov.br/susep>.

13. DEFINIÇÕES

13.1. Em acréscimo aos termos definidos constantes das Condições Contratuais, aplicam-se também a esta Apólice, as seguintes definições:

I. Apólice: documento, emitido e assinado pela Seguradora, que representa formalmente o contrato de Seguro garantia.

II. Beneficiário: pessoa jurídica, a qual possui interesse legítimo no Objeto da Garantia e que pode incorrer, direta ou indiretamente, em Prejuízos decorrentes do inadimplemento contratual do Tomador.

III. Condições Particulares: conjunto de cláusulas que complementam ou alteram as Condições Contratuais.

IV. Edital: ato indicado no Objeto da Garantia, por intermédio do qual o Segurado faz público seu propósito de licitar um objeto determinado, estabelece os requisitos exigidos dos proponentes e das propostas, regula os termos segundo os quais os avaliará e fixa as cláusulas do eventual contrato a ser firmado, contemplando o instrumento de sua publicação, seus anexos, manuais, resumos, projetos e demais informações disponibilizadas pelo Segurado para elaboração de propostas pelos licitantes.

Amulo
APÓLICE DIGITAL



Nº Apólice Seguro Garantia: 10-0775-0454230
Proposta: 5125801
Controle Interno (Código Controle): 365846410
Nº de Registro SUSEP: 054362025001007750454230



V. **Endosso:** documento emitido pela Seguradora por meio do qual são formalizadas as alterações da Apólice.

VI. **Indenização:** contraprestação da Seguradora perante o Segurado relativa aos Prejuízos causados pelo Tomador em razão do inadimplemento das obrigações cobertas pelo seguro, a qual poderá se dar por meio de pagamento em dinheiro dos Prejuízos apurados no âmbito dos Prejuízos cobertos pelo seguro.

VII. **Limite Máximo de Garantia (LMG):** valor máximo de Indenização garantido pela Seguradora considerando uma ou mais coberturas previstas na Apólice.

VIII. **Prejuízos:** multas e penalidades aplicadas pelo Segurado ao Tomador, em decorrência da não assinatura do contrato administrativo, conforme definido no Edital, as quais não tenham sido adimplidas no prazo definido no Edital ou notificação ao Tomador.

IX. **Prêmio:** importância devida pelo Tomador à Seguradora, como contraprestação da cobertura de seguro contratada.

X. **Prêmio Mínimo:** a parcela do Prêmio não reembolsável e devido à Seguradora a título de remuneração mínima a partir do momento da emissão do seguro, em razão do consumo de capacidade e seu custo de oportunidade, bem como pela própria garantia securitária prestada desde o momento da emissão da Apólice.

XI. **Relatório Final de Regulação de Sinistro:** documento no qual a Seguradora comunica existência de cobertura ou, conforme o caso, as razões técnico-legais para eventual negativa de cobertura ou extinção de cobertura/responsabilidade da Seguradora.

XII. **Segurado:** ente da Administração Pública que publica o Edital, nos termos da legislação.

XIII. **Seguradora:** é a Junto Seguros S/A.

XIV. **Seguro garantia:** seguro que garante o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo Tomador perante o Segurado, conforme Condições Contratuais da Apólice.

XV. **Tomador:** pessoa jurídica participante de processo licitatório correspondente ao Edital.

XVI. **Vigência:** as Apólices e Endossos terão seu início e término de Vigência às 23:59hs das datas para tal fim neles indicadas.

Handwritten signature and initials



MINISTÉRIO DA FAZENDA
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGUROS PRIVADOS



CERTIDÃO DE LICENCIAMENTO

Certificamos que JUNTO SEGUROS S.A., CNPJ nº 84.948.157/0001-33, está autorizada a operar, conforme Portaria SUSEP PORTARIA 1139, publicado(a) no D.O.U. de 03/12/1991.

Certificamos ainda que a entidade NÃO é participante do Open Insurance

Certificamos também que a entidade NÃO se encontra, nesta data, sob regime especial de Liquidação, Direção Fiscal ou Intervenção.

O Sistema de Certidões é público e pode ser acessado por meio do site da Susep, no endereço: <https://www.gov.br/pi-br/services/emitir-certidao-susep>

O Sistema de Certidões abrange, ainda, a certidão de apontamentos, disponibilizada pelo mesmo link acima.

O manual com explicação e descrição dos principais conceitos abrangidos pelo Sistema de Certidões ficará disponível no site da Susep (no mesmo link acima).

Código da certidão para autenticação no site da Susep: CL-d0379fa5-d37c-437b-8fcl-7d0a08b606d7

Esta Certidão foi emitida em 10/03/2025, às 09:25, e é válida por 30 dias, não prevalecendo sobre certidões geradas posteriormente.



MINISTÉRIO DA FAZENDA
SUPERINTENDÊNCIA DE SEGUROS PRIVADOS



CERTEZA DE APOSTAMENTOS

Observado o previsto na Circular Susep nº 691/23, certificamos que JUNTO SEGUROS S.A., CNPJ 84.948.157/0001-33, nesta data e horário, possui a seguinte situação em relação aos apontamentos listados a seguir:

01. Patrimônio Líquido Ajustado (PLA) inferior ao Capital Mínimo Requerido (CMR)

NADA CONSTA

02. Montante de ativos garantidores inferior à necessidade de cobertura das provisões técnicas

NADA CONSTA

03. Ajustes nos reportes contábeis e/ou prudenciais exigidos pela Susep e ainda não realizados, considerando o prazo estabelecido pela Autarquia

NADA CONSTA

04. Plano de Regularização de Solvência (PRS) em andamento

NADA CONSTA

05. Plano de Regularização de Suficiência de Cobertura (PRC) em andamento

NADA CONSTA

06. Plano de Regularização de Solvência (PRS) descumprido

NADA CONSTA

07. Plano de Regularização de Suficiência de Cobertura (PRC) descumprido

NADA CONSTA

08. Não apresentação ou apresentação incompleta do formulário de informações periódicas (FIP/Susep) ou das demonstrações financeiras na forma da legislação aplicável

NADA CONSTA

09. Processo para Reparação de Apontamentos (PRA) descumprido

NADA CONSTA

10. Indisponibilidade de autorização para movimentar livremente a carteira de títulos e valores mobiliários dados em cobertura de provisões técnicas

NADA CONSTA

11. Medida prudencial preventiva e/ou medida cautelar em vigor descumprida

NADA CONSTA

12. Instauração de Fiscalização Especial, decorrente do previsto no art. 89 do Decreto-Lei nº 73/66

NADA CONSTA

13. Instauração de regime de Direção Fiscal ou de Intervenção

NADA CONSTA

14. Não pagamento da taxa de fiscalização

NADA CONSTA

15. Não encaminhamento da documentação referente a assessorias gerais e nomeações de administradores

NADA CONSTA



A existência de eventuais apontamentos não implica perda da autorização ou impedimento ao funcionamento da supervisionada.

O Sistema de Certidões é público e pode ser acessado por meio do site da Susep, no endereço: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/emitir-certidao-susep>

O Sistema de Certidões abrange, ainda, a certidão de licenciamentos, disponibilizada pelo mesmo link acima.

O manual com explicação e descrição dos principais conceitos abrangidos pelo Sistema de Certidões ficará disponível no site da Susep (no mesmo link acima).

Código da certidão para autenticação no site da Susep: CA-72aa3819-7a5a-4900-a46a-76363de1ch34

Esta Certidão foi emitida em 10/03/2025, às 09:25, e é válida por 30 dias, não prevalecendo sobre certidões geradas posteriormente.

**MINISTÉRIO DA FAZENDA****SUPERINTENDÊNCIA DE SEGUROS PRIVADOS****COORDENAÇÃO-GERAL DE REGISTROS E
AUTORIZAÇÕES****CERTIDÃO DE ADMINISTRADORES**

Certificamos que a JUNTO SEGUROS S.A. com sede na cidade Curitiba, CNPJ 84948157000133, possui os seguintes diretores:

Nome	Cargo
DIEGO MARINS MASSARA	Diretor
EDUARDO DE OLIVEIRA NOBREGA	Diretor
ELISA FRANCIELLI MARCHI PRESTES	Diretor
GUILHERME MALUCELLI GOBBO	Diretor
KETLYN PAROLIN BERTHOLDI STEFANOVIC	Diretor

LUIZ HENRIQUE DE ANDRADE VERRI	Diretor
ROQUE JUNIOR DE HOLANDA MELO	Presidente



Código da Certidão: **CA05436_10032025_092519_676**

Esta certidão é válida por 30 (trinta) dias, a contar da data de emissão.

Rio de Janeiro, 10 de Março de 2025.

SUSEP - Superintendência de Seguros Privados



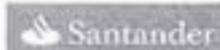
Avaliar o Serviço



Handwritten signature and initials in blue ink, including a circled 'B'.

Instruções de Impressão

Imprimir em impressora jato de tinta (ink jet) ou laser em qualidade normal. (Não use modo econômico).
Utilize folha A4 (210 x 297 mm) ou Carta (216 x 279 mm) - Corte na linha indicada



033-7

Beneficiário
Junto Seguros S.A. 84.948.157/0001-33

Recibo do Pagador	Vencimento	17/03/2025
	Nosso Número	17133084
	Número do Documento	24291448
	Agência / Código Beneficiário	4849-6 / 8954380
	(=) Valor do Documento	160,00

Pagador
J M V SANTANA COMERCIAL LTDA CNPJ: 12.565.600/0001-86
RUA JOSE VIEIRA BARBOSA 27 63502680 IGUATU, CE
Ref. emissão apólice 10-0775-0454230

Autenticação Mecânica

Sacador / Avalista

Corte na linha pontilhada



033-7

03399.89543 38000.000174 13308.401010 8 10230000016000

Local de Pagamento PAGAR PREFERENCIALMENTE NO BANCO SANTANDER					Vencimento	17/03/2025
Beneficiário Junto Seguros S.A. 84.948.157/0001-33					Agência / Código Beneficiário	4849-6 / 8954380
Data do Documento	Número do Documento	Espécie Doc.	Acéle	Data do Processamento	Nosso Número	17133084
10/03/2025	24291448	NS	N	10/03/2025		
Carteira	Espécie	Quantidade	Valor Documento		(=) Valor do Documento	160,00
COBRANÇA SIMPLES - RCR	REAL					
Instruções: Junto Seguros S.A.. Após o vencimento cobrar 0,03% por dia de atraso. Não receber depois de 30 dias do vencimento previsto. Após esta data o Segurado da Apólice (Beneficiário) será notificado da pendência do pagamento. Para maiores informações entrar em contato com o Departamento Financeiro através do e-mail: contasreceber@juntoseguros.com .					(-) Desconto	
					(-) Abatimento	
					(+) Mora	
					(+) Outros acréscimos	
					(=) Valor Cobrado	



Pagador
J M V SANTANA COMERCIAL LTDA CNPJ: 12.565.600/0001-86
RUA JOSE VIEIRA BARBOSA 27 63502680 IGUATU, CE
Ref. emissão apólice 10-0775-0454230

Sacador / Avalista

Cod. Baixa

Autenticação Mecânica - FICHA DE COMPENSAÇÃO



Corte na linha pontilhada

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Recomendamos a impressão desse Comprovante
Para tanto, utilize a opção da impressão de seu dispositivo



Pagamento concluído

Data e Hora: 10/03/2025 - 16:11:11

Número de Controle: E60746948202503101910A0455nr8wOM

Dados de quem pagou

Nome: IASMIM CARMO RODRIGUES

CPF: ***.884.713-**

Instituição: Bradesco S/A

Dados da Transação

Valor: R\$ 160,00

Identificador: 4c874d48f0894734a8b57bcd5419c087

Data e Hora: 10/03/2025 16:11:09

Debitar da: Conta-Corrente

Dados de quem recebeu

Nome: JUNTO SEGUROS S A

CNPJ 84948157000133

Instituição: BCO SANTANDER (BRASIL) S.A.

Chave: 77dbd696-119f-43d3-9d99-c123d9d37535

Transação concluída pelo BRADESCO CELULAR

AUTENTICAÇÃO

QDeRQc1Q Va823gTj 23d0OrnY hwsCYN4S Ccy733vM sojxYUKI gg5Mw@k2 oAqmid?v
Ho9ebtK* YYcBnmRa u88G9xQN truVKaBt #S?QP7ay sz**Tqwr WfgSfwdW ?CB*dLXs
6Mg3cX62 XwgmM9nI 578Sh#EN AF*o7s5@ m3gcDQJ7 1OoLCPzR 00059045 44281600 0

Amulo

(Signature)

8



ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE - Eireli.

Código

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS

Folha: 01/01

Revisão: Janeiro 2023

Aprovação: Secora Pedrosa



FOTO DO PRODUTO



CÓDIGOS

CÓDIGO EAN: 7896325500515

CÓDIGO DUN:

PRODUTO

Carne Salgada Dessecada de Bovino-Charque Dianteiro - 500g

MARCA

FORTBOI

DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL

Produto cárneo salgado obtido pela desidratação de massas musculares de carcaças de bovinos. O produto tem a designação de Charque Dianteiro. O produto contém no máximo 50% de umidade e no máximo 15% de resíduo mineral fixo total (MAPA -INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 92, DE 18 DE SETEMBRO DE 2020).

EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MAPA)

SIF/DIPOA Sob N° 0063/3614

ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE

90 dias a contar da data de fabricação. Desde que sigam corretamente os cuidados de armazenamento.
FAB: 31/05/24
VAL: 31/08/24
LOTE: 01

INGREDIENTES

Carne Bovina (Dianteiro) e Sal. NÃO CONTEM GLUTEN.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES
Umidade	45 - 50%	De acordo com laudo - Análises realizadas no LABORSAUDE /Fortaleza
Lipídios Totais	10 - 17,0%	
Proteína	~23,40%	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA

Análises	Resultado	RDC/ANVISA IN N° 161, DE 1° DE JULHO DE 2022.
Salmonella sp. /25g	AUSÊNCIA	AUSÊNCIA
Escherichia Coli (UFC/g)	< 10	10 ⁶

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.



Estabilidade obagureee positiva (IJC/g)	10'	
CONCLUSÃO: A amostra indicativa analisada está de acordo com os padrões legais vigentes*		
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aparência	Produto seco	
Consistência	Característica	
Textura	Carne seca.	
Sabor	Carne bovina salgada e seca	
Cor	Marron claro, característico de carnes salgadas e secas, sem presença de coloração rósea característica de produtos curados (Nitrito e Nitrato).	
Odor	Carne seca	
As Características Sensoriais são instrumentos úteis para definir o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto.		
FORMA DE ARMAZENAMENTO		
Quando fechado em embalagem original;	Conservar em ambiente seco e fresco até uma temperatura máxima de 25°C.	
Quando aberto fora da embalagem original;	Mantê-lo sob refrigeração até +10°C e consumir em 5 dias.	
CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM		
<p>Embalagem primária composta de filme PET (met) + Polí de excelente qualidade, com barreira a luminosidade, oxigênio (a vácuo) e água, atóxica. Embalagem resistente ao armazenamento e ao transporte. Acabamento externo transparente de um lado e metalizado do outro.</p> <ul style="list-style-type: none">• Composição do filme: Embalagem primária composta de filme PET (met) + Polí• Saco Plástico Tam. 23 x 16 cm. <p>Embalagem secundária- As embalagens primárias são acondicionadas em caixas de papelão específicas para fins alimentícios.</p>		

[Handwritten marks]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL



Quantidade por porção 30g (01 pedaço)

		%VD
Valor energético	46 kcal=193Kj	
Carboidratos	0g	0
Proteínas	7,0g	9
Gorduras totais	2g	4
Gorduras saturadas	1,0g	4
Gorduras trans	0,0g	**
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	1580mg	65

* % 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. ** VD não estabelecido.

SUGESTÃO DE PREPARO

Antes de preparar sua receita retire o produto da embalagem, corte-o. Coloque o produto em uma vasilha com água durante 12 horas sempre trocando a água. Escorra a água em uma peneira.

Charque Acebolado



Handwritten signatures and initials in blue ink:
 - A stylized signature at the top left.
 - The name "Amah" written in the middle.
 - A signature at the bottom right.
 - A small mark at the bottom center.

Charque Acebolado

Ingredientes

meio quilo de charque
1 colher (sopa) de azeite
50 g de bacon
2 cebolas grandes fatiadas
1 pitada de pimenta-do-reino
1 envelope de Tempero e Sabor Carnes
1 colher (sopa) de vinagre balsâmico
1 colher (sopa) de salsa

Modo de Preparo

Em uma panela de pressão, cozinhe a charque por cerca de 30 minutos. Espere esfriar, escorra a água e desfie a charque grosseiramente. Em uma frigideira, aqueça o azeite e frite o bacon, as cebolas e acrescente a charque desfiada, refogando até dourar. Em seguida, tempere com a pimenta-do-reino, o envelope Tempero e Sabor e regue com o vinagre. Misture bem, retire do fogo e salpique a salsa. Sirva a seguir.

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

FONTE: RDC/ANVISA N° 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002
RDC/ANVISA N° 26 DE 02 DE JULHO DE 2015
LEI N° 10674 DE 16 DE MAIO DE 2003
INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005
MAPA - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 92, DE 18 DE SETEMBRO DE 2020.



ELABORADO POR:

Lucia P. B. Mendes
Lucia P. B. Mendes
Eng. de Alimentos
CRQ 10300252
Sec. de Saúde e Qualidade
Engenheira de Alimentos
CRQ N° 10300252

APROVADO POR:

Elisvaldo Cavalcante Silva
Elisvaldo Cavalcante Silva
Diretor

Amub
[Signature]
[Signature]

Laudo Nº: 6972.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ICARE INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE LTDA
Proposta Comercial: 2491.2023.V0
CNPJ/CPF: 05.560.630/0001-04
Endereço: R. DOM ORIONE, 800 TABAPUA BRASILEIA II JUREMA - CAUCAIA/CE CEP: 61648180
Contato: DRA. SOCORRO E-mail: qualidade@fortbox.com.br **Fone:** +55 (85) 3285-1589

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE SALGADA DESSECADA DE BOVINO - CHARQUE DIANTEIRO
Endereço Amostragem: R. DOM ORIONE, 800 TABAPUA BRASILEIA II JUREMA **Cidade:** CAUCAIA/CE CEP: 61648180
Responsável pela Amostragem: Cliente
Matriz e Origem Amostra: Alimento/Produto - Alimento
Data de Amostragem: 26/06/2023 18:00:00 **Característica da Amostra:** Simples
Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DRA. SOCORRO ; MARCA : FORTBOX ; DF : 13.06.23 ; DV : 13.09.23 ; PESO : 110g ; LOTE : B1
APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA, LAUDO FÍSICO-QUÍMICO
Data Recebimento: 26/06/2023 18:00:00
Data Início Amostra: 26/06/2023 18:00:00 **Data Conclusão Amostra:** 28/06/2023 15:43:28

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	Un. Trat.	L.Q.	Metodologia	Início Ensaio
LÍPIDIOS TOTAIS	17,00	g/100g	-	IAL	26/06/2023
PROTEÍNA*	23,40	g/100g	-	ISO 1071:2009, Met. Kjeldahl	26/06/2023
UMIDADE	46,20	%	-	IAL	26/06/2023

Referência(s) Normativa(s): Instituto Adolfo Lutz, Métodos Físico-químicos para análise de alimentos; International Organization for Standardization.

Legenda:

g/100g - Gramas por cem gramas, % - Porcentagem L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Plano e procedimento de amostragem conforme: PQ 613 - Método e Plano de amostragem

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

Código de Verificação: 0005000041149015472630262300000

LABOR SAUDE - SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EMP
CNPJ: 07.048.963/0001-04

Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CR13 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABOR SAUDE - SERV. DE ANAL. E COM. LTDA-EMP

CNPJ: 07.048.963/0001-04

Francisco Roberto Brito Junior - Diretor

Nº 100

CPF: 034.880.924-20 / CR13: 102002107-00000

[Handwritten signatures]

Laudo Nº: 6971.2023.B- V.0

01. Dados Contratação:

Solicitante:

Razão Social: ICANE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE LTDA

Proposta Comercial: 2491.2023.V0

CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04

Endereço: R. DOM ORBONE 800 Bairro: TABOIRA BRASÍLIA B. URBANA Cidade: CAUCAIA/CE CEP: 61648100

Contato: DRA. SOCORRO E-mail: qualidade@fartbpi.com.br Fone: +55 (85) 3285-1589

02. Dados da Amostragem:

Descrição da Amostra: CARNE SALGADA DESSECADA DE BOVINO - FRIOQUE DE INTEIRO

Endereço Amostragem: R. DOM ORBONE 800 TABOIRA BRASÍLIA B. URBANA Cidade: CAUCAIA/CE CEP: 61648100

Responsável pela Amostragem: Cliente

Matriz e Origem Amostr: Alimentos/Produto - Alimentos

Data de Amostragem: 26/06/2023 16:00:00

Característica da Amostra: Simples

Informações Adicionais: RESPONSÁVEL : DRA. SOCORRO ; MARCA : FORTBPI ; DF : 13.06.23 ; DV : 13.09.23 ; PESO : 500g ; LOTE : 01 ; APRESENTAÇÃO : EMBALAGEM PRÓPRIA

Data Recebimento: 26/06/2023 18:00:00

Data Início Amostra: 26/06/2023 18:00:00

Data Conclusão Amostra: 28/06/2023 14:50:35

03. Resultados:

Parâmetros	Resultados	IN Nº 161/2022	Un	L.Q.	Metodologia	Início Emissa
ESCHERICHIA COLI	<3	10 ⁶	NN/g	-	CMMEF	26/06/2023
ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVA	<1,0x10 ⁶	10 ⁶	UFC/g	-	CMMEF	26/06/2023
SALMONELLA SP	Ausência	Ausência	em 25g	-	CMMEF	26/06/2023

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

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 161, DE 1º DE JUNHO DE 2022 - ANVISA

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

Legenda

NMP/g - Número Mais Provável por grama, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, em 25g - em 25 gramas L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável

Informações Importantes:

<1,0 x 10⁶ UFC/g ou ml, equivale na metodologia utilizada "Ausência" de crescimento do parâmetro analisado.

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

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

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

Código de Verificação: 0005000041149515472020202300000

LABORSAÚDE - SERV. DE ANL. E COM. LTDA-EMP
CNPJ: 11.040.968/0001-04

Romero Batista Araújo
Tecnólogo em Saneamento Ambiental
CRQ 102001047

ROMERO BATISTA ARAUJO
102001047

LABORSAÚDE SERV. DE ANÁLISE E COM. LTDA-EMP
CNPJ: 11.040.968/0001-04

Socorro
Técnicas de Análises de Alimentos

CPF: 016.395.283-90, END: 34.090200 Taboira

(Handwritten signatures and marks)

LAUDO TÉCNICO N° 22/2025

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Físico-químico

MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.

INTERESSADO: JMV SANTANA COMERCIAL LTDA.

ENDEREÇO: Rua José Vieira Barbosa, N° 27, Vila Coqueiros, Iguatu - CE.

DATA DA COLETA: 28/02/2025 **DATA DA ENTRADA:** 28/02/2025

DATA DA ANÁLISE: 28/02/2025

RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Método	Resultado
Kcal	IAL	209Kcal
Carboidratos (%)	IAL	-
Proteínas (%)	IAL	18,8%
Gorduras Totais (%)	IAL	15,7%
Fibras (%)	IAL	-
Açúcares Totais (%)	IAL	-
Sódio (mg/100g)	IAL	91 mg/100g

- Valores não significativos

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

- Amostra I(A1) - Frango Inteiro Congelado
- Marca: Regina
- Data de Fabricação: 12/12/2024
- Data de Validade: 13/12/2025
- Lote: A

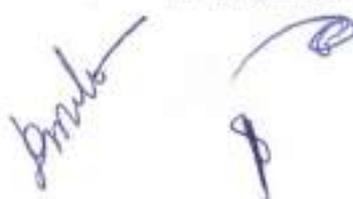
CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da RDC N° 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005

Juazeiro do Norte, 07 de Março de 2025.

M. Karine de Sá B. Feitosa

M^{te} Karine de Sá B. Feitosa
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 10200894

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.
Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.



LAUDO TÉCNICO N.º 22/2025

NATUREZA DO TRABALHO: Ensaio Bacteriológico de Alimento.
MATERIAL: Uma (01) - Amostra de alimento.
INTERESSADO: JMV SANTANA COMERCIAL LTDA.
ENDEREÇO: Rua José Vieira Barbosa, N.º 27, Vila Coqueiros, Iguatu - CE.
DATA DA COLETA: 28/02/2025 **DATA DA ENTRADA:** 28/02/2025
DATA DA ANÁLISE: 28/02/2025
RESPONSÁVEL PELA COLETA: O interessado.

1. RESULTADOS DO(S) ENSAIO(S)

Parâmetro	Unidade	Resultados Obtidos A1	Limite Microbiológico (m) Permitido	Limite Microbiológico (M) Permitido	Metodologia
Salmonella	25g	Ausente	Ausente	-	APHA, 2001
Escherichia coli	NMP/g	< 3	5×10^2	5×10^3	APHA, 2001
Aeróbios mesófilos	UFC/g	$3,2 \times 10^7$	10^5	10^6	APHA, 2001

2. IDENTIFICAÇÃO DA(S) AMOSTRA(S)

- Amostra 1(A1) - Frango Inteiro Congelado
- Marca: Regina
- Data de Fabricação: 12/12/2024
- Data de Validade: 13/12/2025
- Lote: A

3. CONDIÇÕES GERAIS: Para a realização dos ensaios foram seguidas as diretrizes gerais da Resolução RDC n.º. 724 e Instrução Normativa n.º. 161, de 1.º de Julho de 2022, do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Diretoria Colegiada.

4. CONCLUSÃO: PRODUTO SATISFATÓRIO COM QUALIDADE ACEITÁVEL conforme os art. 11 da Resolução RDC n.º. 724/2022.

Juazeiro do Norte, 07 de Março de 2025.

Lúcia Emanuella B. T. Palitot
Lúcia Emanuella B. T. Palitot
Tecnóloga em Alimentos
CRQ: 102000982

OBSERVAÇÕES: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita, aplicam-se tão somente às amostras ensaiadas. A reprodução deste documento para outros fins só poderá ser feita de forma integral sem nenhuma alteração.

Não nos responsabilizamos por amostras que não foram coletadas por nossos técnicos.

Amulo
[assinatura]

DADOS DO CLIENTE

Cliente: Iana Indústria e Comércio de Alimentos do Nordeste Ltda CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04
Endereço: Rua Dom Oriana, n° 800, Tabapua Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180

AMOSTRA Nº 2955/2025**Carne Moída Congelada de Bovino - Coxão Mole 1 Kg**

Data Coleta: NI

Temperatura na Coleta: NI

Data Fabricação: 29/01/25

Data Validade: 29/01/26

Marca: NI

Nº do Lote: 29/01/2025

Local da Coleta: NI

Recebida em: 07/02/25 12:40

Temperatura no Recebimento: 3°C

Data de Liberação: 13/02/25

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Data
M12A - Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	< 1,0 x 10 ⁷	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	12/02/25
M25 - Detecção de Salmonella spp	Ausência	/26g	-	ISO 6579-1:2017	13/02/25
M26 - NMP de Escherichia coli	0,00	NMP/g	0	EO 16649-3:2015	11/02/25

Resp. Técnica / Microbiologia
CRBn 1-3886/01-0

Documento gerado e assinado digitalmente no sistema QualiMS Químico

Data e horário da assinatura: 13/02/2025 14:45:57

Informações do signatário:

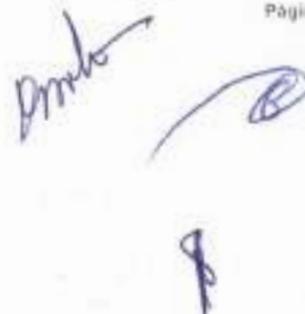
ERIKA REGINA DE ALMEIDA WANKLER:25132336892 <erika@microbial.com.br>

Certificado emitido por AC Certisign RFB G5 (ICP-Brasil), válido de 08/08/2024 a 08/08/2025

Rua Santa Adéla, 121 - Jardim Brasil - Campinas/SP - CEP 13073-019
Fone (19) 3245-1516 - atendimento@microbial.com.br - www.microbial.com.br

Página: 01 de 05

Autenticidade:



DADOS DO CLIENTE	
Cliente: Icane Indústria e Comércio de Alimentos do Nordeste Ltda	CNPJ/CPF: 05.580.830/0001-04
Endereço: Rua Dom Orione, n° 800, Tabapua Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 81.548-180	

AMOSTRA N° 2956/2025

Carne Moída Congelada de Bovino - Coxão Mole 1 Kg

Data Coleta: NI

Temperatura na Coleta: NI

Data Fabricação: 29/01/25

Data Validade: 29/01/26

Marca: NI

N° do Lote: 29/01/2025

Local da Coleta: NI

Recebida em: 07/02/25 12:40

Temperatura no Recebimento: 3,1°C

Data de Liberação: 13/02/25

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Data
M12A - Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	< 1,0 x 10 ⁷	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	12/02/25
M06 - Detecção de <i>Salmonella</i> spp	Ausência	/25g	-	ISO 6579-1:2017	13/02/25
M08 - MAP de <i>Escherichia coli</i>	0,00	NMP/g	0	ISO 16649-3:2015	11/02/25

AMOSTRA N° 2957/2025

Carne Moída Congelada de Bovino - Coxão Mole 1 Kg

Data Coleta: NI

Temperatura na Coleta: NI

Data Fabricação: 29/01/25

Data Validade: 29/01/26

Marca: NI

N° do Lote: 29/01/2025

Local da Coleta: NI

Recebida em: 07/02/25 12:40

Temperatura no Recebimento: 2,8°C

Data de Liberação: 13/02/25

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Data
Ensaio					

Resp. Técnica / Microbióloga
CRBio 1-30995/01-0

Documento gerado e assinado digitalmente no sistema QualLIMS Químico.

Data e horário de assinatura: 13/02/2025 14:45:57

Informações do signatário:

ERIKA REGINA DE ALMEIDA WANKLER.25132336692 <erika@microbial.com.br>

Certificado emitido por AC Certisign RFB G5 (ICP-Brasil), válido de 08/08/2024 a 08/08/2025

Autenticidade:



DADOS DO CLIENTE	
Cliente: Icarê Indústria e Comércio de Alimentos do Nordeste Ltda	CNPJ/CPF: 05.580.830/0001-04
Endereço: Rua Dom Orione, n° 800, Tabapua Brasília II, Cauaia - CE - CEP: 61.648-180	

M12A - Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	< 1,0 x 10 ³	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	13/02/25
M2E - Detecção de <i>Salmonella</i> spp	Ausência	/25g	-	ISO 6579-1:2017	13/02/25
M2B - NMP de <i>Escherichia coli</i>	0,00	NMP/g	0	ISO 16649-3:2015	11/02/05

AMOSTRA N° 2958/2025

Carne Moída Congelada de Bovino - Cozido Moio 1 Kg

Data Coleta: NI

Temperatura na Coleta: NI

Data Fabricação: 29/01/25

Data Validade: 29/01/26

Marca: NI

N° do Lote: 29/01/2025

Local da Coleta: NI

Recebida em: 07/02/25 12:40

Temperatura no Recebimento: 2,5°C

Data de Liberação: 13/02/25

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Data
M12A - Contagem de <i>Staphylococcus</i> coagulase positiva	< 1,0 x 10 ³	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	13/02/25
M2E - Detecção de <i>Salmonella</i> spp	Ausência	/25g	-	ISO 6579-1:2017	13/02/25
M2B - NMP de <i>Escherichia coli</i>	0,00	NMP/g	0	ISO 16649-3:2015	11/02/05

Resp. Técnica / Microbiologia
CRB-1-3995/01-0

Documento gerado e assinado digitalmente no sistema QualLIMS Químico.

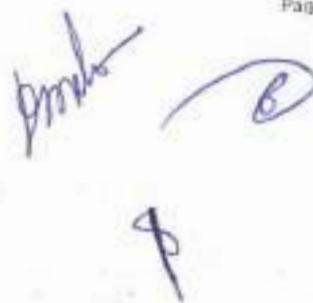
Data e horário da assinatura: 13/02/2025 14:45:57

Informações do signatário:

ERIKÁ REGINA DE ALMEIDA WANKLER: 25132336892 <erika@microbial.com.br>

Certificado emitido por AC Certisign RFB G5 (ICP-Brasil), válido de 08/08/2024 a 08/08/2025

Autenticidade



DADOS DO CLIENTE	
Cliente: Icaro Indústria e Comércio de Alimentos do Nordeste Ltda	CNPJ/CPF: 05.580.630/0001-04
Endereço: Rua Dom Oriens, n° 800, Taboquinha Brasília II, Caucaia - CE - CEP: 61.648-180	

AMOSTRA N° 2959/2025

Carne Moída Congelada de Bovino - Coxão Mole 1 Kg

Data Coleta: NI

Temperatura na Coleta: NI

Data Fabricação: 29/01/25

Data Validade: 29/01/26

Marca: NI

N° do Lote: 29/01/2025

Local da Coleta: NI

Recebida em: 07/02/25 12:40

Temperatura no Recebimento: 2,7°C

Data de Liberação: 13/02/25

Ensaio (Código-Nome)	Resultado	Unidade	LQ	Referência	Data
M12A - Contagem de Staphylococcus coagulase positiva	< 1,0 x 10 ¹	UFC/g	10	ISO 6888-1:2021	12/02/25
M20 - Detecção de Salmonella spp	Ausência	/25g	-	ISO 6579-1:2017	13/02/25
M25 - NMP de Escherichia coli	0,00	NMP/g	0	ISO 16649-3:2015	11/02/25

LEGENDA:LQ: Limite de Quantificação
Provável

NA: Não aplicável

NI: Não informado

UFC: Unidade Formadora de Colônia

NMP: Número Mvs

Observações Laboratório:

As amostras foram recebidas fora da faixa de temperatura aceitável com acafe do cliente. Os ensaios podem estar afetados por esse desvio.

Observações Cliente:

Natureza das amostras: Carnes refrigeradas, ou congeladas, "in natura" de bovinos, suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moída.

suínos e outros mamíferos (inteiras ou fracionadas); carne moída. Características das embalagens: Plástico-Polietileno de baixa densidade, atóxico.

Não contém glúten. Não contém lactose

SIF/DPOA: 0017/3614

Peso/Volume declarado: 1kg

Resp. Técnica / Microbiologia
CRBIO 1-30995/01-0

Documento gerado e assinado digitalmente no sistema QualiLIMS Químico.

Data e horário da assinatura: 13/02/2025 14:46:57

Informações do signatário:

ERIKA REGINA DE ALMEIDA WANKLER:25132336892 <erika@microbial.com.br>

Certificado emitido por AC Certisiga RFB-G5 (ICP-Brasil), válido de 06/08/2024 a 06/08/2025

Autenticidade:



Resultados se referem à(s) amostra(s) analisada(s) e se aplicam à(s) mesma(s) conforme recebida(s).

Data de emissão: 13 de fevereiro de 2025

Resp. Técnica / Microbiologista
CRBio 1-3695/01-0

Documento gerado e assinado digitalmente no sistema QualiLIMS Químico.

Data e horário da assinatura: 13/02/2025 14:45:57

Informações do signatário:

ERIKA REGINA DE ALMEIDA WANKLER:25132336892 <erika@microbial.com.br>

Certificado emitido por AC Certisign RFB G5 (ICP-Brasil), válido de 08/08/2024 a 08/08/2025

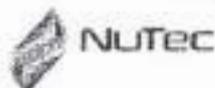
Rua Santa Adélia, 125 - Jardim Brasil - Campinas/SP - CEP 13071-018
Fone: (19) 3241-1516 - atendimento@microbial.com.br - www.microbial.com.br

Página: 05 de 05

Autenticidade:



Erিকা
[Handwritten signature]



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E EDUCAÇÃO SUPERIOR



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO N°	RE N°
GETEC	LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS - LFQA	29346	71/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE - INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE LTDA
Endereço: R DOM ORIONE, 800, TAHAPIUA BRASILIA II (JUREMA)-CAUCAIA-CE

contato

Nome: SOCORRO PEDROSA

Fone: (85)3285-1488

Email: icane_qualidade@hotmail.com

Fax:

2. NATUREZA DO SERVIÇO

ENSAIO(S) FÍSICO-QUÍMICO(S)

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - COXÃO MOLE | NÃO CONTÉM GLÚTEN | NÃO CONTÉM LACTOSE.

Natureza da Amostra: CARNE MOÍDA

Data Fabricação: 29/01/2025

Data de Validade: 29/01/2026

Marca: FORTBOHO

Lote: 29/01/25

Peso/Volume: 1Kg

Temperatura de Recebimento: -01,3°C

Característica da Embalagem: Plástico- Polietileno de baixa densidade, atóxico.

Responsável pela Coleta: N/A.

Local da Coleta: N/A.

Data da Coleta: Não consta

Hora da Coleta: Não consta

Data de Entrada: 30/01/2025

Hora de Entrada: 14:37

Data do Início dos Ensaios: 11/02/2025

Data do Término dos Ensaios: 17/02/2025

Informações Adicionais: Data da coleta: N/A. Hora da coleta: N/A. SIF/DIPIA: 0017/3614.

Assinatura

9



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO N°	RE N°
GETEC	LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS - LFQA	29346	71/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade
Gordura	1,31	Máx 15	g/100g (%)
Característica sensorial - Textura	Característica	Característica	
Característica sensorial - Cor	Característica	Característica	
Característica sensorial - Odor	Característico	Característico	
Característica sensorial - Sabor	Característico	Característico	
Proteína	22,33		g/100g (%)
Carboidratos totais	1,93		g/100g (%)
Umidade	73,25		g/100g (%)
pH	5,40		-
Nitrito (qualitativo)	Ausência		

5. REFERÊNCIAS

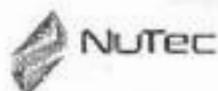
Avaliação organoléptica POT75 FQA/LLA – Rev. 03 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 182/IV , p. 383-319.

Determinação de glicídios totais em glicose (carboidratos): POT05FQA/LEA – Rev. 08 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 040/IV , p. 129-130.

Amulo

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS - LFQA	29346	71/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO

Determinação de lipídios (gordura) em carne e produtos cárneos: POT09FQA/LEA – rev.11 ISO 1443:1973 – Meat and meat products – Determination of total fat content – Carne e produtos cárneos – Determinação de gordura total

Determinação de nitritos: POT17FQA/LC – ver.08 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 278/IV, p. 505-506.

Determinação de pH: POT11FQA/LEA – Rev. 08 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 017/IV, p. 104-105.

Determinação de proteínas: POT02FQA/LEA – Rev. 08 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 036/IV, p. 123-124.

Determinação de umidade em carne: POT01FQA/LEA – rev.11 ISO 1442:1997 – Meat and meat products – Determination of moisture content (Reference method) – Carne e produtos cárneos – Determinação de umidade (Método de referência)



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Helena Portela Lima**, em 18/02/2025, às 10:58:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015. Código de rastreamento: **a1bcb47486d5abaecabf8fc1d64abe62b**



Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.



DEAL / CCA
/ UFG

Universidade Federal do Ceará
Centro de Ciências Agrárias
Departamento de Engenharia de Alimentos
Laboratório de Microbiologia de Alimentos
FORMULÁRIO ADMINISTRATIVO
RELATÓRIO DE ENSAIO

Código: FA.3
Emissão: 01/09/2021
Revisão: 01
Página: 1/2
Cópia Controlada



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS

RE 136/2025

SOLICITANTE:	ICANE INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE EIRELI CNPJ:05.580.630/0001-04
ENDEREÇO:	RUA DOM ORIONE, 800 – TABAPUÁ BRASÍLIA II – JUREMA- CAUCAIA-CE
AMOSTRA ANALISADA:	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO (ACÉM) (SIF / DIPOA N°0027/3614)
DATA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:	30/01/2025
LOTE:	170125
DATA DE FABRICAÇÃO:	17/01/2025
DATA DE VALIDADE:	17/01/2026
DATA DE COLETA:	NÃO INFORMADO
RESPONSÁVEL PELA COLETA:	SOCORRO PEDROSA
DATA DO INÍCIO DA ANÁLISE:	04/02/2025
DATA DO TÉRMINO DA ANÁLISE:	07/02/2025
NÚMERO DE AMOSTRAS ANALISADAS:	CINCO UNIDADES AMOSTRAIS DE 1kg
METODOLOGIAS UTILIZADAS:	*Food and Drug Administration (2022) – Bacteriological Analytical Manual (BAM), chapter 5: <i>Salmonella</i> , https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/bacteriological-analytical-manual-bam-chapter-5-salmonella (accessed March 2022). **American Public Health Association (APHA). Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 5th ed. Washington: APHA, 2015.995p.

Av. Mister Hull, 2977 - Alagadiço - Campus Universitário do Pici
FONE-FAX (85) 3366 97 44 - e-mail: lma@ufc.br / ufclma@gmail.com
Site: www.ufclma.com

ASTEP-CNPJ:07.778.137/0001-10

ESTE LABORATÓRIO TEM APROVAÇÃO NACIONAL EM TESTE DE PROFICIÊNCIA
EMITIDO PELO PEP-SENAI-CTAL

A. Amelo



DEAL / CCA
/ UFC

Universidade Federal do Ceará
Centro de Ciências Agrárias
Departamento de Engenharia de Alimentos
Laboratório de Microbiologia de Alimentos
FORMULÁRIO ADMINISTRATIVO
RELATÓRIO DE ENSAIO

Código: FA.32
Emissão: 01/09/2021
Revisão: 01
Página: 2/2
Cópia Controlada



RESULTADOS DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

ENSAIOS	RESULTADOS					UNIDADES	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 313, DE 04 DE SETEMBRO DE 2024.			
							n	c	m	M
**E. coli	<10	<10	<10	<10	<10	UFC/g	5	2	10	10 ²
*Salmonella spp / 25g.	AUS	AUS	AUS	AUS	AUS	AUSÊNCIA OU PRESENÇA/ 25 g	5	0	*AUS	-
** Staphylococcus coagulase positiva	<10	<10	<10	<10	<10	UFC/g	5	2	10 ²	10 ³

*AUS: AUSÊNCIA

OBSERVAÇÃO: Este relatório de ensaio se refere às unidades amostrais analisadas e somente pode ser reproduzido por completo.

CONCLUSÃO: As unidades amostrais do lote analisado são **satisfatórias com qualidade aceitável** segundo os padrões microbiológicos de alimentos estabelecidos na IN n° 313 que altera a Instrução Normativa – IN n° 161, de 1° de julho de 2022, publicada no Diário Oficial da União n° 126, de 6 de julho de 2022, Seção 1, pág. 235.

Fortaleza, 14 de fevereiro de 2025.

Danielly Bandeira Silveira Fernandes

DANIELLY BANDEIRA SILVEIRA FERNANDES
CRQ N°.: 103000972
RESPONSÁVEL TÉCNICA

Av. Mister Hull, 2977 - Alagadiço - Campus Universitário do Pici
FONE-FAX (85) 3366 97 44 - e-mail: lma@ufc.br / ufcma@gmail.com
Site: www.ufcma.com

ASTEF-CNPJ: 07.778.137/0001-10

ESTE LABORATÓRIO TEM APROVAÇÃO NACIONAL EM TESTE DE PROFICIÊNCIA
EMITIDO PELO PEP-SENAI-CTAL

Jmub



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS - LFOA	29346	72/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO

1. DADOS DO CLIENTE

Cliente: ICANE - INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE LTDA
Endereço: R. DOM ORIONE, 800, TABAPUA BRASILIA II (JUREMA)-CAUCAIA-CE

contato

Nome: SOCORRO PEDRÓSA

Fone: (85)3285-1488

Email: icane_qualidade@hotmail.com

Fax:

2. NATUREZA DO SERVIÇO

ENSAIO(S) FÍSICO-QUÍMICO(S)

3. DADOS DA AMOSTRA

Amostra identificada pelo interessado como: CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - ACÉM | NÃO CONTÉM GLÚTEN | NÃO CONTÉM LACTOSE.

Natureza da Amostra: CARNE MOÍDA

Data Fabricação: 17/01/2025

Data de Validade: 17/01/2026

Marca: FORTBOIR

Lote: 17/01/25

Peso/Volume: 1Kg

Temperatura de Recebimento: 01,8°C

Característica da Embalagem: Plástica- Polietileno de baixa densidade, atóxico.

Responsável pela Coleta: N/A.

Local da Coleta: N/A.

Data da Coleta: Não consta

Hora da Coleta: Não consta

Data de Entrada: 30/01/2025

Hora de Entrada: 14:37

Data do Início dos Ensaios: 11/02/2025

Data do Término dos Ensaios: 17/02/2025

Informações Adicionais: Data da coleta: N/A. Hora da coleta: N/A. SIF/DIPOA: 0027/3614.

[Handwritten signature]



GERÊNCIA	ÁREA	PROCESSO Nº	RE Nº
GETEC	LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS - LFQA	29346	72/2025

RELATÓRIO DE ENSAIO

4. RESULTADOS DOS ENSAIOS

Parâmetro	Resultado	Referência	Unidade
Gordura	2,03	Máx 15	g/100g (%)
Característica sensorial - Textura	Característica	Característica	
Característica sensorial - Cor	Característica	Característica	
Característica sensorial - Odor	Característico	Característico	
Característica sensorial - Sabor	Característico	Característico	
Umidade	73,71		g/100g (%)
Proteína	21,94		g/100g (%)
Carboidratos totais	1,15		g/100g (%)
pH	5,45		
Nitrito (qualitativo)	Ausência		

5. REFERÊNCIAS

Avaliação organoléptica POT75 FQA/LEA – Rev. 03 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 182/IV , p. 383-319.

Determinação de glicídios totais em glicose (carboidratos): POT05FQA/LEA – Rev. 08 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos - IV edição 2005, cap. 040/IV , p. 129-130.

4

FLS

J.M.V. SANTANA COMERCIAL - LTDA



Rua José Vieira Barbosa n° 27 LOJA 02 A Serra Vila Coqueiros -
Iguatu-CE, CEP: 63502-680, Contato: (88) 9.9684-9040
(88) 9.8138-4956, E-MAIL: josemarc@josemarc.com.br

VENDE E SERVIÇOS



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PRODUTO

Frango congelado inteiro

MARCA

Regina

FABRICANTE

POLE ALIMENTOS LTDA (Abatedouro Aves e Coelhos)
BR 116, Km 32, S/N, Zona Rural – Aquiraz/Ce – CEP: 61700-000
CNPJ: 03.282.301/0004-96
Contato: 4020-3495

REGISTRO

SIÉ/ADAGRI sob nº 300/006

INGREDIENTES

Frango inteiro (com fígado e moela)
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Quantidade por porção Porção de 100g (1 pedaço)	%VD(*)
Valor energético	226kcal - 946kJ	6
Carboidratos	0g	0
Proteínas	16,4g	22
Gorduras totais	17,3g	31
Gordura saturadas	5,2g	24
Gordura trans	0	**
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	63mg	13

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores Diários de Referência não estabelecidos.

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Prazo de validade no rótulo do produto.
Manter em congelamento a -12°C.

J.M.V. SANTANA COMERCIAL - LTDA



Rua José Vieira Barbosa nº 27 LOJA 02 A Bairro São Coqueiros -
Iguatu-CE, CEP: 63502-680, Contato: (88) 9.7684-9040 /
(88) 9.8138-4956, E-MAIL: josemarcilton@hotmail.com

VENDAS E SERVIÇOS



EMBALAGEM

Pacote com uma unidade. Deve ser pesado na presença do consumidor.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspectos próprios, cor próprio e odor próprio.

Iguatu, Ce, 10 de Março de 2025.


Natália Lima dos Santos
Nutricionista
CRM11-4267

Nutricionista Responsável






Rua José Vieira Barbosa n° 27 LOJA 02 A Bairro Vila Coqueiros -
Iguatu-CE, CEP 63502-680 (88)-99684-9040 / 98136-4996
E-MAIL josemarcilton@hotmail.com VENDAS E SERVIÇOS



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PRODUTO

Carne Bovina em Bifes Congelada – Coxão Mole

MARCA

FortBoi

FABRICANTE

FortBoi – Icaro Ind. e Com. De alimentos do Nordeste Eireli
Rua Dom Orione, 800 – Iabapua – Brasília II – Jurema - Caucaia/CE – CEP: 61648-180
CNPJ: 05.580.630/0001-04
Contato: (85) 3285-1488 | E-mail: contato@fortboi.com.br

REGISTRO

SI/DIRPOA n° 0059/3614

INGREDIENTES

Coxão mole de bovino
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Quantidade por porção Porção de 100g (01 bife médio)	%VD(*)
Valor energético	153kcal = 641kJ	8
Carboidratos	0g	0
Proteínas	22g	29
Gorduras totais	7,1g	13
Gordura saturadas	3,1g	14
Gordura trans	0,4	**
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	43mg	2

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores Diários de Referência não estabelecidos.

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade e lote na embalagem do produto.
Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.



Rua José Vieira Barbosa n° 27 LOJA 02 A Bairro Coqueiros
Iguatu-CE, CEP 03502-600 (88)-99654-9040 F 98136-4556
E-MAIL josemarci@ton@hotmail.com VENDAS E SERVIÇOS



Manter sob congelamento de -12°C a -8°C por até 6 meses.
Manter sob refrigeração de 0°C a +7°C por até 24 horas.

EMBALAGEM

Pacote com 1kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspectos próprios, cor vermelho vivo, características próprias, aroma característico.

Iguatu, Ce, 10 de Março de 2025.

Kalyne Lima dos Santos
Nutricionista
CRN13-4207

Nutricionista Responsável



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

PRODUTO

Carne Bovina Moida de 1ª Congelada – Coxão Mole

MARCA

FortBoi

FABRICANTE

FortBoi – Icarne Ind. e Com. De alimentos do Nordeste Eireli
Rua Dom Urione, 800 – Iapua – Brasília II – Jurema - Caucaia/CE – CEP: 61648-180
CNPJ: 05.580.630/0001-04
Contato: (85) 3285-1488 | E-mail: contato@fortboi.com.br

REGISTRO

SIF/DIFUA n° 0059/3614

INGREDIENTES

Coxão mole de bovino
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	Quantidade por porção Porção de 100g (01 bife médio)	%VD(*)
Valor energético	153kcal = 641kJ	8
Carboidratos	0g	0
Proteínas	22g	29
Gorduras totais	7,1g	13
Gordura saturadas	3,1g	14
Gordura trans	0,4	**
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	43mg	2

(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores Diários de Referência não estabelecidos.

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade e lote na embalagem do produto.
Uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado.



J.M.V. SANTANA COMERCIAL - LTDA



Rua José Vieira Barbosa n° 27 LOJA 02 A Bairro Vila Coqueiros -
Iguatu-CE, CEP 63502-680 (88)-99684-9040 / 99138-4996
E-MAIL: jcomerciltda@hotmail.com VENDAS: 02001/003

Manter sob congelamento de -12°C a -8°C por até 6 meses.
Manter sob refrigeração de 0°C a +7°C por até 24 horas.

EMBALAGEM
Pacote com 1kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspectos próprios, cor vermelho vivo, características próprias, aroma característico.



Iguatu, Ce, 10 de Março de 2025.

Raíssa Lima dos Santos
Nutricionista
CRM-4207

Nutricionista Responsável