



AO ILUSTRÍSSIMO SENHOR MATHEUS DE LIMA REZENDE - PREGOEIRO DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO DE PINDAMONHANGABA/SP

Pregão Eletrônico 096/2024

Processo Administrativo 11079/2024 – O presente certame tem por objeto a AQUISIÇÃO DE CARNES PARA COMPOR O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência, ANEXO II deste Edital.

MARTINUCCI ALIMENTOS LTDA, com regular inscrição no CNPJ nº 50.290.784/0001-08, sediada na Rua Doutor Oswaldo Mellone, nº 58, Letra B, Bairro Santa Terezinha, São Bernardo do Campo/SP – CEP: 09.780-270, vem, respeitosamente, por intermédio de seu sócio administrador, interpor **RECURSO** em face da inabilitação do recorrente, divulgada em 02/10/2024.

DA TEMPESTIVIDADE DO RECURSO

A inabilitação da recorrente foi divulgada no dia 02 de outubro de 2024, tendo a Administração diferido o início do prazo recursal após a análise e julgamento das amostras da empresa **NU-TRIREAL ALIMENTOS LTDA**, o que ocorreu no dia 11 de novembro de 2024.

DOS FATOS

No dia 20/08/2024, a recorrente participou do pregão nº 096/2024 com a apresentação da proposta mais vantajosa para o Lote 06 – Carne de Aves (Cota Exclusiva ME/EPP), no valor total de R\$ 755.000,00).

De acordo com o Edital, foi aberto prazo para apresentação das amostras e documentos técnicos para o fim de análise do objeto ofertado.

A Recorrente apresentou as amostras e respectivos documentos, porém, a douta Comissão analisadora decidiu pela reprovação com base nas seguintes razões:

1 – Não apresentaram o certificado de registro de rótulo do produto (apresentou apenas o título de registro do SISP), como pede o item 7.1.3, letra a: “Título de registro ou certificado do SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIF/MAPA (Serviço de Inspeção Federal/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), do fabricante ou produtor e o Registro de

MARTINUCCI ALIMENTOS LTDA.

Rua: Doutor Oswaldo Mellone, 58 – Santa Terezinha – São Bernardo do Campo - SP.

Tel.: 11 2356-6053 – e-mail: licitacao@martinucialimentos.com.br

CNPJ: 50.290.784/0001-08 – INSCRIÇÃO ESTADUAL: 799.716.640.116



Rótulo de Produto (de forma completa contemplando todas as informações acerca do produto) ”.

2 – Nos laudos bromatológicos emitidos pelo laboratório, não consta o exame toxicológico, como solicitado no item 7.1.3., letra e: “Laudo Bromatológico e conclusivo, expedido por Laboratório Oficial com validade de 365 dias em vigor, contendo os exames: físico-químico, microbiológico, microscópio (histológico), organoléptico, toxicológico e teor de água”.

Ocorre que a decisão supra está lastreada em excesso de rigor formal e, com todo respeito, gerando prejuízo não apenas para a Recorrente, mas para o próprio interesse público, devendo ser reformada de acordo com as razões jurídicas abaixo demonstradas:

DO MÉRITO: POSSIBILIDADE DE SANEAMENTO DA PROPOSTA.

Conforme consta dos autos, a recorrente apresentou as amostras, o título de registro do produto e respectivo laudo bromatológico, atendendo a finalidade das exigências do edital.

Embora, a decisão do douto Pregoeiro tenha, em um primeiro momento, aparente base no edital, deve-se destacar a nulidade pela não concessão de prazo para que a Recorrente pudesse sanear o suposto vício, haja vista a possibilidade de complementação prevista nos itens 9.5, g) e g1) e 8.5.3 do Edital:

9.5. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

g) *Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência:*

g.1) *complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame e,*

8.5.3. *O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, sob pena de não aceitação de proposta.*

A Recorrente apresentou os documentos do item 7.1.3 (Registro no SISP e Laudo Bromatológico), cujas eventuais omissões (registro de rótulo e análise toxicológica) deveriam ser objeto de diligência a fim de complementação, em conformidade com os itens 9.5, g) e g1) e 8.5.3 do Edital.

MARTINUCCI ALIMENTOS LTDA.

Rua: Doutor Oswaldo Melone, 58 – Santa Terezinha – São Bernardo do Campo - SP.

Tel.: 11 2356-6053 – e-mail: licitacao@martinucialimentos.com.br

CNPJ: 50.290.784/0001-08 – INSCRIÇÃO ESTADUAL: 799.716.640.116



Em reforço ao dever de diligenciamento para sanar eventuais falhas meramente formais a Lei 14.133/21 determina a impossibilidade de desclassificar ou inhabilitar a licitante, quando possível a correção, a bem da competitividade, nos termos do art.12, inciso III:

Art. 12. No processo licitatório, observar-se-á o seguinte:

III - o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo;

A falha formal não permite a inhabilitação da Recorrente dada a possibilidade de ajuste na instrução do processo licitatório (não homologado), pois o registro de rótulo e análise toxicológica são complementares aos apresentados (Registro no SISP e Laudo Bromatológico), cuja juntada, neste recurso, é autorizada pelo art. 64, inciso I, da Lei 14.133/21:

Art. 64. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

I - Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

A apresentação posterior de documentos complementares não é representa documento novo, pois visam complementar os apresentados no tempo definido no edital (pré-existentes) provando que não há fundamentos para sua inhabilitação.

Em decisão do TCU, foi definido que documentos não juntados no momento da habilitação, mas que sejam pré-existentes, isto é, que existam antes da abertura do certame, podem ser juntados no momento da diligência do pregoeiro, como definido no Acórdão nº 1211/2021 – Plenário:

1. Admitir a juntada de documentos que apenas venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame não fere os princípios da isonomia e igualdade entre as licitantes e o oposto, ou seja, a desclassificação do licitante, sem que lhe seja conferida oportunidade para sanear os seus documentos de habilitação e/ou proposta, resulta em objetivo dissociado do interesse público, com a prevalência do processo (meio) sobre o resultado almejado (fim).

2. O pregoeiro, durante as fases de julgamento das propostas e/ou habilitação, deve sanear eventuais erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade

MARTINUCCI ALIMENTOS LTDA.

Rua: Doutor Oswaldo Melone, 58 – Santa Terezinha – São Bernardo do Campo - SP.

Tel.: 11 2356-6053 – e-mail: licitacao@martinucialimentos.com.br

CNPJ: 50.290.784/0001-08 – INSCRIÇÃO ESTADUAL: 799.716.640.116



jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, nos termos dos arts. 8º, inciso XII, alínea “h”; 17, inciso VI; e 47 do Decreto 10.024/2019; sendo que a vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, §3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro.

Nesse contexto, está pacificado que, caso o documento ausente se refira a condição atendida pelo licitante quanto apresentou sua proposta, e não foi entregue juntamente com os demais comprovantes de habilitação ou da proposta por equívoco ou falha, haverá de ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro/comissão de licitação.

Isso porque admitir a juntada de documentos que apenas venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame não fere princípios da isonomia ou da vinculação ao edital, pois não se produziu nenhum elemento ou documento novo, conforme jurisprudência torrencial:

*“Qual a extensão da diligência? A Lei determina a vedação à apresentação de documentos que deveriam ter constado dos envelopes. Isso não equivale, no entanto, a proibir a juntada de qualquer documento. **Se o particular apresentou um documento e se reputa existir dúvida quanto a seu conteúdo, é possível que a diligência se traduza numa convocação ao particular para explicar e, se for o caso, comprovar documentalmente o conteúdo da documentação anterior. (...)**” (in “Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos”, 11ª edição, Ed. Dialética, pág. 424)”. (TJSP- Agravo de Instrumento nº 2253841-96.2017.8.26.0000; rel. Des. Marcos Pimentel Tamassia, 1ª Câmara de Direito Público; j. em 06/03/2018 destaquei em negrito).*

No procedimento, é juridicamente possível a juntada de documento meramente explicativo e complementar de outro preexistente ou para efeito de produzir contraprova e demonstração do equívoco do que foi decidido pela Administração, sem a quebra dos princípios legais ou constitucionais.” (STJ. MS 5418/DF: Mandado de Segurança 1997/0066093-1; Ministro Demócrito Reinaldo)

MARTINUCCI ALIMENTOS LTDA.

Rua: Doutor Oswaldo Melone, 58 – Santa Terezinha – São Bernardo do Campo - SP.

Tel.: 11 2356-6053 – e-mail: licitacao@martinucialimentos.com.br

CNPJ: 50.290.784/0001-08 – INSCRIÇÃO ESTADUAL: 799.716.640.116



Portanto, objetivando a contratação mais vantajosa para a Administração, bem como, em atenção aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade, que norteiam os processos licitatórios, requer, respeitosamente, que seja reformada a decisão que inabilitou a recorrente.

DO PEDIDO

Face ao embasamento apresentado acima e, considerando que a proposta apresentada pela **MARTINUCI ALIMENTOS LTDA**, foi classificada em primeiro lugar no julgamento de menor preço e não apresenta nenhuma pendência de ordem técnica, jurídica, fiscal, trabalhista ou previdenciária, e objetivando a contratação mais vantajosa para a Administração, **REQUER-SE O PROVIMENTO DO PRESENTE RECURSO**, para que seja revista a referida decisão a fim da recorrente seja considerada habilitada.

Nestes termos pede-se deferimento.

Pindamonhangaba/SP, 12 de novembro de 2024.

ROBERTO

MARTINUCI:10

767141881

Assinado de forma digital
por ROBERTO
MARTINUCI:10767141881
Dados: 2024.11.12
13:21:06 -03'00'

Roberto Martinuci

Martinuci Alimentos Ltda

MARTINUCI ALIMENTOS LTDA.

Rua: Doutor Oswaldo Melone, 58 – Santa Terezinha – São Bernardo do Campo - SP.

Tel.: 11 2356-6053 – e-mail: licitacao@martinucialimentos.com.br

CNPJ: 50.290.784/0001-08 – INSCRIÇÃO ESTADUAL: 799.716.640.116

11,00 cm

7,50 cm

SALGUEIRO
LUIZ CARLOS SALGUEIRO
ENTREPOSTO DE CARNES E
DERIVADOS AV. SAPOEMBA Nº 1904 -
CEP: 03345-001
IE: 112.103.593.114
VL PAULINA - SÃO PAULO - SP
CNPJ: 59.328.567/0001-34
FONE: (11) 2965-2902 / (11) 2021-4804

INDÚSTRIABRASILEIRA
NÃO CONTÉM GLÚTEN

SECRETARIA DE AGRICULTURA E
SISP
INSPECIONADO
1318
ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO

CORTES CONGELADOS DE FRANGO SEM PELE E
SEM OSSO – PEITO EM BIFES - IQF

ROTULO REGISTRADO NO SISP SOB O Nº 1318/030

DATA DE FABRICAÇÃO:
XX/XX/XXXX

VALIDADE:
XX/XX/XXXX

MANTENHA CONGELADO A
-18°C OU MAIS FRIO

PESO DA EMBALAGEM
Xg

LOTE:

DEVE SER PESADO EM
PRESENÇA DO CONSUMIDOR

CONSERVAÇÃO
DOMÉSTICA

Congelador
temp.: -12°C a -8°C
Emb.fechada: 2 meses
Emb.aberta: 1 mês

Freezer
temp.: -18°C ou mais frio
Emb.fechada: vide validade
Emb.aberta: 2 meses

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção por embalagem :10
Porção 100 g (1 xícara)

	100 g	% VD*
Valor energético (kcal)	160	7
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	21	19
Gorduras totais (g)	3	5
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gordura Trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	55	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

7,50 cm

11,00 cm

SALGUEIRO
LUIZ CARLOS SALGUEIRO
ENTREPOSTO DE CARNES E
DERIVADOS AV. SAPOPEMBA Nº 1904 -
CEP: 03345-001
IE: 112.103.593.114
VL PAULINA - SÃO PAULO - SP
CNPJ: 59.328.567/0001-34
FONE: (11) 2965-2902 / (11) 2021-4804

INDÚSTRIABRASILEIRA
NÃO CONTÉM GLÚTEN

SECRETARIA DE AGRICULTURA E
SISP
INSPECIONADO
1318
ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO

**CORTES CONGELADOS DE FRANGO SEM PELE E
SEM OSSO – SOBRECOXA EM CUBOS - IQF**
ROTULO REGISTRADO NO SISP SOB O Nº 1318/030

DATA DE FABRICAÇÃO:
XX/XX/XXXX

VALIDADE:
XX/XX/XXXX

MANTENHA CONGELADO A
-18°C OU MAIS FRIO

PESO DA EMBALAGEM
Xg

LOTE:

DEVE SER PESADO EM
PRESENÇA DO CONSUMIDOR

**CONSERVAÇÃO
DOMÉSTICA**
Dentro do prazo de
validade consumir até:

Congelador
temp.: -12°C a -8°C
Emb.fechada: 2 meses
Emb.aberta: 1 mês

Freezer
temp.: -18°C ou mais frio
Emb.fechada: vide validade
Emb.aberta: 2 meses

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
Porção por embalagem :10
Porção 100 g (1 xícara)

	100 g	% VD*
Valor energético (kcal)	160	7
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	21	19
Gorduras totais (g)	3	5
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gordura Trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	55	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

11,00 cm

7,50 cm

SALGUEIRO
LUIZ CARLOS SALGUEIRO
ENTREPOSTO DE CARNES E
DERIVADOS AV. SAPOEMBA Nº 1904 -
CEP: 03345-001
IE: 112.103.593.114
VL PAULINA - SÃO PAULO - SP
CNPJ: 59.328.567/0001-34
FONE: (11) 2965-2902 / (11) 2021-4804

INGREDIENTES: 70% PEITO DE FRANGO,
15% CENOURA, 7,5% MILHO E 7,5% ERVILHA.

INDÚSTRIA BRASILEIRA
NÃO CONTÉM GLÚTEN

SECRETARIA DE AGRICULTURA E
SISP
INSPECIONADO
1318
ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO

**CORTES CONGELADOS DE FRANGO SEM PELE E
SEM OSSO COM LEGUMES – PEITO EM TIRAS - IQF**
ROTULO REGISTRADO NO SISP SOB O Nº 1318/063

DATA DE FABRICAÇÃO:
XX/XX/XXXX

VALIDADE:
XX/XX/XXXX

MANTENHA CONGELADO A
-18°C OU MAIS FRIO

PESO DA EMBALAGEM
Xg

LOTE:

DEVE SER PESADO EM
PRESENÇA DO CONSUMIDOR

**CONSERVAÇÃO
DOMÉSTICA**
Dentro do prazo de
validade consumir até:

Congelador
Temp.: -12°C a -8°C
Emb.fechada: 2 meses
Emb.aberta: 1 mês

Freezer
Temp.: -18°C ou mais frio
Emb.fechada: vide validade
Emb.aberta: 2 meses

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
Porção por embalagem :10
Porção 100 g (1 xícara)

	100 g	% VD*
Valor energético (kcal)	151	6
Carboidratos (g)	2	1
Açúcares totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	23	20
Gorduras totais (g)	5	7
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gordura Trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	50	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

11,00 cm

SALGUEIRO

LUIZ CARLOS SALGUEIRO
 ENTREPOSTO DE CARNES E
 DERIVADOS AV. SAPOEMBA Nº 1904 -
 CEP: 03345-001
 IE: 112.103.593.114
 VL PAULINA - SÃO PAULO - SP
 CNPJ: 59.328.567/0001-34
 FONE: (11) 2965-2902 / (11) 2021-4804

INGREDIENTES: 50% PEITO DE FRANGO,
 50% SOBRECOXA DE FRANGO, COM
 ESPECIARIAS NATURAIS; CEBOLA EM PÓ,
 SAL, FARINHA DE ARROZ, ALHO EM PÓ,
 TOMILHO EM FLOCOS, PÁPRICA DOCE.

INDÚSTRIA BRASILEIRA
 NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALMONDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF

ROTULO REGISTRADO NO SISP SOB O Nº 1318/157

DATA DE FABRICAÇÃO: XX/XX/XXXX	VALIDADE: XX/XX/XXXX
MANTENHA CONGELADO À -18°C OU MAIS FRIO	PESO DA EMBALAGEM Xg
LOTE:	DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA	Congelador temp. : -12°C a -8°C	Freezer temp. : -18°C ou mais frio
Dentro do prazo de validade consumir até:	Emb.fechada: 2 meses Emb. aberta: 1 mês	Emb.fechada: vide validade Emb. aberta: 2 meses

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção por embalagem :10 Porção 100 g (1 xícara)		
	100 g	% VD*
Valor energético (kcal)	200	7
Carboidratos (g)	2	1
Açúcares totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	28	21
Gorduras totais (g)	3	5
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gordura Trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	55	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

11,00 cm

SALGUEIRO

LUIZ CARLOS SALGUEIRO
ENTREPOSTO DE CARNES E
DERIVADOS AV. SAPOEMBA Nº 1904 -
CEP: 03345-001
IE: 112.103.593.114
VL PAULINA - SÃO PAULO - SP
CNPJ: 59.328.567/0001-34
FONE: (11) 2965-2902 / (11) 2021-4804

INGREDIENTES: 50% PEITO DE FRANGO, 50% SOBRECOXA DE FRANGO, COM ESPECIARIAS NATURAIS; CEBOLA EM PÓ, SAL, FARINHA DE ARROZ, ALHO EM PÓ, TOMILHO EM FLOCOS, PÁPRICA DOCE.

**INDÚSTRIA BRASILEIRA
NÃO CONTÉM GLÚTEN**



ALMONDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF

ROTULO REGISTRADO NO SISP SOB O Nº 1318/157

DATA DE FABRICAÇÃO:

XX/XX/XXXX

VALIDADE:

XX/XX/XXXX

**MANTENHA CONGELADO Á
-18°C OU MAIS FRIO**

PESO DA EMBALAGEM
Xg

LOTE:

**DEVE SER PESADO EM
PRESENÇA DO CONSUMIDOR**

**CONSERVAÇÃO
DOMÉSTICA**

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA Dentro do prazo de validade consumir até:	Congelador	Freezer
	temp. : -12°C a -8°C	temp. : -18°C ou mais frio
	Emb.fechada: 2 meses	Emb.fechada: vide validade
	Emb. aberta: 1 mês	Emb. aberta: 2 meses

Congelador

☐ Freeze

temp. : -12°C a -8°C

temp.: -18°C ou mais frio

Emb.fechada: 2 meses
Emb.aborta: 1 mês

Emb.fechada:	vide validade
Emb. aberta:	2 meses

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Porção por embalagem :10
Porção 100 g (1 xícara)

	100 g	% VD*
Valor energético (kcal)	200	7
Carboidratos (g)	2	1
Açúcares totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	28	21
Gorduras totais (g)	3	5
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gordura Trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	55	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Relatório de ensaio - 2096864

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA, 1904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CORTES CONGELADOS DE FRANGO - PEITO EM BIFES IQF
Marca: SALGUEIRO ALIMENTOS **Lote:** 02092024
Fabricação: 02/09/2024 **Validade:** 02/09/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 27/09/2024 **Responsável:** CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 235080

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 27/09/2024 **Condições de Recebimento:** ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Nitrito de Sódio (Toxicológico)*	<0,2	-	0,1	mg/Kg	MQT-019 e MQT-020	27/09/2024
Nitrato (Toxicológico)	<0,4	-	0,1	mg/Kg	MQT-019 e MQT-020	27/09/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 01/10/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2096865

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA, 1904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CORTES CONGELADOS DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO - SOBRECOXA EM CUBOS
Marca: SALGUEIRO ALIMENTOS
Fabricação: 02/09/2024
Lote: 02092024
Validade: 02/09/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 27/09/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 235080

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 27/09/2024
Temperatura da Amostra (°C): -15°C
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Nitrito de Sódio (Toxicológico)*	<0,2	-	0,1	mg/Kg	MQT-019 e MQT-020	27/09/2024
Nitrato (Toxicológico)	<0,4	-	0,1	mg/Kg	MQT-019 e MQT-020	27/09/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 01/10/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2096866

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA, 1904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: ALMONDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF
Marca: SALGUEIRO ALIMENTOS
Fabricação: 02/09/2024
Lote: 02092024
Validade: 02/09/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 27/09/2024
Procedimento de Coleta: CLIENTE
Responsável: CLIENTE
Plano de Amostragem: Importado da cotação: 235080

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 27/09/2024
Temperatura da Amostra (°C): -15°C
Condições de Recebimento: ADEQUADAS

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Nitrito de Sódio (Toxicológico)*	<0,2	-	0,1	mg/Kg	MQT-019 e MQT-020	27/09/2024
Nitrato (Toxicológico)	<0,4	-	0,1	mg/Kg	MQT-019 e MQT-020	27/09/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 01/10/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química – CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.



Relatório de ensaio - 2096867

Dados do Cliente

Cliente: 1001 - LUIZ CARLOS SALGUEIRO ME
Endereço: AV.: SAPOEMBA, 1904 - PAULINA - SÃO PAULO - SP CEP: 03345-001
CNPJ: 59.328.567/0001-34

Dados da Amostra

Descrição: CORTES CONGELADOS DE FRANGO COM LEGUMES - PEITO EM TIRAS IQF
Marca: SALGUEIRO ALIMENTOS **Lote:** 02092024
Fabricação: 02/09/2024 **Validade:** 02/09/2025

Dados da Coleta

Data da Coleta: 27/09/2024 **Responsável:** CLIENTE
Procedimento de Coleta: CLIENTE **Plano de Amostragem:** Importado da cotação: 235080

Dados da Recebimento

Data da Recebimento: 27/09/2024 **Condições de Recebimento:** ADEQUADAS
Temperatura da Amostra (°C): -15°C

Parâmetros Físico-Químico

Parâmetro	Resultado	V.M.P	L.Q.	Unidade	Método	Data da Ensaio:
Nitrito de Sódio (Toxicológico)*	<0,2	-	0,1	mg/Kg	MQT-019 e MQT-020	27/09/2024
Nitrato (Toxicológico)	<0,4	-	0,1	mg/Kg	MQT-019 e MQT-020	27/09/2024

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

A amostra analisada apresenta condições satisfatórias.

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado

LQ: Limite de Quantificação

AP: Ausência ou Presença

UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Data de emissão do relatório: Santo André, 01/10/2024.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti
Eng. Química - CRQ IV nº 04300114



Verifique a autenticidade da assinatura.