

## Esclarecimentos - Pregao 022021

Licitação <licitacao@milanobrasil.com.br>

Ter, 15/06/2021 10:43

Para: Compras PMSPA <compras@pmspa.rj.gov.br>

Sr Pregoeiro

Visando participar da Licitação da Prefeitura de São Pedro da Aldeia, vimos por meio desta solicitar esclarecimento quanto aos Itens a seguir:

**ITEM 26: Carne bovina patinho congelada (temperatura mínima de -18°C) peça inteira, com corte adequado - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 03 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Decreto 2.244/1997 do M.A.; Portaria nº 1.428/MS de 26/11/1993; Portaria CVS 5 de 09/04/2013; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005; constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA / Estadual . Carne com congelamento individual, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponevroses. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponevroses). Aparência: próprio da carne, aspecto firme, não amolecidas e não pegajosas, cor, sabor e odor próprios. Embalagem Primária: O produto deverá estar embalado em sacos plásticos de Polietileno/Nylon, atóxico, resistente, transparente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.**

**PERGUNTA-SE:** As Indústrias estão sofrendo impactos logísticos e econômicos decorrentes da pandemia e por esse motivo, a oferta de produtos no mercado não possui a mesma flexibilidade de antes desta condição de calamidade pública. Posto isso, gostaríamos de saber se podemos ofertar o produto com Registro no SIE (Serviço de Inspeção Estadual)? Será aceito dessa forma? Também verificamos que o produto Carne congelada foi solicitada em temperatura mínima de -18°C. No entanto, gostaríamos de ratificar que as Indústrias produzem e etiquetam as carnes congeladas com -12°C. Desta forma, podemos fornecer o produto com a etiqueta/temperatura com -12°C? Será aceito dessa forma?

**ITEM 27: Carne bovina patinho moído congelada (temperatura mínima de -18°C) peça inteira, com corte adequado - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 03 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Decreto 2.244/1997 do M.A.; Portaria nº 1.428/MS de 26/11/1993; Portaria CVS 5 de 09/04/2013; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005; constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA/ Estadual . Carne com congelamento individual, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponevroses. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponevroses). Aparência: próprio da carne, aspecto firme, não amolecidas e não pegajosas, cor, sabor e odor próprios. Embalagem Primária: O produto deverá estar embalado em sacos plasticos de Polietileno/Nylon, atóxico, resistente, transparente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.**

**PERGUNTA-SE:** As Indústrias estão sofrendo impactos logísticos e econômicos decorrentes da pandemia e por esse motivo, a oferta de produtos no mercado não possui a mesma flexibilidade de antes desta condição de calamidade pública. Posto isso, gostaríamos de saber se podemos ofertar o produto com Registro no SIE (Serviço de Inspeção Estadual)? Será aceito dessa forma? Também verificamos que o produto Carne congelada foi solicitada em temperatura mínima de -18°C. No entanto, gostaríamos de ratificar que as Indústrias produzem e etiquetam as carnes congeladas com -12°C. Desta forma, podemos fornecer o produto com -12°C? Será aceito dessa forma? Gostaríamos também de saber se poderá ser fornecido a Carne bovina patinho moído congelada em sistema de congelamento tradicional? Será aceito dessa forma?

**ITEM 29: Carne seca traseira, resfriada, embalada a vácuo em saco plástico, reembalada em caixa de papelão cintada, com validade mínima de 03 20.496,00 42,3200 867.390,72 meses.**

**PERGUNTA-SE:** As Indústrias estão sofrendo impactos logísticos e econômicos decorrentes da pandemia e por esse motivo, a oferta de produtos no mercado não possui a mesma flexibilidade de antes desta condição de calamidade pública. Posto isso, gostaríamos de saber se podemos ofertar o produto com Registro no SIE (Serviço de Inspeção Estadual)? Será aceito dessa forma?

**ITEM 44: Filé de peixe merluza, congelado (temperatura mínima de -18°C) embalado a vácuo (saco transparente) com rotulagem específica (Tipo d 19.332,00 30,9500 598.325,40 e carne, Identificação do Frigorífico, data de embalagem, data de validade e Número de Registro no Ministério da Agricultura) e acondicionada em monoblocos brancos ou caixas de papelão.**

**PERGUNTA-SE:** Percebemos que o edital solicita embalagem a vácuo (saco transparente) para o produto Filé de Merluza. No entanto, esse tipo de embalagem não é comumente utilizado na Indústria; verificamos que a embalagem usualmente utilizada pela Indústria é o saco plástico transparente, atóxico. Posto isso, gostaríamos de saber se podemos fornecer o produto em saco plástico transparente, atóxico? Será aceito dessa forma?

**ITEM 45: Frango filé de peito congelado de primeira qualidade, deverá apresentar aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser registrado junto ao sif/sip, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), apresentar corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama, não atingindo partes não cotadas.**

**PERGUNTA-SE:** As Indústrias estão sofrendo impactos logísticos e econômicos decorrentes da pandemia e por esse motivo, a oferta de produtos no mercado não possui a mesma flexibilidade de antes desta condição de calamidade pública. Posto isso, gostaríamos de saber se podemos ofertar o produto com Registro no SIE (Serviço de Inspeção Estadual)? Será aceito dessa forma?

**ITEM 54: Lombo suíno congelado (temperatura mínima de -18°C) peça inteira, com corte adequado, apresentando aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária.**

**PERGUNTA-SE:** As Indústrias estão sofrendo impactos logísticos e econômicos decorrentes da pandemia e por esse motivo, a oferta de produtos no mercado não possui a mesma flexibilidade de antes desta condição de calamidade pública. Posto isso, gostaríamos de saber se podemos ofertar o produto com Registro no SIE (Serviço de Inspeção Estadual)? Será aceito dessa forma?

Também verificamos que o produto Lombo suíno congelado foi solicitado em temperatura mínima de -18°C. No entanto, gostaríamos de ratificar que as Indústrias produzem e etiquetam as carnes suínas com -12°C. Desta forma, podemos fornecer o produto com a etiqueta/temperatura com -12°C? Será aceito dessa forma?

Att.,

**Thaianny Ferreira de Jesus | Compras & Suprimentos - Nutricionista**

**COMERCIAL MILANO BRASIL**

+55 21 3527-8797 | [www.milanobrasil.com.br](http://www.milanobrasil.com.br)

[Redacted signature area]