

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

Declaramos para os fins exigidos na legislação, conforme documentação registrada no SICAF, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

Dados do Fornecedor

CNPJ: 19.380.564/0001-25 DUNS@: 902408516
 Razão Social: GUERRA & MINUZZI LTDA
 Nome Fantasia: MERCADO MINUZZI
 Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 31/01/2025
 Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA
 MEI: Não
 Porte da Empresa: Empresa de Pequeno

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Nada Consta
 Impedimento de Licitar: Nada Consta
 Ocorrências Impeditivas indiretas: Nada Consta
 Vínculo com "Serviço Público": Nada Consta

Níveis cadastrados:

Fornecedor possui alguma pendência no Nível de Cadastramento indicado. Verifique mais informações sobre pendências nas funcionalidades de consulta.

Automática: a certidão foi obtida através de integração direta com o sistema emissor. Manual: a certidão foi inserida manualmente pelo fornecedor.

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN	Validade:	29/09/2024	Automática
FGTS	Validade:	15/05/2024	Automática
Trabalhista (http://www.tst.jus.br/certidao)	Validade:	26/10/2024	Automática


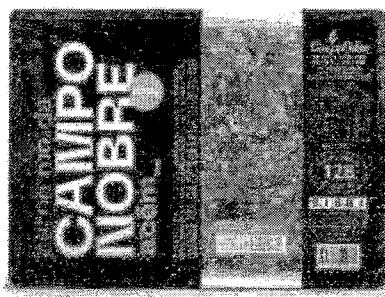
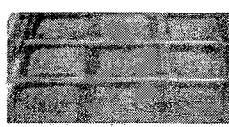
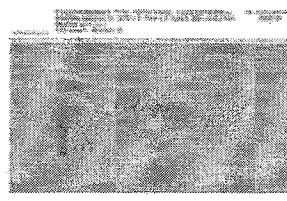
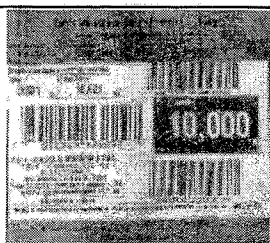
IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal (Possui Pendência)

Receita Estadual/Distrital	Validade:	27/06/2024
Receita Municipal	Validade:	22/05/2024

VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade:	31/05/2024
-----------	------------

000104

 Ficha Técnica do Produto Frigorífico Callegaro & Irmãos Ltda		Ficha Técnica: 01																																							
		REVISÃO: 01																																							
		DATA: Abril 2019																																							
Rua Adolfo Callegaro, 1500 - Bairro Haller - Santo Angelo RS - Cep 98804-870 Tel. (55) 3313-2810 CNPJ 02.999.886/0001-54 I.E.113/0058317																																									
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO																																									
Nome do produto:	Carne Moída Congelada de Bovino	Código: 20144 7																																							
Nome comercial:	Carne moída Bov Cong	Destino: Mercado interno																																							
DESCRIÇÃO DO PRODUTO																																									
Produto Cámeo moída de acem																																									
ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO																																								
<ol style="list-style-type: none"> Composto por: Carne Bovina de acem Remover todas as anomalias como: gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e etc. Sem cortes operacionais. Cor vermelha característica. Peso: 400 g. pH: Controlado na carcaça no máximo 5,7. 																																									
PADRÃO MICROBIOLÓGICO																																									
Staphilococcus Coagulase Positiva: 5x10 ³ UFC /g	Mesófilos aeróbios: 1x10 ⁵ UFC/g	Coliformes 45°C: 10 ³ UFC /g																																							
Salmonella: Ausência/25g																																									
ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS	FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS																																								
<ol style="list-style-type: none"> As peças deverão ser embaladas em bandejas termoformadas. A informação da etiqueta testeira deve ser preenchida conforme produção do dia. Embalagem secundária: a tampa de papelão a ser utilizada é de cor parda, modelo da marca Frigorífico Callegaro, com as dimensões 383x321x141mm. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é da cor parda, com dimensões 370x300x140mm. Acomodar 20 peças por caixa. Utilizar para impressão da etiqueta testeira o ribon de super resina (azul) com as dimensões n° 110x450mm Lacre: Não aplicável. Separadores: Não aplicável. Conservar a -18°C. Validade deverá ser de 24 meses. Código DIPOA: 009/128 Rastreabilidade: Data do Abate: (Dia/Mês/Ano) / Numero do lote Código de Barras: 7898949138297 	Embalagem primária 																																								
	Embalagem secundária 																																								
Etiqueta Interna <div style="font-size: 2em; transform: rotate(-45deg); opacity: 0.5;">Não Aplicável</div>		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Porção de 100g de carne de acem</th> </tr> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">Informação Nutricional</th> </tr> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">Quantidade por porção</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>g ou ml (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>1000 kcal</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Carboidrato</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>10g</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Ácido graxo total</td> <td>15g</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Ácido graxo saturado</td> <td>7g</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Ácido graxo insaturado</td> <td>8g</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Cholesterol</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table>	Porção de 100g de carne de acem			Informação Nutricional			Quantidade por porção					g ou ml (%)	Valor Energético	1000 kcal	20%	Carboidrato	0g	0%	Proteína	10g	20%	Ácido graxo total	15g	30%	Ácido graxo saturado	7g	14%	Ácido graxo insaturado	8g	16%	Sódio	0g	0%	Cholesterol	0g	0%	Fibra	0g	0%
Porção de 100g de carne de acem																																									
Informação Nutricional																																									
Quantidade por porção																																									
		g ou ml (%)																																							
Valor Energético	1000 kcal	20%																																							
Carboidrato	0g	0%																																							
Proteína	10g	20%																																							
Ácido graxo total	15g	30%																																							
Ácido graxo saturado	7g	14%																																							
Ácido graxo insaturado	8g	16%																																							
Sódio	0g	0%																																							
Cholesterol	0g	0%																																							
Fibra	0g	0%																																							
ELABORADO POR		APROVADO POR																																							
Thayrny Ribeiro Auxiliar Controle Qualidade		Lissando Callegaro Diretor Comercial																																							

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto: Coxão Mole Bov Resf Campo Nobre Código: 10090

8

Destino: Mercado Interno

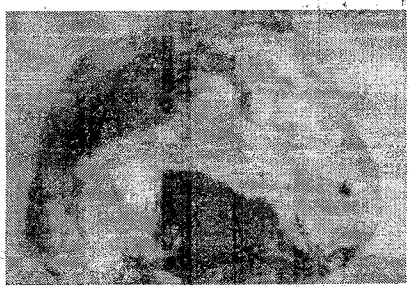
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Coxão mole fica localizado na parte traseira do boi, é uma carne com fibras curtas e composta com uma camada de gordura concentrada na parte externa.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO

- Composto por: Coxão mole
- Remover todas as anomalias como: excesso de gordura, coágulos sanguíneos e etc.
- Não contém glúten
- Cor vermelha característica.
- Peso: Livre
- pH: Controlado na carcaça no máximo 5,7.



PADRÃO MICROBIOLÓGICO

Escherichia coli: 10² UFC/g

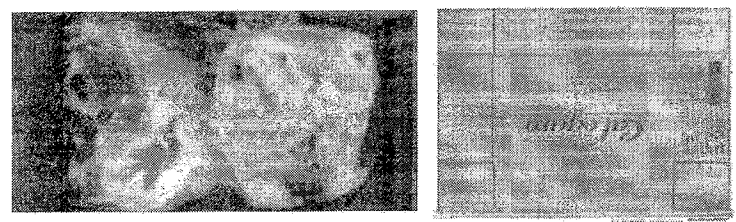
Aeróbios mesófilos: 10⁶ UFC/g

Salmonella spp 25g: Ausência

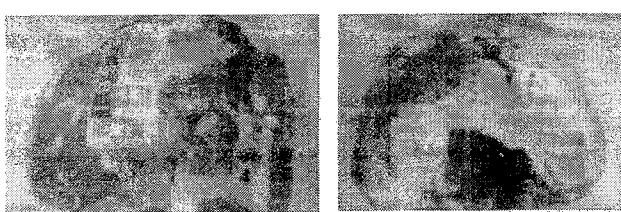
ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS

FOTOS ILUSTRATIVAS DAS EMBALAGENS

- As peças deverão ser embaladas em embalagens plásticas termo encolhível com dimensões 400x500mm.
- A etiqueta primária branca 100x200mm, específica para o mercado interno, deverá ser centralizada na peça.
- Utilizar para impressão da etiqueta interna o ribbon misto PM255 com as dimensões 110x450mm
- As informações das etiquetas interna e testeira, devem ser preenchidas conforme produção do dia.
- Embalagem secundária: a tampa de papelão a ser utilizada é de cor parda, modelo automática da marca Frigorífico Callegaro com as dimensões 533x362x161mm
- Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é de cor parda, modelo automática com dimensões 520x340x160mm
- Acomodar até 3 unidades por caixa.
- Colar na caixa a etiqueta secundária - Testeira.
- Utilizar para impressão das etiquetas ribbon misto PM255 com as dimensões 110x450mm
- Forno: Não aplicável.
- Lacre: Não aplicável.
- Separadores: Não aplicável.
- Conservar de 0 a 7°C.
- Validade deverá ser de 60 dias.
- Rótulo: Carne Resfriada de Bovino Sem Osso 005/128
- Rastreabilidade: Data do Abate: (Dia/Mês/Ano)/Número do lote:00 Sexo dos animais: M ou F
- Código de barras: 7898949138426



Embalagem secundária



Embalagem primária

Etiqueta Interna

Etiqueta Testeira

Informação Nutricional

Quantidade por porção (100g)		Porção de 100g	
Porção de 100g		Porção de 100g	
Carboidrato	0g	0g	0g
Proteína	21,2g	21,2g	21,2g
Gordura saturada	1,2g	1,2g	1,2g
Gordura monoinsaturada	0,1g	0,1g	0,1g
Gordura poliinsaturada	0,1g	0,1g	0,1g
Açúcar	0g	0g	0g
Sódio	0,1g	0,1g	0,1g

APPROVADO POR

ELABORADO POR

Lissandro Callegaro


Thayrny Ribeiro

Callegaro **Ficha Técnica de Produto** **Ficha Técnica: 190**
 Revisão: 05
 dez/22
 Frigorífico Callegaro & Irmãos Ltda

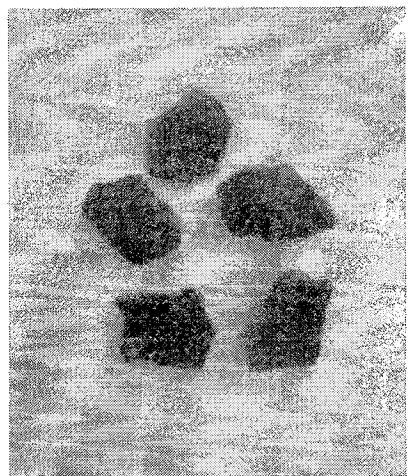
Rua Adolfo Callegaro, 1500 - Bairro Haller - Santo Angelo RS - Cep 98804-870 Tel. (55) 3313-2810 CNPJ 02.999.886/0001-54 I.E. 113/0058317

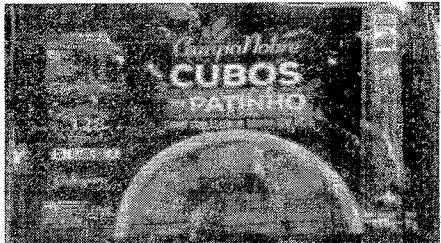
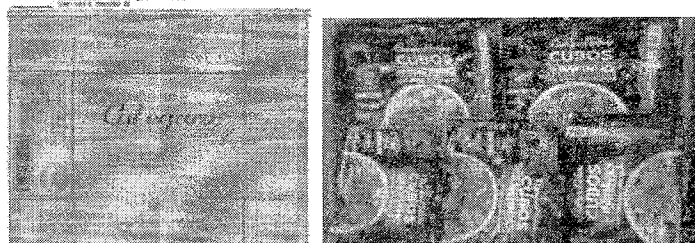
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO
Nome do produto: Patinho Cong C Nobre (Cubo - 400gr) **Código:** 20190 **9**
Nome comercial: Cubos de Patinho **Destino:** Mercado interno

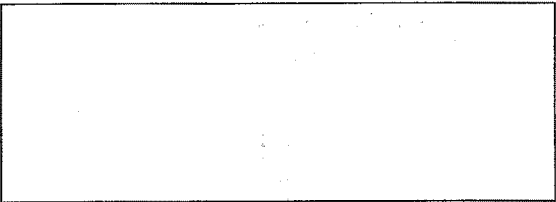
DESCRIÇÃO DO PRODUTO
 Patinho tem formato mais arredondado e está localizado na parte traseira do boi. Corte magro e com pouca gordura. Cortado em cubos.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	FOTOS ILUSTRATIVAS DO PRODUTO
1. Composto por : Patinho em cubos 2. Remover todas as anomalias como: excesso de gordura, coágulos sanguíneos e etc. 3. Não contém glútem 4. Peso: 400g 5. Código NCM: 0202.30.00	

PADRÃO MICROBIOLÓGICO
Escherichia coli: 10² UFC/g **Aeróbios mesófilos:** 10⁶ UFC/g
Salmonella spp 25g: Ausência

ESPECIFICAÇÃO DAS EMBALAGENS	FOTOS DO PRODUTO
1. As peças deverão ser embaladas em bandejas termoformadas. 2. O datamento deve ser preenchido conforme produção do dia. 3. Utilizar para o datamento, peso líquido e tara da embalagem o ribbon misto, com as dimensoes nº 110x450mm 4. Embalagem secundária: a tampa de papelão a ser utilizada é de cor parda, modelo da marca Frigorífico Callegaro, com as dimensões 383x321x141mm. 5. Embalagem secundária: o fundo de papelão a ser utilizado é da cor parda, com dimensões 370X300X140mm. 6. Acomodar 25 peças por caixa. 7. A informação da etiqueta testeira deve ser preenchida conforme produção do dia. 8. Utilizar para impressão da etiqueta testeira o ribbon misto PM255 com as dimensões 110x450mm 9. Conservar a -12°C. 10. Validade deverá ser de 24 meses. 11. Rótulo: Carne Congelada de Bovino Sem Osso 007/128 12. Rastreabilidade: Data de Produção:(Dia/Mês/Ano) / Número do lote/ Turno produzido 13. Código de Barras: 7898661032248	Corte padrão 

Embalagem primária	Embalagem secundária
	

Etiqueta Interna	Etiqueta Testeira	Informação Nutricional																														
<p>Não Aplicável</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Informação Nutricional</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção (100g)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th>Valor Nutricional</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>1180 kcal</td> <td>23%</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>21,7g</td> <td>43%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>4,5g</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>2,0g</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos Totais</td> <td>0,0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentar</td> <td>0,0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>274mg</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table>	Informação Nutricional			Porção (100g)			Quantidade por porção	Valor Nutricional	%	Valor Energético	1180 kcal	23%	Proteína	21,7g	43%	Gorduras Totais	4,5g	9%	Gorduras Saturadas	2,0g	4%	Carboidratos Totais	0,0g	0%	Fibra Alimentar	0,0g	0%	Sódio	274mg	5%
Informação Nutricional																																
Porção (100g)																																
Quantidade por porção	Valor Nutricional	%																														
Valor Energético	1180 kcal	23%																														
Proteína	21,7g	43%																														
Gorduras Totais	4,5g	9%																														
Gorduras Saturadas	2,0g	4%																														
Carboidratos Totais	0,0g	0%																														
Fibra Alimentar	0,0g	0%																														
Sódio	274mg	5%																														

DATA DA EMISSÃO: 08/10/2009

DATA DA REVISÃO: 13/07/2023

Nº DA REVISÃO: 10

1 - Identificação

Produto: Salsicha

Código: 13529

Definição: A Salsicha é um produto cárneo industrializado, obtido da emissão de carnes, adicionada de ingredientes, embutida e cozida.

Classificação: Trata-se de um produto cozido resfriado.

2 - Ingredientes

Carne mecanicamente separada de ave (frango), água (14,4%), pele de frango, proteína de soja (4%) (*Arabis thaliana*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens* e *Bacillus thuringiensis*), gordura suína, miúdos suínos: fígado e rim, sal, fécula de mandioca (1,9%), carne suína, regulador de acidez: lactato de sódio, estabilizantes: ácido fosfórico, tripolifosfato de sódio, pirofosfato dissódico e hexametáfosfato de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio, corante natural de carmim de cochonilha, conservante: nitrato de sódio, aroma natural de funaça e aromas sintéticos idênticos aos naturais: pimenta-vermelha, cravo e noz-moscada.

2.1 - Registro no MAPA nº: 0415/828.

3 - Alertas

3.1 - (x) Não Contém glúten () Contém glúten.

3.2 - (x) Não Contém Lactose () Contém Lactose.

3.3 - () NOVA FÓRMULA (x) NOVA COMPOSIÇÃO () NOVA RECEITA. Atualização dos valores da tabela de VN.

Nota: a informação constará na embalagem por um período mínimo de 90 dias.

3.4 - ALTO EM: () AÇÚCAR ADICIONADO (x) GORDURA SATURADA (x) SÓDIO

3.5 - ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

3.6 - CONTÉM AROMATIZANTE E AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. ADICIONADO DE 14,4% DE ÁGUA.

3.7 - CONTÉM DERIVADOS DE SOJA TRANSGÊNICA.

3.8 - Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Observação: A vigência das informações deste documento são consideradas a partir da data de revisão.

4 - Apresentação

As Salsichas são embutidas com calibre de 22 a 23 mm e tamanho do gomo de 12 a 13 cm. A Salsicha é embalada a vácuo em filme termoforado impresso, com peso líquido de 3 kg e acondicionadas em caixas de papelão com peso líquido 12 kg, contendo 4 pacotes por caixa. Marca Nobre.


6 - Validade: 45 dias
6.1 - Temperatura de Conservação

Mantenha resfriado a temperatura de 0°C a +8°C

6.2 - Conservação Doméstica

Dentro do prazo de validade consumir em até:

Geladeira (0°C a +8°C)	Emb. Fechada	Vide validade
	Emb. Aberta	3 dias

Após aberta, recomenda-se não guardar o produto em sua

5 - Informação Nutricional

 Porções por embalagem: 60
 Porção: 50 g (1 unidade)

	100 g	50 g	% VD*
--	-------	------	-------

Valor energético (kcal)	224	110	6
Carboidratos (g)	2,6	1,3	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	6,4	13
Gorduras totais (g)	18	8,8	14
Gorduras saturadas (g)	7,9	3,9	20
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	1120	560	28

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

7 - Código de barras

Produto: 7891164135096

Caixa: 87891164135290

7.1 - Dimensões externas da caixa

Comprimento (mm)	399
Largura (mm)	288
Altura (mm)	175
7.2 - Paletização	
Lastró	10

**FICHA TÉCNICA DE PRODUTO**

Código: SSA

DATA DA EMISSÃO: 08/10/2009

DATA DA REVISÃO: 13/07/2023

Nº DA REVISÃO: 10

embalagem.

Camada

09

Nº cx

90

8 - Padrões Microbiológicos

Clostridium perfringens/g	n: 5	c: 1	m: $\leq 10^2$	M: $\leq 10^3$
Escherichia coli/g	n: 5	c: 2	m: < 10	M: $\leq 10^2$
Estafilococos coagulase positiva/g	n: 5	c: 1	m: $\leq 10^2$	M: $\leq 10^3$
Salmonella/25g	n: 10	c: 0	m: Ausente	M: -
Listeria monocytogenes/25g ou mL	n: 1	c: 0	m: Ausente	M: -

9 - Padrões Físico-químicos

Proteína (%)	Mínimo: 12
Umidade (%)	Máximo: 65
Gordura (%)	Máximo: 30
Carboidratos (%)	Máximo: 7
Amido (%)	Máximo: 2
Cálcio em base seca (%)	Máximo: 0,9
Nitrito/Nitrato	Resíduo máximo: 0,015 g/100g



Estimado Senhor

Estimado Senhor

Estimado Senhor

Estimado Senhor

()

()



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PODER JUDICIÁRIO

CERTIDÃO JUDICIAL CÍVEL NEGATIVA

À vista dos registros constantes nos sistemas de Informática do Poder Judiciário do Estado do Rio Grande do Sul é expedida a presente certidão por não constar distribuição de ação falimentar, concordatária, recuperação judicial e extrajudicial em tramitação contra a seguinte parte interessada:

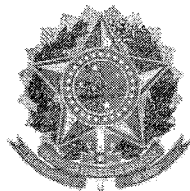
GUERRA E MINUZZI LTDA, CNPJ 19380564000125, Endereço - RUA DALTRO FILHO, 455, CENTRO, JAGUARI RS.

5 de março de 2024, às 16:54:06

OBSERVAÇÕES:

A aceitação desta certidão está condicionada à conferência dos dados da parte interessada contra aqueles constantes no seu documento de identificação, bem como à verificação de sua validade no site do Tribunal de Justiça do Estado do Rio Grande do Sul na Internet, endereço <http://www.tjrs.jus.br>, menu Processos e Serviços / Serviços Processuais / Emissão de Antecedentes e Certidões, informando o seguinte código de controle: **94614bed43bf5de577972116beb554b1**

Importante: Esta certidão possui validade de 90 dias a partir da data de sua emissão.



TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO

CERTIDÃO NEGATIVA

DE

LICITANTES INIDÔNEOS

Nome completo: **GUERRA & MINUZZI LTDA**

CPF/CNPJ: **19.380.564/0001-25**

O Tribunal de Contas da União **CERTIFICA** que, na presente data, o (a) requerente acima identificado(a) **NÃO CONSTA** da relação de responsáveis inidôneos para participar de licitação na administração pública federal, por decisão deste Tribunal, nos termos do art. 46 da Lei nº 8.443/92 (Lei Orgânica do TCU).

Não constam da relação consultada para emissão desta certidão os responsáveis ainda não notificados do teor dos acórdãos condenatórios, aqueles cujas condenações tenham tido seu prazo de vigência expirado, bem como aqueles cujas apreciações estejam suspensas em razão de interposição de recurso com efeito suspensivo ou de decisão judicial.

Certidão emitida às 12:12:14 do dia 30/04/2024, com validade de trinta dias a contar da emissão.

A veracidade das informações aqui prestadas podem ser confirmadas no sítio <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:5>

Código de controle da certidão: 2MZ3300424121214

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.