

**Ilustríssimo Senhor Pregoeiro da CELIC**

**Subsecretaria da Administração Central de Licitações**

**JKF Carnes Ltda.**, já qualificada no presente certame licitatório, por seu representante legal, vem oferecer as presentes complementações de informações, em relação ao pregão 0073/2026, conforme segue:

#### **1 – ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Em atendimento à solicitação de complementação dos atestados de capacidade técnica já juntados aos autos, informamos que será apresentada relação detalhada das notas fiscais emitidas em favor dos clientes que forneceram os respectivos atestados, contemplando o período de 12 (doze) meses.

A documentação complementar terá por objetivo demonstrar, de forma objetiva, a compatibilidade entre os fornecimentos realizados e o objeto licitado, contendo:

- notas fiscais através das quais é possível verificar os quantitativos fornecidos e os tipos de produtos correspondentes;
- elementos que evidenciem a compatibilidade das quantidades e características dos itens fornecidos com aqueles constantes do objeto da licitação;

Esclarecemos, ainda, que os relatórios e as respectivas notas fiscais serão apresentados em arquivos distintos, sendo cada conjunto documental vinculado ao respectivo cliente que emitiu o atestado de capacidade técnica correspondente.

Dessa forma, entende-se que os documentos a serem apresentados possibilitarão a adequada aferição da capacidade técnica da empresa,

em conformidade com as exigências do edital.

## **2 – FICHAS TÉCNICAS DOS PRODUTOS**

Apresentaremos fichas técnicas dos produtos ofertados, com o objetivo de demonstrar que atendem integralmente às especificações, requisitos e demais características exigidas no Termo de Referência, comprovando sua conformidade com os padrões técnicos e critérios estabelecidos para a contratação.

### **2.1 – ITEM – PERNIL SUÍNO RESFRIADO CORTADO EM FATIAS**

Segue abaixo as fichas técnicas do pernil das marcas JKF e Cooperativa Santa Clara, apresentadas para comprovar que os produtos atendem às especificações, requisitos e demais características exigidas no Termo de Referência, em conformidade com os critérios técnicos estabelecidos para a contratação. Ademais, será apresentado e-mail do fornecedor Cooperativa Santa Clara demonstrando que, caso o produto seja adquirido junto ao referido fornecedor, atenderá integralmente às especificações técnicas exigidas.



## PERNIL SUÍNO FATIADO RESFRIADO

Porção de 120 gramas (variação de até ±10%)

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PROCESSOS E PRODUTOS

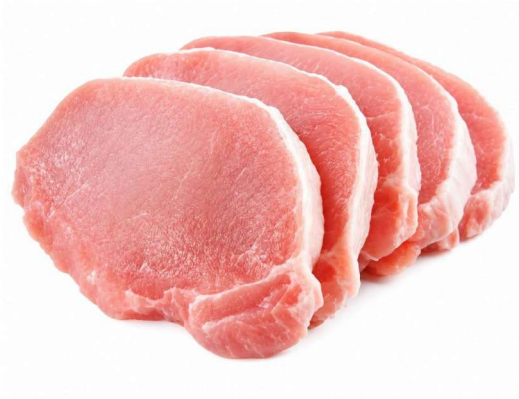
<b>IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>	JKF Carnes LTDA Rua Doutor João Inácio, 1144 / Pavilhão A – Navegantes – Porto Alegre – RS – Brasil CNPJ: 13.000.015/0001-00 – IE: 096/3401939 Fone: (51) 30124662 – Site: www.jkfcarnes.com.br	
<b>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO FATIADA - PERNIL	
<b>PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>
	ASPECTO / COR / ODOR	CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO / CARACTERÍSTICO
<b>PARÂMETROS DO PRODUTO</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>
	Peso Unitário	Não aplicável
	Largura (média)	Não aplicável
	Espessura (média)	Não aplicável
	Comprimento (médio)	Não aplicável
<b>ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>
	Cartilagem / Pele	Ausência
	Gânglios / Linfonodos / Glândulas	Ausência
	Hematomas / Coágulos	Ausência
	Sujidade (Fecal / Biliar / Vidro / Plástico)	Ausência
<b>Nota: Não conformidade em desacordo com as BPFs estão sujeitos as medidas de rejeição a critério da Garantia de Qualidade.</b>		
<b>DESCRIÇÃO GENÉRICA DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO</b>	O produto cárneo é processado ao longo de toda a linha de produção sob condições adequadas de Boas Práticas de Fabricação, atendendo aos requisitos de higiene e qualidade estabelecidos. O pernil suíno, proveniente da parte traseira do animal (coxa e parte superior da perna), é separado da carcaça e submetido ao refil para remoção de excesso de gordura, ossos e tecidos indesejáveis. Após a padronização, as peças são embaladas e seladas a vácuo, pesadas na embalagem secundária e encaminhadas ao estoque de produtos resfriados, onde permanecem até a expedição.	
<b>ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>ATRIBUTOS</b>	<b>SATISFATÓRIO</b>
	<i>Salmonella sp.</i> /25g <i>Escherichia coli</i> (UFC/g) Aeróbios Mesófilos	Ausência até 1,0x10 <sup>2</sup> até 1,0 x 10 <sup>6</sup>
<b>ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS</b>	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA
<b>INGREDIENTES</b>	Carcaça Suína Resfriada.	

TABELA NUTRICIONAL	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Porção: 120g (1 pedaço)		
		120g	%VD*
	Valor energético (kcal)	285	15
	Carboidratos (g)	0	0
	Proteínas (g)	34	67
	Gordura Totais (g)	17	21
	Gorduras saturadas (g)	6	5
	Gorduras trans (g)	0	0
	Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	72	3	

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS	<p><b>ESTE ALIMENTO, SE MANUSEADO INCORRETAMENTE OU CONSUMIDO CRU, PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MANTENHA REFRIGERADO ATÉ O MOMENTO DO PREPARO.</li> <li>- MANTENHA O PRODUTO CRU SEPARADO DOS OUTROS ALIMENTOS.</li> <li>- NÃO LAVE O PRODUTO CRU ANTES DO MANUSEIO.</li> <li>- LAVE COM ÁGUA E SABÃO AS SUPERFÍCIES DE TRABALHO (INCLUINDO AS TÁBUAS DE CORTE), UTENSÍLIOS E MÃOS DEPOIS DE MANUSEAR O PRODUTO CRU.</li> <li>- CONSUMA SOMENTE APÓS COZIDO, FRITO OU ASSADO COMPLETAMENTE</li> </ul>
------------------------	---

### PADRÃO DA PEÇA



**1 – PRODUZIDO POR:**

Cooperativa Santa Clara, Unidade Frigorífico, denominada Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos.

Estrada Ângelo Malvessi n°470, Bairro Santa Clara, Carlos Barbosa – RS.

**CNPJ:** 88.587.357/0005-92

**I.E:** 026/0012505

**2 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

Nomenclatura comercial: PERNIL SUÍNO FATIADO SEM OSSO

Código de venda:

Resfriado – 150098

Forma de venda: Venda por peso. (Mínimo 120 gramas)

Família: Carnes resfriadas e congeladas.

NCM: 0203.19.00

**3 – APRESENTAÇÃO**

O pernil suíno é um corte nobre, sendo um dos mais apreciados e versáteis do suíno. Oriundo da perna traseira do animal e que inclui alcatra, picanha, maminha.

**4 – INGREDIENTES COMPOSIÇÃO**

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ELABORADOR	VERIFICADOR	APROVADOR	DISTRIBUIDOR
Lidiane B. de Carvalho	Manuela Mattei Merlini	Sheila Tortelli Zanoni	Amanda dos Santos Hajar
Cópia Impressa Não Controlada			

**5 – VALIDADE/TEMPERATURA DO PRODUTO****CONSERVAÇÃO E CONSUMO**

Mantenha resfriado de 0° a 7°C. Mantenha congelado a -12°C.

- Mantenha resfriado/congelado até o momento do preparo;
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos;
- Não lave o produto cru antes do manuseio;
- Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru;
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

**VALIDADE**

Resfriado: 15 dias

**6 – EMBALAGEM**

- a. *Embalagem primária:* Saco plástico impresso de polietileno grampeado na extremidade.  
Peso da embalagem:  
Resfriado: 25g
- b. *Embalagem secundária:* Caixas plásticas.

**7 – CONSUMO DO PRODUTO**

Mercado estadual.

Produto com Registro na Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação resfriado n° 0004/315.

**8 – PROGRAMAS DE GARANTIA DE QUALIDADE E SEGURANÇA DO PRODUTO BPF**

– Boas Práticas de Fabricação

PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional

PSO – Procedimentos Sanitários Operacionais

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

ELABORADOR	VERIFICADOR	APROVADOR	DISTRIBUIDOR
Lidiane B. de Carvalho	Manuela Mattei Merlini	Sheila Tortelli Zanoni	Amanda dos Santos Hajar
Cópia Impressa Não Controlada			

**9 – FOTOS DO PRODUTO/ EMBALAGEM**



Figura 1 - Pernil fatiado sem pele sem osso resfriado.

ELABORADOR	VERIFICADOR	APROVADOR	DISTRIBUIDOR
Lidiane B. de Carvalho	Manuela Mattei Merlini	Sheila Tortelli Zanoni	Amanda dos Santos Hajar
Cópia Impressa Não Controlada			

**10 – PALETIZAÇÃO**

Carnes resfriadas a montagem do palete é realizada de acordo com o pedido.

**11 – PARÂMETROS DE QUALIDADE**

Parâmetro	Padrão
Escherichia coli/g	1 x 10 <sup>2</sup> UFC
Salmonella sp/25g	Ausência

**12 – SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR – SAC**

ELABORADOR	VERIFICADOR	APROVADOR	DISTRIBUIDOR
Lidiane B. de Carvalho	Manuela Mattei Merlini	Sheila Tortelli Zanoni	Amanda dos Santos Hajar
Cópia Impressa Não Controlada			

Assunto: **ENC: Pernil sem Osso Resfriado**  
De: <jorge.brust1@gmail.com>  
Para: <vendaslicitacao@jkfcarnes.com.br>  
Data: 11/05/2026 14:19



Boa tarde

Segue

---

**De:** Dirceu Fracaro <Dirceu.Fracaro@coopsantaclara.com.br>  
**Enviada em:** segunda-feira, 11 de maio de 2026 09:39  
**Para:** Jorge <jorge.brust1@gmail.com>  
**Assunto:** Pernil sem Osso Resfriado

Bom dia Jorge!  
Tudo certo?

Referente ao Pernil sem Osso e sem Pele resfriado, temos capacidade de atender o pedido de 3.000 kg, conforme a necessidade.  
Somente precisamos um prazo de 3 dias de antecedência para que a indústria se organize para atender o pedido.

Att

**O PURO  
SABOR DA  
SERRA**

Dirceu Fracaro  
Cooperativa Santa Clara Ltda.  
Coordenador de Vendas  
Frigorífico  
Fone: 54-3461-8354 Ramal: 5001703  
Site: [www.coopsantaclara.com.br](http://www.coopsantaclara.com.br)

A Cooperativa Santa Clara Ltda atua em conformidade com a Lei 13.709/18 - Lei Geral de Proteção de Dados. Esse e-mail pode conter informações confidenciais e ou privilegiadas como dados pessoais, que somente devem ser utilizados para atender a finalidade a qual você está recebendo. Caso você não for o destinatário desta mensagem ou uma pessoa não autorizada, notifique o remetente imediatamente e apague-a, não compartilhe seu conteúdo, pois você se torna responsável pelas informações contidas no e-mail. Tendo alguma dúvida sobre o assunto, entre em contato através do e-mail [privacidade@coopsantaclara.com.br](mailto:privacidade@coopsantaclara.com.br).

## **2.2 – ITEM – COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA**

Para comprovar o atendimento ao limite de teor de água estabelecido no edital, são observadas as normas sanitárias e regulatórias vigentes aplicáveis aos produtos avícolas congelados, em conformidade com a legislação pertinente.

Conforme estabelece a Portaria SDA nº 210/1998 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, bem como as demais normas complementares aplicáveis aos produtos avícolas congelados, o percentual máximo de líquido perdido no descongelamento (“Drip Test”) é limitado a 6% do peso total do produto, constituindo requisito técnico-sanitário oficial de controle de qualidade e de prevenção à absorção excessiva de água durante o processamento industrial.


Referido parâmetro possui caráter obrigatório para todas as empresas do setor alimentício que atuam na produção e comercialização de produtos avícolas congelados, sendo condição indispensável para a regularidade de suas operações, manutenção das licenças sanitárias e atendimento às exigências legais impostas pelos órgãos fiscalizadores competentes.

Assim, o cumprimento do limite máximo de 6% não decorre de mera liberalidade da Administração ou de exigência restritiva inserida no certame, mas sim de imposição expressa da legislação federal vigente, à qual os fabricantes e fornecedores necessariamente devem se submeter para operar regularmente e manter válidas suas autorizações e licenças de funcionamento.

Dessa forma, a previsão do referido índice em procedimento licitatório visa apenas assegurar que os produtos fornecidos estejam em conformidade com os padrões oficiais de identidade, qualidade e segurança alimentar definidos pelo MAPA, resguardando a Administração Pública da aquisição de produtos em desacordo com as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, sem qualquer afronta aos princípios da competitividade ou da isonomia.

Será devidamente comprovado por meio das fichas técnicas apresentadas abaixo que o fornecimento do produto ocorre em embalagem com peso líquido mínimo de 1 kg, garantindo o atendimento ao quantitativo exigido, bem como que a apresentação corresponde ao corte sem dorso, conforme especificação técnica

estabelecida, sendo as fichas técnicas anexas utilizadas como base documental para validação do atendimento integral às exigências descritas.

 Tudo de bom pra você	GRANJA AVÍCOLA BOM FRANGO LDTA – CISPOA 297	DATA DA ELABORAÇÃO: 21/03/2024
	FICHA TÉCNICA DE PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO IN NATURA	DATA DA REVISÃO: 22/03/2023
	Elaborado por: Catiêlé Santos	Nº DE REVISÃO: 01

### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

GRUPO: CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO	DESTINO: MI
PRODUTO: COXA E SOBRECOXA SEM DORSO	VALIDADE: 365 DIAS
CONSERVAÇÃO: CONGELADO	CÓDIGO: 001504
POS.IPI/NCM: 02071412	TEMPERATURA DE ESTOCAGEM: -12°C
MARCA: BOM FRANGO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: ABATEDOURO FRIGORÍFICO
EAN 13: 7898593640283	REGISTRO DA SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
EAN 14: 17898593640280	SIE/SISBI SOB Nº 0033/297

### DESCRIÇÃO DO PROCESSO

<p>O CORTE É OBTIDO ATRAVÉS DA CARCAÇA DE FRANGO, APÓS O PROCESSO DE ABATE, EVISCERAÇÃO, PRÉ-RESFRIAMENTO EM PRÉ-RESFRIADORES CONTÍNUOS (CHILLER) E ENTÃO ENCAMINHADO A SALA DE CORTES. NESSE SETOR A CARCAÇA DE AVE INTEIRA IRÁ ADENTRAR ATRAVÉS DE NÓRIA AUTOMÁTICA, ONDE COLABORADORES REALIZARÃO A RETIRADA DA COXA E SOBRECOXA DA CARCAÇA DO FRANGO MANUALMENTE. APÓS, OS CORTES PASSAM POR TOALETE E CLASSIFICAÇÃO E SÃO EMBALADOS EM FILME DE POLIETILENO (CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE) ATRAVÉS DE MÁQUINA EMBALADORA DE CORTES, ONDE COLABORADOR TREINADO PORCIONA E ABASTECE O EQUIPAMENTO (REVESTIDO EM AÇO INOX E COM FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO). APÓS EMBALADOS, AS COXAS E SOBRECOXAS SÃO ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO, PESADAS E ENCAMINHADAS AO TÚNEL DE CONGELAMENTO, PERMANECENDO ATÉ A SUA EXPEDIÇÃO.</p>
--

### CARACTERÍSTICAS DESEJÁVEIS DO PRODUTO

<p>COR, ODOR NORMAL, EMBALAGENS ÍNTEGRAS, AUSÊNCIA DE CORPOS ESTRANHOS, CONFORME DETERMINADO POR LEGISLAÇÃO EM TODOS OS PRODUTOS NÃO É REALIZADO ADIÇÃO DE ÁGUA E SÃO REALIZADOS TESTES DE ABSORÇÃO NA FREQUENCIA DETERMINADA PELA LEGISLAÇÃO SENDO QUE OS PRODUTOS NÃO POSSUEM O PERCENTUAL ACIMA DE 6% DE ÁGUA.</p>
---

### INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO DO PRODUTO

<p>MANTER CONGELADO A -12°C. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DATA DE FABRICAÇÃO/ LOTE. DATA DE VALIDADE. NÚMERO DE REGISTRO JUNTO AO ÓRGÃO FISCALIZADOR. CARIMBO DA INSPEÇÃO. ESTE ALIMENTO SE MANUSEADO INCORRETAMENTE E OU CONSUMIDO CRU PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE. PARA SUA SEGURANÇA, SIGA AS INSTRUÇÕES ABAIXO: MANTENHA CONGELADO. DESCONGELE SOMENTE NO REFRIGERADOR OU NO MICRO-ONDAS; MANTENHA O PRODUTO CRU SEPARADO DOS OUTROS ALIMENTOS. LAVE COM ÁGUA E SABÃO AS SUPERFÍCIES DE TRABALHO (INCLUINDO AS TÁBUAS DE CORTE), UTENSÍLIOS E MÃOS DEPOIS DE MANUSEAR O PRODUTO CRU; CONSUMO SOMENTE APÓS COZIDO, FRITO OU ASSADO COMPLETAMENTE.</p>
--

### EMBALAGEM PRIMÁRIA

SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO SELADOS AUTOMATICAMENTE.	TIPO: BOBINA
PESO EMBALAGEM: APROX. 4g	PESO PRODUTO: MINIMO DE 1Kg



GRANJA AVÍCOLA BOM FRANGO LDTA – CISPOA 297

FICHA TÉCNICA DE PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO IN NATURA

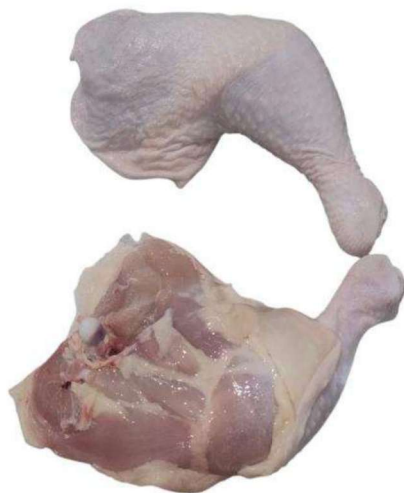
Elaborado por: Catiêle Santos

DATA DA ELABORAÇÃO:  
21/03/2024

DATA DA REVISÃO:  
22/03/2023

Nº DE REVISÃO: 01

PRODUTO:



EMBALADO:



## EMBALAGEM SECUNDÁRIA



Tudo de bom pra você

GRANJA AVÍCOLA BOM FRANGO LDTA – CISPOA 297

FICHA TÉCNICA DE PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO IN NATURA

Elaborado por: Catiêle Santos

DATA DA ELABORAÇÃO:  
21/03/2024

DATA DA REVISÃO:  
22/03/2023

Nº DE REVISÃO: 01

CAIXA DE PAPELÃO

PESO: 370g

DIMENSÕES: 600x400x160 mm



GRANJA AVÍCOLA BOM FRANGO LDTA – CISPOA 297

DATA DA ELABORAÇÃO:  
21/03/2024

FICHA TÉCNICA DE PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO IN NATURA

DATA DA REVISÃO:  
22/03/2023

Elaborado por: Catiêlé Santos

Nº DE REVISÃO: 01







GRANJA AVÍCOLA BOM FRANGO LDTA – CISPOA 297

DATA DA ELABORAÇÃO:  
21/03/2024

FICHA TÉCNICA DE PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO IN NATURA

DATA DA REVISÃO:  
22/03/2023

Elaborado por: Catiêle Santos

Nº DE REVISÃO: 01

ETIQUETA TESTEIRA  
DIMENSÕES: 100x400 mm  
CÓDIGO INTERNO  
EAN-13  
EAN-14





Propósito: Despertar nas pessoas um mundo mais próspero.  
Visão: Ser uma cooperativa diversificada e sustentável de referência global, que valoriza pessoas e busca a transformação do agronegócio gerando prosperidade.

### Especificação Técnica de Produto

Produto:	<b>CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO COXA E SOBRECOXA (SEM DORSO)</b>				
Código do Produto:	300337	Nº Registro SIF	0051/3300	Emissão:	08/04/2019
Data Alteração:	23/01/2026		Versão: 13.0	Revisão:	23/01/2028
Itens Alterados:	05./07.				

#### 01. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Coxas e sobrecoxas sem dorso, que não apresente: pena, osso quebrado, corpo estranho e sem a pele.

#### 02. PRODUTO PADRÃO



Aprovado por – CVale

Stelamaris S. Spies  
Superv. DEPDI

Neivaldo F. Burin  
Gerente Abatedouro

Aprovado por – Cliente



Propósito: Despertar nas pessoas um mundo mais próspero.  
Visão: Ser uma cooperativa diversificada e sustentável de referência global, que valoriza pessoas e busca a transformação do agronegócio gerando prosperidade.

### Especificação Técnica de Produto

Produto:	<b>CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO COXA E SOBRECOXA (SEM DORSO)</b>				
Código do Produto:	300337	Nº Registro SIF	0051/3300	Emissão:	08/04/2019
Data Alteração:	23/01/2026		Versão: 13.0	Revisão:	23/01/2028
Itens Alterados:	05./07.				

### 03. PADRÕES DE INSPEÇÃO DA QUALIDADE

Defeitos	Amostra: 50 peças Limite crítico
Mancha vermelha	Superficial = 8 Acentuada = 3
Falta de pele	>5 cm = 6
Mal cortado	3
Arranhão	5
Penugem	3
Sem pele	0
Pena	0
Ossos quebrados	0
Corpo estranho	0

### 04. VALIDADE

365 dias.

### 05. ORIENTAÇÕES DE USO SEGURO

Este alimento se manuseado incorretamente ou consumido cru pode causar danos à saúde.

Para sua segurança, siga as seguintes instruções:

- Mantenha congelado ou refrigerado.
- Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.
- Não lave o produto cru antes do manuseio.
- Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo tábuas de cortes), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

O produto não contém alergênicos.

O produto não contém glúten.

### 06. PROCEDIMENTO DE PREPARO

Cortar, classificar, embalar individualmente, selar automático e pesar embalagem secundária.

### 07. EMBALAGEM

Embalagem		Código	Versão	Dimensões	Código de barras	Peso do produto
Primária	Filme	1158413	5.0	460 mm x (contínuo) x 0,050 mm	-	Mínimo 1 KG
Secundária	Fundo	368003	12	568 mm x 378 mm x 135 mm	17896295389315	18 kg
Terciária	Filme Encolhível	1183345	-	800 mm x 0,020 mm	-	-
	Palete	620028	-	-	-	-

Aprovado por – CVale

Stelamaris S. Spies  
Superv. DEPDI

Neivaldo F. Burin  
Gerente Abatedouro

Aprovado por – Cliente



Propósito: Despertar nas pessoas um mundo mais próspero.  
 Visão: Ser uma cooperativa diversificada e sustentável de referência global, que valoriza pessoas e busca a transformação do agronegócio gerando prosperidade.

**Especificação Técnica de Produto**

Produto:	<b>CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO COXA E SOBRECOXA (SEM DORSO)</b>				
Código do Produto:	300337	Nº Registro SIF	0051/3300	Emissão:	08/04/2019
Data Alteração:	23/01/2026		Versão: 13.0	Revisão:	23/01/2028
Itens Alterados:	05/07.				

**07.01. EMBALAGEM PRIMÁRIA**



**07.02. EMBALAGEM SECUNDÁRIA E ACOMODAÇÃO**





Propósito: Despertar nas pessoas um mundo mais próspero.  
 Visão: Ser uma cooperativa diversificada e sustentável de referência global, que valoriza pessoas e busca a transformação do agronegócio gerando prosperidade.

**Especificação Técnica de Produto**

Produto:	<b>CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO COXA E SOBRECOXA (SEM DORSO)</b>				
Código do Produto:	300337	Nº Registro SIF	0051/3300	Emissão:	08/04/2019
Data Alteração:	23/01/2026		Versão: 13.0	Revisão:	23/01/2028
Itens Alterados:	05./07.				

**07.02.01. ETIQUETA EMBALAGEM SECUNDÁRIA**



**07.03. EMBALAGEM TERCIÁRIA**

Caixa envelopada e palete estrechado.

**07.03.01. ETIQUETA EMBALAGEM TERCIÁRIA**

Não utilizada.

**08. FORMATO DO CARIMBO**

	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	<b>ETIQUETA SECUNDÁRIA</b>
Data de produção:	FAB DD/MM/AA	DD/MM/AA
Data de validade	VAL DD/MM/AA	DD/MM/AA
Lote (Linha Turno Data de produção)	LOT L T DD/MM/AA	L T DD/MM/AA

Aprovado por – CVale

Stelamaris S. Spies  
Superv. DEPDI

Neivaldo F. Burin  
Gerente Abatedouro

Aprovado por – Cliente

### 3 – CONCLUSÃO

Diante de todo o exposto, resta evidenciado que a documentação complementar a ser apresentada — consistente em relação detalhada de notas fiscais vinculadas aos atestados de capacidade técnica, bem como fichas técnicas dos produtos ofertados — tem por finalidade demonstrar, de forma clara, objetiva e inequívoca, a compatibilidade entre os fornecimentos realizados e o objeto da presente licitação, bem como a plena conformidade dos produtos às especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

Ressalta-se que os elementos apresentados permitirão a adequada verificação da capacidade técnica da empresa, assim como a comprovação do atendimento integral aos requisitos técnicos e sanitários aplicáveis, especialmente no que se refere aos itens “pernil suíno resfriado cortado em fatias” e “coxa e sobrecoxa de frango congelada”, observadas as normas vigentes e os padrões estabelecidos pelos órgãos reguladores competentes.

Dessa forma, a documentação ora complementada atende às exigências editalícias, garantindo a necessária segurança jurídica, transparência e aderência às condições estabelecidas no certame, sem qualquer prejuízo à competitividade ou à isonomia entre os licitantes.


### 4 – DO PEDIDO

Ante o exposto, requer-se o **deferimento** da presente complementação documental, com a consequente aceitação dos documentos ora apresentados para fins de comprovação da capacidade técnica e da conformidade dos produtos ofertados, nos termos das exigências do edital.

Termos em que,  
Pede deferimento.

Porto Alegre, 12 de maio de 2026.

JKF Carnes Ltda - CNPJ 13.000.015/0001-00

 Documento assinado digitalmente  
**JERRI KUHN**  
Data: 12/05/2026 16:19:04-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Jerri Kuhn