

Atestado de Capacidade Técnica

Atestamos, para os devidos fins, que a empresa Adalcino Jose do Nascimento -ME que é inscrita no CNPJ sob o nº 25.526.750/0001-22, estabelecida na Rua 31 de março, nº 319 Bairro Jardim Brasília, na cidade de Catalão- Goiás, forneceu carnes e derivados da carne a minha empresa denominada COMERCAL MACIEL & CAMPOS LTDA., inscrita no CNPJ nº 10.438.920/0001-04, estabelecida a Rua Uruguai, nº200 bairro Residencial Leblon na cidade de Catalão – Goiás, detém qualificação técnica para fornecimento de CARNES E DERIVADOS DE CARNES.

ALMÔNDEGA BOVINA: Carne bovina de primeira qualidade (mínimo de 80% de carne), temperos naturais (alho, cebola, sal, pimenta e ervas), sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Almôndegas com peso de aproximadamente 50 gramas cada. Deverão ser entregues congeladas, em embalagem adequada que garanta a integridade do produto e a manutenção da temperatura.	Kg	2160
BACON: carne suína de qualidade (barriga do porco), sem adição de conservantes ou corantes artificiais, sabor defumado, textura crocante, cor característica, variando de rosa claro a marrom, conforme o processo de cura e defumação. Prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de fabricação, conforme normas de segurança alimentar. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	Kg	450
CARNE BOVINA EM BIFE – tipo coxão mole. Congelada em embalagem de 2 kg, desossada, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado.	Kg	9040
CARNE BOVINA EM PEDAÇO – Tipo paleta, agulha, coxão duro ou músculo, congelada em embalagem de 2 kg, desossada, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem integra adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado pardacento.	Kg	1565



CARNE BOVINA EM TIRAS (ISCAS) – Tipo patinho ou coxão mole, congelada em embalagem de 2 kg, desossada, isenta de cartilagem, nervo e gordura, deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	Kg	2160
CARNE BOVINA MOÍDA – Tipo acém, músculo ou patinho: Congelada em embalagem de 2 kg. Carne bovina moída congelada, isenta de cartilagem, nervo e gordura deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	Kg	7500
CARNE BOVINA TIPO COSTELA BOVINA: Congelada em embalagem de 2 kg. Cortada em pedaços uniformes, tamanho aproximado de 5x5cm, sem gordura, deverão apresentar odor característico, cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	Kg	5060
CARNE BOVINA TIPO LAGARTO: Corte com pouca gordura, apresentando uma cor vermelha intensa, textura firme, macia após o cozimento, com fibras longas. cor variando de vermelha cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade e endereço, conforme legislação vigente, com certificado de vigilância sanitária. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	Kg	1200

Ruben Marcelo Silva

COXA E SOBRECOXA CONGELADO - Embalagem de 1 kg: Congelada, consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Validade mínima de 6 meses. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	Kg	4800
FALSO LOMBO BOVINO: lombo bovino recheado com bacon, presunto e mussarela, apresentação peça congelada com aproximadamente 2kg cada peça, deverão ser entregues congeladas, em embalagem adequada que garanta a integridade do produto e a manutenção da temperatura.	Kg	1800
FILE DE FRANGO SASSAMI: filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, tipo sassami, sem adição de sal e temperos, devendo ser congelada e embalados em embalagem de 1kg e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses.	Kg	5000
COXINHA DA ASA CONGELADA - Embalagem de 1 kg: Congelada, consistência firme, inspecionada, sem tempero, congelada à -18°C, sem sinais de descongelamento, validade não inferior a 6 meses defabricação e prazo de validade. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento.	Kg	5000
CARNE SUÍNA - Congelada (Pernil ou Lombo): Congelada, embalagem de 2kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes devidamente selados, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	Kg	2200
COSTELA SUÍNA: Carne suína de qualidade, proveniente de animais sadios e bem alimentados, cortes com carne e osso, apresentando uma cor rosada. Data de fabricação e prazo de validade, inscrição no MA contendo SIF.	Kg	4800

Antônio Manoel de Silva

KIT FEIJOADA (PÉ, ORELHA, RABO): O kit feijoada deve incluir as partes do porco tradicionais (pé, orelha, rabo), cortes limpos e sem impurezas, provenientes de animais de qualidade e em conformidade com as normas de segurança alimentar. Todos os produtos devem ser de origem certificada e acompanhados de documentação que comprove a qualidade e a rastreabilidade. As entregas devem ser realizadas em condições apropriadas, respeitando as normas de higiene e conservação.	Kg	350
LINGUIÇA DE FRANGO: a linguiça de frango deve ser de alta qualidade, preparada com carne de frango selecionada e temperos naturais. Deve estar embalada de forma adequada, preservando suas características de frescor e sabor. Deve apresentar data de validade adequada e estar em conformidade com as normas de segurança alimentar.	Kg	2880
LINGUIÇA MISTA: A linguiça mista deve ser elaborada a partir de uma combinação de carnes suínas e bovinas, temperada com especiarias naturais, proporcionando sabor e qualidade. O produto deve ser fresco e adequado. Deve apresentar data de validade adequada e estar em conformidade com as normas de segurança alimentar.	Kg	2880
LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA: linguiça calabresa defumada, sem adição de conservantes artificiais ou corante. Deve apresentar data de validade adequada e estar em conformidade com as normas de segurança alimentar.	Kg	645
PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Congelado, consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Conservar a 12°C. Validade mínima de 3 meses.	Kg	5000
PRESUNTO FATIADO: presunto cozido, sem adição de conservantes artificiais ou corantes. Deve ser de alta qualidade, sem capa de gordura, fatiado em aproximadamente 20g cada fatia. Este produto deve ser elaborado a partir de carne suína selecionada, apresentando sabor suave e textura macia. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data da	Kg	720

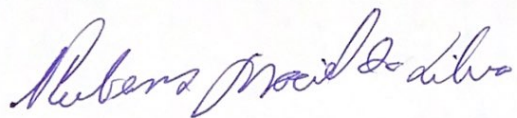
Roberto Maciel de Silva

entrega. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, número MAPA/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

Registramos que a empresa fez o fornecimento, acima citado para o exercício de 2023 e 2024.

Informamos ainda que o fornecedor apresentou bom desempenho operacional, tendo a empresa cumprido fielmente com suas obrigações, sem nada que o desabone, tecnicamente e comercialmente, até a presente data.

Catalão, 09 de Dezembro de 2024.



SOC. RESP. RUBENS MACIEL DA SILVA
CPF 751.066.126-91

10.238.920/0001-04

Comercial Marciel &
Campos LTDA

Rua Uruguai, nº 240

Residencial Leblon

CEP: 75.703-350

Catalão - GO