

Id:01AB3760D012AF63



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA- PIAUÍ

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

No uso de suas atribuições legais e em conformidade com a legislação vigente constante no preâmbulo do Edital de Pregão nº 004/2025, Processo Administrativo nº 00027/2025, após análise, conferência e deliberação, resolve HOMOLOGAR o procedimento em epígrafe, nos seguintes termos:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE PÃES, FRIOS, IOGURTE, SUCOS, LANCHES E REFRIGERANTES PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS ÓRGÃOS E ENTES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DE SANTO ANTONIO DE LISBOA - PI.

Resumo

Fornecedor	Estimado	Homologado	Diferença
F S PANIFICACAO LTDA ME - 08.515.858/0001-09 valcidesjr@hotmail.com - (89) 98807-6531	620.913,50	281.940,00	338.973,50 Proveito (54,59%)
Totais	620.913,50	281.940,00	338.973,50 Proveito (54,59%)

Detalhes

Francisco Erivaldo da Silva na condição de **Autoridade Competente** Homologou o(s) lote(s) em favor de:

Fornecedor: F S PANIFICACAO LTDA ME - CPF/CNPJ: 08.515.858/0001-09				
Lote 1		Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:25:30		
Lote 1				
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
pão	50.000,00	und	0,89	44.500,00
Marca: FABRICANTE PROPRIO	Fabricante: FABRICANTE PROPRIO	Modelo: pão		
Pão tipo cachorro quente	20.000,00	und	0,89	17.800,00
Marca: FABRICANTE PROPRIO	Fabricante: FABRICANTE PROPRIO	Modelo: Pão tipo cachorro quente		
Lote 2		Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:25:30		
Lote 2				
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
Queijo 200g	1.600,00	pct	10,00	16.000,00
Marca: AURORA	Fabricante: AURORA	Modelo: Queijo 200g		
Presunto 200g	1.600,00	pct	8,00	12.800,00
Marca: SEARA	Fabricante: SEARA	Modelo: Presunto 200g		
Lote 3		Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:25:30		
Lote 3				
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
iogurte 170 ml	12.000,00	und	4,80	57.600,00
Marca: FRUTMILK	Fabricante: FRUTMILK	Modelo: iogurte 170 ml		

Licita :: Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa - Unidade Única

Página 1 de 3

Lote 4		Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:25:30			
Lote 4					
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total	
Acerola	500,00	pct	5,49	2.745,00	
Marca: MIRADOR	Fabricante: MIRADOR	Modelo: Acerola			
Goiaba	500,00	pct	5,49	2.745,00	
Marca: MIRADOR	Fabricante: MIRADOR	Modelo: Goiaba			
Maracuja	500,00	pct	16,00	8.000,00	
Marca: MIRADOR	Fabricante: MIRADOR	Modelo: Maracuja			
Caju	600,00	pct	6,65	3.990,00	
Marca: MIRADOR	Fabricante: MIRADOR	Modelo: Caju			
Tamarindo	150,00	pct	6,30	945,00	
Marca: MIRADOR	Fabricante: MIRADOR	Modelo: Tamarindo			
Morango	100,00	pct	17,00	1.700,00	
Marca: MIRADOR	Fabricante: MIRADOR	Modelo: Morango			
Bacuri	50,00	pct	18,00	900,00	
Marca: MIRADOR	Fabricante: MIRADOR	Modelo: Bacuri			
Graviola	50,00	pct	14,30	715,00	
Marca: MIRADOR	Fabricante: MIRADOR	Modelo: Graviola			
Lote 5		Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:25:30			
Lote 5					

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
Bolo simples 1kg	400,00	und	50,00	20.000,00
Marca: FABRICANTE PROPRIO	Fabricante: FABRICANTE PROPRIO	Modelo: Bolo simples 1kg		
Bolo com recheio 1kg	250,00	und	80,00	20.000,00
Marca: FABRICANTE PROPRIO	Fabricante: FABRICANTE PROPRIO	Modelo: Bolo com recheio 1kg		
salgados	400,00	cento	70,00	28.000,00
Marca: FABRICANTE PROPRIO	Fabricante: FABRICANTE PROPRIO	Modelo: salgados		
Salgados diversos	3.000,00	und	6,00	18.000,00
Marca: FABRICANTE PROPRIO	Fabricante: FABRICANTE PROPRIO	Modelo: Salgados diversos		
Lote 6	Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:25:30			
Lote 6				
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
Coca cola 2l	150,00	pct	70,00	10.500,00
Marca: COCA COLA	Fabricante: COCA COLA	Modelo: Coca cola 2l		
guarana 2l	150,00	pct	60,00	9.000,00
Marca: ANTARTICA	Fabricante: ANTARTICA	Modelo: guarana 2l		
Fanta laranja/uva 2l	100,00	pct	60,00	6.000,00
Marca: FANTA	Fabricante: FANTA	Modelo: Fanta laranja/uva 2l		

Santo Antônio de Lisboa - PI - PI, 01 de Abril de 2025.

Licita :: Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa - Unidade Única

Página 2 de 3

Autoridade Competente: Francisco Erivaldo da Silva

Licita :: Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa - Unidade Única

Página 3 de 3



Id:030E7CD92D9CAF6A
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA- PIAUÍ

TERMO DE ADJUDICAÇÃO

No uso de suas atribuições legais e em conformidade com a legislação vigente constante no preâmbulo do Edital do Pregão nº 005/2025, Processo Administrativo nº 00028/2025, após análise, conferência e deliberação, resolve ADJUDICAR o procedimento em epígrafe, nos seguintes termos:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUÍNAS E DE AVES, FRESCAS E CONGELADAS, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL, SECRETARIAS E DEMAIS ÓRGÃOS VINCULADOS AO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA - PI.

Resumo

Fornecedor	Estimado	Adjudicado	Diferença
E RODRIGUES SOUSA - 39.941.961/0001-36 marcioneapacheco@gmail.com - (89) 8121-5452	428.000,00	402.250,00	25.750,00 Proveito (6,02%)
Totais	428.000,00	402.250,00	25.750,00 Proveito (6,02%)

Detalhes

Francisco Erivaldo da Silva na condição de **Autoridade Competente** Adjudicou o(s) lote(s) em favor de:

Fornecedor: E RODRIGUES SOUSA - CPF/CNPJ: 39.941.961/0001-36				
Lote 1		Data/Hora da Adjudicação - 01/04/2025 18:26:24		
Lote 1				
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total

Licita :: Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa - Unidade Única

Página 1 de 6

(Continua na próxima página)

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE LISBOA- PIAUÍ**

"CARNE MOIDA MAGRA DE BOA QUALIDADE: Especificação: CARNE BOVINA, IN NATURA E MOIDA, TIPO AÇEM OU PATINHO. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS. CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA CONGELADA - 1. DESCRIÇÃO: carne de 1ª categoria - no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudat ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o				
3.500,00	KG	35,00	122.500,00	

Marca: FRIGOTIL	Fabricante: FRIGOTIL	Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO
-----------------	----------------------	----------------------------

Lote 2	Data/Hora da Adjudicação - 01/04/2025 18:26:24
Lote 2	

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
CARNE BOVINA, TIPO COSTELA MAGRA, SEM PELANCA: Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COSTELA MAGRA, DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS.	500,00	KG	27,50	13.750,00

Marca: FRIGOTIL	Fabricante: FRIGOTIL	Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO
-----------------	----------------------	----------------------------

Lote 3	Data/Hora da Adjudicação - 01/04/2025 18:26:24
Lote 3	

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
CARNE BOVINA - FÍGADO: Especificação: FÍGADO BOVINO IN NATURA, DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS; PEÇA INTEIRA OU CORTADO EM BIFE.	500,00	KG	18,00	9.000,00

Marca: FRIGOTIL	Fabricante: FRIGOTIL	Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO
-----------------	----------------------	----------------------------

Lote 4	Data/Hora da Adjudicação - 01/04/2025 18:26:24
Lote 4	

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
FRANGO, INTEIRO, CONGELADO.	2.500,00	KG	18,00	45.000,00

Marca: COPACOL	Fabricante: COPACOL	Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO
----------------	---------------------	----------------------------

Lote 5	Data/Hora da Adjudicação - 01/04/2025 18:26:24
Lote 5	

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
----------------	------------	--------	----------	-----------

Licita :: Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa - Unidade Única

Página 2 de 6

FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS CONGELADO 1. DESCRIÇÃO: Corte: Coxa e Sobrecoxa. Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada, desossada e sem pele, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la, não podendo apresentar mais que 6% de degelo/água, sem adição de sal e temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. Ingredientes: Cortes de frango congelado. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio 2.3. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo 20, item c, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01.2.4. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 a 5kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelevel as seguintes informações: - Declarar marca; - identificação do fabricante; - nome e endereço do fabricante; - data de validade ou prazo máximo para consumo; - data de fabricação do produto; - peso líquido				
1.000,00	KG	18,00	18.000,00	

Marca: SEARA	Fabricante: SEARA	Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO
--------------	-------------------	----------------------------

Lote 6	Data/Hora da Adjudicação - 01/04/2025 18:26:24
Lote 6	

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada e condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudat ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelevel as seguintes informações: - Declarar marca; - identificação do fabricante; nome e endereço do fabricante; - data de validade ou prazo máximo para consumo; - data de fabricação do produto; - peso líquido; - condições de armazenamento e empilhamento máximo; - carimbo/número do SIF; - número do lote (caso utilizado)	1.000,00	KG	25,00	25.000,00

Marca: SEARA	Fabricante: SEARA	Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO
--------------	-------------------	----------------------------

Lote 7	Data/Hora da Adjudicação - 01/04/2025 18:26:24
Lote 7	

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
----------------	------------	--------	----------	-----------

Licita :: Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa - Unidade Única

Página 3 de 6

LINGÜÍÇA CALABRESA DEFUMADA 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de aquegue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais.b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, malto dextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritroblasto de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrito de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. Características organolépticas: aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 1 a 2,5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termocolável, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, ambiente de conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento.				
500,00	KG	30,00	15.000,00	

Marca: PERDIGÃO	Fabricante: PERDIGÃO	Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO
-----------------	----------------------	----------------------------

Lote 8	Data/Hora da Adjudicação - 01/04/2025 18:26:24
Lote 8	

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
SALSICHA DE FRANGO SEM CORANTE CONGELADA 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural (sem corantes) e submetido a um processo térmico adequado. Deverá apresentar-se livre de gordura trans. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo permitida a utilização máxima de 4% de proteína vegetal. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. Características do Produto. 2.1. Gerais: A salsicha deverá ser preparada com carne de ave em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens, não sendo permitida o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudat, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 35 a 40 gramas. 2.2. Organolépticas antes e após a cocção: Aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura características, sem manchas pardas ou esverdeadas. 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS: - Amido: máximo de 2,0% p/p (crítico) - Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) (crítico) - Umidade: máximo de 65,0% p/p (crítico) - Gordura: máximo de 20,0% p/p (crítico) - Proteína: mínimo de 12,0% p/p (crítico) - Cloreto de Sódio: máxi	400,00	KG	15,00	6.000,00

Marca: AVIVAR	Fabricante: AVIVAR	Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO
---------------	--------------------	----------------------------

Lote 9	Data/Hora da Adjudicação - 01/04/2025 18:26:24
Lote 9	

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
----------------	------------	--------	----------	-----------

Licita :: Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa - Unidade Única

Página 4 de 6

CARNE BOVINA - TIPO FILÉ. Especificação: CARNE BOVINA, TIPO FILE, IN NATURA, SEM PELANCA, DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS.				
1.000,00	KG	47,00	47.000,00	

Marca: FRIGOTIL	Fabricante: FRIGOTIL	Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO
-----------------	----------------------	----------------------------

Lote 10	Data/Hora da Adjudicação - 01/04/2025 18:26:24
Lote 10	

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
CARNE BOVINA - COXÃO MOLE: Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, SEM OSSO E SEM PELANCA, DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS; PEÇA INTEIRA OU CORTADO EM BIFE. CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) 1. Descrição do objeto: carne de 1ª categoria - no corte coxão mole ou patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudat ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 - Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informações: - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; - Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARN	1.000,00	KG	42,00	42.000,00

Marca: FRIGOTIL	Fabricante: FRIGOTIL	Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO
-----------------	----------------------	----------------------------

Lote 11	Data/Hora da Adjudicação - 01/04/2025 18:26:24
Lote 11	

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
CARNE BOVINA - COXÃO DURO: Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO DURO, SEM OSSO E SEM PELANCA, DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS	1.000,00	KG	34,00	34.000,00

Marca: FRIGOTIL	Fabricante: FRIGOTIL	Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO
-----------------	----------------------	----------------------------

Lote 12	Data/Hora da Adjudicação - 01/04/2025 18:26:24
Lote 12	

Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total
----------------	------------	--------	----------	-----------

Licita :: Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa - Unidade Única

Página 5 de 6

(Continua na próxima página)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUI
CNPJ: 06.553.820/0001-97
Endereço: Rua Anaíta Rocha, nº 32, Centro.
Fone: (89) 9 8101-8090 CEP: 64640-000
E-mail: prefeituradesal@gmail.com

Aos 01 de ABRIL de 2025, a Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa – PI, através da Unidade Gerenciadora SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, inscrita no CNPJ nº 06.553.820/0001-97, lavra a presente Ata de Registro de Preços (ARP), referente ao Processo Administrativo em epígrafe que deu origem ao Pregão Eletrônico Nº 005/2025, que tem como objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUÍNAS E DE AVES, FRESCAS E CONGELADAS, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL, SECRETARIAS E DEMAIS ÓRGÃOS VINCULADOS AO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA – PI;** **RESOLVE** registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, observados as especificações, os preços e os quantitativos do termo de referência do Processo de Contratação em referência referenciada, atendendo as condições previstas no edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na , sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como, as cláusulas e condições abaixo estabelecidas, constituindo-se esta ATA em documento vinculativo e obrigacional às partes.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1 – A presente Ata tem por objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUÍNAS E DE AVES, FRESCAS E CONGELADAS, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL, SECRETARIAS E DEMAIS ÓRGÃOS VINCULADOS AO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA – PI**, especificado no Termo de Referência, Anexo I do edital do Pregão Eletrônico Nº 005/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO E CADASTRO RESERVA

2.1 – A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.1.1 – O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

2.1.2 – Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

2.2 – A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2.1 – O instrumento contratual de que trata o item anterior deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

2.3 – Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.4 – Após o processo de contratação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

2.4.1 – Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário e se obrigar nos limites dela;

2.4.2 – Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que: 2.4.2.1 – Aceitarem cotar os itens com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; 2.4.2.2 – Mantiverem sua proposta original.

2.4.3 – Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

2.5 – O registro a que se refere o item 2.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

2.6 – Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário terão prioridades sobre aqueles que mantiverem sua proposta original.

2.7 – A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 2.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

2.7.1 – Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta;

2.7.2 – Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços.

2.8 – O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

2.9 – Após a homologação do processo de contratação, o fornecedor mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidas no instrumento convocatório, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

2.9.1 – O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

2.10 – A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no PNCP.

2.11 – Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 2.7, observando o item 2.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

2.12 – Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 2.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do instrumento convocatório, poderá:

2.12.1 – Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

2.12.2 – Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

2.13 – A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA TERCEIRA – REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS

(Continua na próxima página)

PETISCO SUÍNO CONGELADO - CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO 1. Descrição: Iscas/ tiras de Pernil. Produto preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do Joelho. O pernil é um corte nobre do suíno, macio, saboroso e suculento (GOMIDE; L., 2005). As iscas deverão ter as dimensões de 20mmX40mm. são acondicionados em caixas de papelão e seguem para o túnel de congelamento. 2.Características: Os pernils são retirados na desossa e passa por um processo de refilamento e após são pesados e embalados em sacos de nylon poll. Por fim os sacos. 2.1. Características físico-químicas: pH: ácido, H2S: negativo. 2.2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: O produto deverá estar congelado, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes com pesos de 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com peso líquido de 10Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento	1.000,00	KG	25,00	25.000,00
Marca: SEARA	Fabricante: SEARA	Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO		

Santo Antônio de Lisboa - PI - PI, 01 de Abril de 2025.

Autoridade Competente: Francisco Erivaldo da Silva

Licita :: Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa - Unidade Única

Página 6 de 6

Id:151903F5ED9EAF76



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUI
CNPJ: 06.553.820/0001-97
Endereço: Rua Anaíta Rocha, nº 32, Centro.
Fone: (89) 9 8101-8090 CEP: 64640-000
E-mail: prefeituradesal@gmail.com

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2025
LEI 14.233/2021



PROCESSO DE ORIGEM

Pregão Eletrônico Nº 005/2025
Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO nº PMSAL.00028/2025



OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUÍNAS E DE AVES, FRESCAS E CONGELADAS, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL, SECRETARIAS E DEMAIS ÓRGÃOS VINCULADOS AO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA – PI.



VALOR TOTAL REGISTRADO

R\$ 648.948,00



VIGÊNCIAS

INICIAL: 12 (DOZE) MESES CONTADOS DA DATA DE PUBLICAÇÃO
FINAL: 12 (DOZE) MESES CONTADOS DA DATA DE PUBLICAÇÃO



ÓRGÃO GERENCIADOR

Secretaria Municipal de Administração



ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)



DADOS DO BENEFICIÁRIO

RAZÃO SOCIAL CONTRATADO: E RODRIGUES SOUSA
CNPJ nº 39.941.961/0001-36
CONTATO: marcionepacheco@gmail.com - (89) 8121-5452

PRÉAMBULO