



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUI
 CNPJ: 06.553.820/0001-97
 Endereço: Rua Anaíta Rocha, n° 32, Centro.
 Fone: (89) 9 8101-8090 CEP: 64640-000
 E-mail: prefeituradesal@gmail.com



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUI
 CNPJ: 06.553.820/0001-97
 Endereço: Rua Anaíta Rocha, n° 32, Centro.
 Fone: (89) 9 8101-8090 CEP: 64640-000
 E-mail: prefeituradesal@gmail.com

Descrição Item	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Total
<p>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 negativo) 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 eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfícies úmidas, pegajosa, exsudato, líquido em partes fráctidas 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</p>				
400,00	KG	15,00	6.000,00	
<p>Marca: AVIVAR Fabricante: AVIVAR Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p>				
Lote 9				
<p>CARNE BOVINA - TIPO FILÉ: Especificação: CARNE BOVINA, TIPO FILÉ, 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.</p>	1.000	kg	47,00	47.000,00
<p>Marca: FRIGOTIL Fabricante: FRIGOTIL Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p>				
Lote 10				
Descrição Item	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Total

Descrição Item	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Total
<p>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 succulento (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 pernis são retirados na desossa e passa por um processo de refilamento e após são pesados e embalados em sacos de nylon poli. 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 indelével 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</p>				
1.000,00	kg	25,00	25.000,00	
<p>Marca: SEARA Fabricante: SEARA Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p>				

DADOS DO BENEFICIÁRIO:
 RAZÃO SOCIAL CONTRATADO: E RODRIGUES SOUSA
 CNPJ nº 39.941.961/0001-36

CONTATO: marcioneapacheco@gmail.com - (89) 8121-5452

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

Francisco Erivaldo da Silva
 Prefeito Municipal
 P.M.SAL-PI

E RODRIGUES SOUSA
 CNPJ: 39.941.961/0001-36



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUI
 CNPJ: 06.553.820/0001-97
 Endereço: Rua Anaíta Rocha, n° 32, Centro.
 Fone: (89) 9 8101-8090 CEP: 64640-000
 E-mail: prefeituradesal@gmail.com



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUI

Id:13B5BE7D9014AF6F

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

No uso de suas atribuições legais e em conformidade com a legislação vigente constante no preâmbulo do Edital de Pregão nº 005/2025, Processo Administrativo nº 00028/2025, 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 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	Homologado	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 Homologou o(s) lote(s) em favor de:

Fornecedor: E RODRIGUES SOUSA - CPF/CNPJ: 39.941.961/0001-36				
Lote 1	Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:26:57			
Lote 1				
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUÍ

<p>"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 apargagem (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, exudato 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 nº 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 amolecida e nem pegajosa; 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</p>	3.500,00	KG	35,00	122.500,00
---	----------	----	-------	------------

<p>Marca: FRIGOTIL Fabricante: FRIGOTIL Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p> <p>Lote 2 Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:26:57</p> <p>Lote 2</p> <p>Descrição Item Quantidade Medida Unitário Sub Total</p> <p>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.</p> <p>500,00 KG 27,50 13.750,00</p> <p>Marca: FRIGOTIL Fabricante: FRIGOTIL Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p> <p>Lote 3 Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:26:57</p> <p>Lote 3</p> <p>Descrição Item Quantidade Medida Unitário Sub Total</p> <p>CARNE BOVINA - FIGADO. Especificação: FIGADO 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.</p> <p>500,00 KG 18,00 9.000,00</p> <p>Marca: FRIGOTIL Fabricante: FRIGOTIL Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p> <p>Lote 4 Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:26:57</p> <p>Lote 4</p> <p>Descrição Item Quantidade Medida Unitário Sub Total</p> <p>FRANGO, INTEIRO, CONGELADO. 2.500,00 KG 18,00 45.000,00</p> <p>Marca: COPACOL Fabricante: COPACOL Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p> <p>Lote 5 Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:26:57</p> <p>Lote 5</p> <p>Descrição Item Quantidade Medida Unitário Sub Total</p>
--

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

Página 2 de 6

<p>FILÉ DE COXA E SOBRECORA 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. ORGANOLEPTICAS: 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 1 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 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 indelével 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</p>	1.000,00	KG	18,00	18.000,00
--	----------	----	-------	-----------

<p>Marca: SEARA Fabricante: SEARA Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p> <p>Lote 6 Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:26:57</p> <p>Lote 6</p> <p>Descrição Item Quantidade Medida Unitário Sub Total</p> <p>FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filézinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em 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, exudato 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 nº 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 amolecida e nem pegajosa; 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 indelével 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)</p>	1.000,00	KG	25,00	25.000,00
---	----------	----	-------	-----------

<p>Marca: SEARA Fabricante: SEARA Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p> <p>Lote 7 Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:26:57</p> <p>Lote 7</p> <p>Descrição Item Quantidade Medida Unitário Sub Total</p>
--

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

Página 3 de 6

<p>LINGÜÇA CALABRESA DEFUMADA 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, 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, resistentes 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 indelével 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.</p>	500,00	KG	30,00	15.000,00
---	--------	----	-------	-----------

<p>Marca: PERDIGÃO Fabricante: PERDIGÃO Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p> <p>Lote 8 Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:26:57</p> <p>Lote 8</p> <p>Descrição Item Quantidade Medida Unitário Sub Total</p> <p>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 pelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfícies úmidas, pegajosas, exudato, 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</p>	400,00	KG	15,00	6.000,00
--	--------	----	-------	----------

<p>Marca: AVIVAR Fabricante: AVIVAR Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p> <p>Lote 9 Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:26:57</p> <p>Lote 9</p> <p>Descrição Item Quantidade Medida Unitário Sub Total</p>
--

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

Página 4 de 6

<p>CARNE BOVINA - TIPO FILÉ. Especificação: CARNE BOVINA, TIPO FILÉ, 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.</p>	1.000,00	KG	47,00	47.000,00
---	----------	----	-------	-----------

<p>Marca: FRIGOTIL Fabricante: FRIGOTIL Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p> <p>Lote 10 Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:26:57</p> <p>Lote 10</p> <p>Descrição Item Quantidade Medida Unitário Sub Total</p> <p>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 ESABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS; PEÇA INTEIRA OU CORTADO EMBIFE. 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 apargagem (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, exudato 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 indelével as seguintes informações: - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; - Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARN</p>	1.000,00	KG	42,00	42.000,00
--	----------	----	-------	-----------

<p>Marca: FRIGOTIL Fabricante: FRIGOTIL Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p> <p>Lote 11 Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:26:57</p> <p>Lote 11</p> <p>Descrição Item Quantidade Medida Unitário Sub Total</p> <p>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 ESABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS</p>	1.000,00	KG	34,00	34.000,00
---	----------	----	-------	-----------

<p>Marca: FRIGOTIL Fabricante: FRIGOTIL Modelo: CONFORME DESCRIÇÃO</p> <p>Lote 12 Data/Hora da Homologação - 01/04/2025 18:26:57</p> <p>Lote 12</p> <p>Descrição Item Quantidade Medida Unitário Sub Total</p>
--

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-PIAÚÍ

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 pernis são retirados da 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 indelével 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:07384D42463AB593



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAÚÍ
 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

AVISO DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº PMSAL.00030/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2025

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS GRÁFICOS E DE COMUNICAÇÃO VISUAL COM O FORNECIMENTO DE MATERIAIS CONFECCIONADOS, DESTINADOS A ATENDER ÀS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL, SECRETARIAS E DEMAIS ÓRGÃOS VINCULADOS AO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA – PI.

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

TIPO: MENOR PREÇO

DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 28 de abril de 2025

HORÁRIO: 14:00hs

EDITAL: Disponível nos sites: <https://licitantoantoniolisboapi.com.br/> e TCE/PI (mural de licitações).

INFORMAÇÕES: Rua Anaíta Rocha, nº 32, Centro, Santo Antônio de Lisboa – Piauí, E-mail: Prefsal2025@gmail.com

Santo Antônio de Lisboa- Piauí, 04 de abril de 2025.

Raimunda Nonata Veloso
 Agente de Contratação
 Pregoeira

Francisco Erivaldo da Silva
 Prefeito Municipal

Id:151903F5ED9EB571



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAÚÍ
 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

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO Nº 15/2025	
Processo Administrativo	PMSAL.000017/2025
LEGISLAÇÃO/PROCEDIMENTO	Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 Adesão a Ata de Registro de Preço 001/2025 Pregão nº 09/2024, por Sistema de Registro de Preços nº 01.1112/2024
Contratante/CNPJ	PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA - PI, por intermédio do(a) SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 06.553.820/0001-97
Contratada/CNPJ	YBM DISTRIBUIDORA LTDA, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 28.527.734/0001-42
Resumo do objeto do contrato	CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS NO FORNECIMENTO DE MEDICAMENTOS E CORRELATOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DE LISBOA - PIAUÍ
Prazo de vigência	12 (doze) meses, contados da sua assinatura, 01/04/2025 a 01/04/2026
Prazo de execução	12 (doze) meses
Data de assinatura do contrato	01 de abril de 2025
Valor Global	R\$ 1.485.262,04
Gestão/Unidade	UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 10 - SAÚDE
Programa de trabalho	PROGRAMA DE TRABALHO: 10.301.6121.2206 -
Natureza de Despesa	MANUTENÇÃO DA FARMÁCIA BÁSICA
Fontes de Recursos	ELEMENTO DESPESA: 3.3.90.30-01 MATERIAL DE CONSUMO FONTE DE RECURSO: 600 - TRANSFERÊNCIA DE FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 10 - SAÚDE PROGRAMA DE TRABALHO: 10.301.6121.2211 - MANUTENÇÃO DO PAB-FIXO VARIÁVEL E INCREMENTO EMENDAS ELEMENTO DESPESA: 3.3.90.30 - 01 MATERIAL DE CONSUMO FONTE DE RECURSO: 600 - TRANSFERÊNCIA DE FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 10 - SAÚDE PROGRAMA DE TRABALHO: 10.301.6121.2220 - APOIO A DOENTE CARENTE ELEMENTO DESPESA: 3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO FONTE DE RECURSO: 500 - RECURSOS NÃO VINCULADOS A IMPOSTOS UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 10 - SAÚDE PROGRAMA DE TRABALHO: 10.301.6122.2222 - MANUTENÇÃO DO CONV. ESTADO FUNSAUDE ELEMENTO DESPESA: 3.3.90.30 - 01 MATERIAL DE CONSUMO FONTE DE RECURSO: 621 - TRANSFERÊNCIA DE FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS PROVENIENTE DO GOVERNO ESTADUAL UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 10 - SAÚDE PROGRAMA DE TRABALHO: 10.301.6122.2233 - MAN. DA UNIDADE DE SAÚDE - CONTRAPARTIDA ELEMENTO DESPESA: 3.3.90.30 - 21 MATERIAL DE CONSUMO FONTE DE RECURSO: 500 - RECURSOS NÃO VINCULADOS A IMPOSTOS UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 10 - SAÚDE PROGRAMA DE TRABALHO: 10.302.6228.2232 - MANUTENÇÃO DA UNIDADE MUNICIPAL DE SAÚDE - REPASSE SUS ELEMENTO DESPESA: 3.3.90.30 - 10 MATERIAL DE CONSUMO FONTE DE RECURSO: 621 - TRANSFERÊNCIA DE FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS PROVENIENTE DO GOVERNO ESTADUAL
Signatários do contrato	Francisco Erivaldo da Silva - Prefeito Municipal Yago Rodrigues Benvindo Mascarenhas - Sócio Administrador