

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 SABOR 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 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. Deverão ser congelada e transportada à temperatura de - 18º 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, exsudato 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: CAR	1.000,00	KG	45,00	45.000,00
MARCA: FRIGOTIL	FABRICANTE: FRIGOTIL	MODELO: ORIGINAL		
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 SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS	1.000,00	KG	43,00	43.000,00
MARCA: FRIGOTIL	FABRICANTE: FRIGOTIL	MODELO: ORIGINAL		
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 (COMIDE; 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 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	23,50	23.500,00
MARCA: SEARA	FABRICANTE: SEARA	MODELO: ORIGINAL		
PROPOSTA INICIAL.pdf		Inserir em: 19/09/2025 09:20		

Santo Antônio de Lisboa - PI - PI, 22 de Setembro de 2025.

Licita :: Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa - Unidade Única	Página 5 de 6
Autoridade Competente: Francisco Erivaldo da Silva	
Licita :: Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa - Unidade Única	Página 6 de 6

Id:0F8BF02D242FD50C



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUÍ
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 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 028/2025

DADOS DO PROCESSO DE ORIGEM	
Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO:	093/2025
Nº PROCESSO DE CONTRATAÇÃO:	029/2025
MODALIDADE:	Pregão Eletrônico
ÓRGÃO GERENCIADOR:	Secretaria de Administração
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\$ 434.500,00 (quatrocentos e trinta e quatro mil e quinhentos reais).
VIGÊNCIA INICIAL:	23 de setembro de 2025
VIGÊNCIA FINAL:	23 de setembro de 2026

DADOS DO ÓRGÃO GERENCIADOR			
NOME:	Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Lisboa/PI	CNPJ:	06.553.820/0001-97
LOGRADOURO:	Rua Anaíta Rocha, 32	BAIRRO:	Centro
CIDADE:	Santo Antônio de Lisboa	ESTADO:	Piauí
REPRESENTANTE:	Francisco Erivaldo da Silva	CPF:	357.118.413-00

DADOS DO BENEFICIÁRIO			
RAZÃO SOCIAL:	N C FERNANDES COMERCIO E SERVICOS LTDA	CPF/CNPJ:	57.884.491/0001-06
ENDEREÇO:	Rua Cirilo Lura, 73	BAIRRO:	CENTRO
CIDADE:	Santo Antônio de Lisboa	ESTADO:	Piauí
CONTATO:	(86) 98124-7165	E-MAIL:	NCARVALHO309@GMAIL.COM
REPRESENTANTE:	NATAN CARVALHO FERNANDES	CPF:	067.111.373-96

DOS ITENS REGISTRADOS

ESPECIFICAÇÕES E ITENS DA ARP					
Item	Descrição	Unidade de Medida	Quant	Valor Unitário estimado	Valor Total estimado
1	"CARNE MOIDA MAGRA DE BOA QUALIDADE: Especificação: CARNE BOVINA, IN NATURA E MOIDA, TIPO ACÉM 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	KG	3.500	40,00	140.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUÍ
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

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. Deverão ser congelada e transportada à temperatura de - 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato 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 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: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. "	KG	500	30,00	15.000,00
2 CARNE BOVINA, TIPO COSTELA MAGRA,SEM PELANCA: Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COSTELA MAGRA, DEVE APRESENTAR-SECOM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEMMANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS.	KG	500	18,00	9.000,00
3 CARNE BOVINA - FÍGADO: Especificação: FÍGADO BOVINO INA NATURA, DEVEA RESENTAR-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.	KG	2.500	18,00	45.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUÍ
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

5	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/oudeterioração. 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)	KG	1.000	18,00	18.000,00
6	FILÉZINHO 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 - 18ºC (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, exsudato 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: Embalagemprimária: embalagem plástica	KG	1.000	25,00	25.000,00

(Continua na próxima página)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUÍ
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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUÍ
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

	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)				
7	LINGUIÇA 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, 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 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.	KG	500	30,00	15.000,00
8	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	KG	400	15,00	6.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUÍ
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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUÍ
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

	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. 2.1. Características do Produto. 2.1.1. 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, exsudato, líquido em partes fráctas 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: máximo de 2,0% p/p (crítico) 2.4. MICROBIOLÓGICAS - Coliformes 45°C/g.....máximo 102 (crítico) - Estafilococos Coagulase positiva/g.....máximo 102 (crítico) - Clostridium Sulfito Redutor a 46°C.....máximo 102 (crítico) - Salmonella sp/25g.....ausência (crítico) 2.5. MICROSCÓPICAS: Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, sujidades, parasitos e larvas, tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens), elementos histológicos estranhos ao produto. 2.6. PESQUISAS: - Nitrito.....máximo de 0,015 g/l 00g - expresso em nitrito de sódio - Nitrito.....máximo de 0,030 g/l 00g - expresso em nitrito de sódio - Corantes artificiais.....ausência OUTRAS: - Poderão ser efetuadas determinações de contaminação por microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário do produto, ou caso ocorra alguma toxinfecção alimentar. 3. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, atóxica, transparente e lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita				
--	---	--	--	--	--

	adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha 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.				
9	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.	KG	1.000	50,00	50.000,00
10	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 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 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, exudato ou partes fráctas 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: -	KG	1.000	45,00	45.000,00

	Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; - Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (coxão mole ou patinho); - Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; - temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; - peso líquido; - condições de armazenamento.				
11	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	KG	1.000	43,00	43.000,00
12	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 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 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	KG	1.000	23,50	23.500,00
VALOR TOTAL				R\$	434.500,00

Santo Antônio de Lisboa - PI, 23 de setembro de 2025
(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

ASSINATURAS

PELA GERENCIADORA

PELA BENEFICIÁRIA

Francisco Erivaldo da Silva
 Prefeito Municipal

Natan Carvalho Fernandes
 CPF nº 067.111.37-96

Id:0E28AAB4C6A5D50D



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

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO Nº 80/2025	
Processo Administrativo	PMSAL.000093/2025
LEGISLAÇÃO/PROCEDIMENTO	Lei nº 14.133/2021
Contratante/CNPJ	PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA - PI, por intermédio do(a) SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 06.553.820/0001-97
Contratada/CNPJ	N C FERNANDES COMERCIO E SERVICOS LTDA - 57.884.491/0001-06
Resumo do objeto do contrato	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
Prazo de vigência	12 (doze) meses, contados da sua assinatura, 23/09/2025 a 23/09/2026
Prazo de execução	12 (doze) meses
Data de assinatura do contrato	23 de setembro de 2025
Valor Global	R\$ 434.500,00 (quatrocentos e trinta e quatro mil e quinhentos reais)
Gestão/Unidade	ORGÃO 03 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO GERAL
Programa de trabalho	
Natureza de Despesa	MANUT. DE ENCARGOS DA ADM GERAL
Fontes de Recursos	MATERIAL DE CONSUMO 3.3.90.30 FONTE: ORÇAMENTO GERAL DO MUNICÍPIO E/OU OUTRAS FONTES
Signatários do contrato	Francisco Erivaldo da Silva - Prefeito Municipal Natan Carvalho Fernandes - Sócio Administrador

Id:09FEDA4BAE07D508



ESTADO DO PIAUÍ
PREFEITURA MUNICIPAL SANTO ANTÔNIO DE LISBOA (PI)

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

No uso de suas atribuições legais e em conformidade com a legislação vigente constante no preâmbulo do Edital de Pregão nº 029/2025, Processo Administrativo nº 093/2025, 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
N C FERNANDES COMERCIO E SERVICOS LTDA - 57.884.491/0001-06 marcioneapacheco@gmail.com - (89) 99910-2321	434.948,00	434.500,00	448,00 Proveito (0,10%)
Totais	434.948,00	434.500,00	448,00 Proveito (0,10%)

Detalhes

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

Fornecedor: N C FERNANDES COMERCIO E SERVICOS LTDA - CPF/CNPJ: 57.884.491/0001-06				
Lote 1	Data/Hora da Homologação - 22/09/2025 11:26:17			
CARNES BOVINAS, SUÍNAS E DE AVES, FRESCAS E CONGELADAS				
Descrição Item	Quantidade	Medida	Unitário	Sub Total

"CARNE MOIDA MAGRA DE BOA QUALIDADE: Especificação: CARNE BOVINA, IN NATURA E MOÍDA, TIPO ACÉM 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 MOÍDA 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, 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 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 produto		3.500,00	KG	40,00	140.000,00
Marca: FRIGOTIL	Fabricante: FRIGOTIL	Modelo: ORIGINAL			
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	30,00	15.000,00
Marca: FRIGOTIL	Fabricante: FRIGOTIL	Modelo: ORIGINAL			
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		500,00	KG	18,00	9.000,00
Marca: FRIGOTIL	Fabricante: FRIGOTIL	Modelo: ORIGINAL			
FRANGO, INTEIRO, CONGELADO		2.500,00	KG	18,00	45.000,00
Marca: COPACOL	Fabricante: COPACOL	Modelo: ORIGINAL			

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 1 grupo 20, item c, publicada no D.O.U. Seção 1, 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 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		1.000,00	KG	18,00	18.000,00
Marca: SEARA	Fabricante: SEARA	Modelo: ORIGINAL			
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 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 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 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)		1.000,00	KG	25,00	25.000,00
Marca: SEARA	Fabricante: SEARA	Modelo: ORIGINAL			