

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

Prefeitura Municipal de Piraúba
Prefeitura Municipal de Piraúba
Registro de Preços Eletrônico - 58/2025

Resultado da Homologação

0001 - Acém Bovino em Cubos Acém bovino magro, limpo, sem tempero, carne fresca, em cubos de 3 cm², com cor (vermelho-vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto. - pacote - Valor Referência: 33,76

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
FERREIRA RAFAEL MERCADO BOM PREÇO EIRELI	28,80	74.880,00	Homologado em 21/05/2025 08:34:17 Por: André Luis Salgado Xavier

0002 - Acém Bovino Moído Acém Bovino Moído - Acém bovino magro, limpo, sem tempero, carne fresca, moído, com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto. - pacote - Valor Referência: 31,19

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
FERREIRA RAFAEL MERCADO BOM PREÇO EIRELI	23,00	69.000,00	Homologado em 21/05/2025 08:34:17 Por: André Luis Salgado Xavier

0003 - Coxa e Sobrecoxa de Frango Coxa e Sobrecoxa de Frango - Coxa e sobrecoxa de frango, com pele e osso, carne fresca sem tempero, com cor, odor, sabor, textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Rotulagem conforme legislação vigente. Produto inspecionado. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto. - KG - Valor Referência: 17,69

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
JC TEIXEIRA & CIA LTDA	10,60	13.250,00	Homologado em 21/05/2025 08:34:17 Por: André Luis Salgado Xavier

0004 - Lombo Suíno Lombo Suíno - Lombo suíno magro, limpo, em cubos de 3 cm², limpo, sem tempero, carne fresca, com cor, sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura inferior a 5°C, em recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto. - KG - Valor Referência: 22,87

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
JC TEIXEIRA & CIA LTDA	21,59	25.908,00	Homologado em 21/05/2025 08:34:17 Por: André Luis Salgado Xavier

0005 - Patinho Bovino em Cubos Patinho bovino magro, limpo, sem tempero, carne fresca em cubos de 3 cm², com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos,



avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto. - KG - Valor Referência: 28,95

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
JC TEIXEIRA & CIA LTDA	28,74	17.244,00	Homologado em 21/05/2025 08:34:17 Por: André Luis Salgado Xavier

0006 - Patinho Bovino MoídoPatinho Bovino Moído - Patinho bovino magro, limpo, sem tempero, carne fresca, moído, com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica(polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto. - pacote - Valor Referência: 28,19

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
FERREIRA RAFAEL MERCADO BOM PREÇO EIRELI	27,60	15.180,00	Homologado em 21/05/2025 08:34:17 Por: André Luis Salgado Xavier

0007 - Peito de Frangosem Osso e sem Pele - Peito de frango sem osso e sem pele. Carne fresca, sem tempero, com cor, odor, sabor e textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica(polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto. - KG - Valor Referência: 23,57

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
JC TEIXEIRA & CIA LTDA	16,19	80.950,00	Homologado em 21/05/2025 08:34:17 Por: André Luis Salgado Xavier

0008 - Pernil SuínoPernil Suíno - Pernil suíno magro, limpo, carne fresca em cubos de 3 cm², limpo, sem tempero, com cor, sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura inferior a 5°C, em recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto. - KG - Valor Referência: 19,79

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
JC TEIXEIRA & CIA LTDA	17,99	41.377,00	Homologado em 21/05/2025 08:34:17 Por: André Luis Salgado Xavier

0009 - Salsicha Tipo Hot DogObtido da emulsão de carne suína e bovina, adicionados de ingredientes e condimentos (exceto pimenta). Produto com sabor, odor, textura e cor característicos do produto de boa qualidade. Deve estar congelado ou resfriado, em embalagem íntegra, atóxica e resistente. Peso médio da unidade do produto de 50g. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade, além da Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de sujidades ou corpos estranhos. O produto deverá ser congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico, com a mesma temperatura, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Embalagem com peso líquido de 3kg do produto. - KG - Valor Referência: 15,55

Fornecedor	Valor Final	Valor Total	Situação
JC TEIXEIRA & CIA LTDA	9,90	3.465,00	Homologado em 21/05/2025 08:34:17 Por: André Luis Salgado Xavier

André Luis Salgado Xavier
Autoridade Competente

