Termo de Homologação

Licitação: PE41/2026 **Modalidade:** Pregão **Registro de preço:** Sim **Controla quantidade:** Sim

Objeto: A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS para possível aquisição de carnes bovina e suína em pedaços para uso nas refeições em eventos dos idosos e outros, bem como, para Servidores Municipais quando em trabalhos inerentes a suas atividades no interior do Município.

Chave do TCE: 87C42AA6791E1A9BBD814F254D5E832E6BAD188F

Credor/Fornecedor: 7574-ABATEDOURO E EMBUTIDOS KIRST LTDA

Data	Item	Un. Medida	Material/Serviço/Denominação
04/08/2026	1	KG	20176 - Carne BOVINA fresca em pedaços (dos cortes alcatra, file e costela) de 1ª qualidade, resfriada, com percentual mínimo de gordura, osso ou cartilagens e com no máximo 3% de aponevroses (nervos) Carne BOVINA fresca em pedaços (dos cortes alcatra, file e costela) de 1ª qualidade, resfriada, com percentual mínimo de gordura, osso ou cartilagens e com no máximo 3% de aponevroses (nervos), com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente contendo de 2kg a 3kg cada pedaço. Na embalagem deve constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, registro no ministério da Agricultura – Serviços de Inspeção federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
04/08/2026	2	KG	20177 - Carne SUÍNA fresca em pedaços (dos cortes, lombo, costela, traseiro), de 1ª qualidade, resfriada, sem pele, com percentual mínimo de gordura, osso ou cartilagens e com no máximo 3% de aponevroses (ner Carne SUÍNA fresca em pedaços (dos cortes, lombo, costela, traseiro), de 1ª qualidade, resfriada, sem pele, com percentual mínimo de gordura, osso ou cartilagens e com no máximo 3% de aponevroses (nervos), com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente contendo de 1kg a 2kg cada pedaço. Na embalagem deve constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, registro no ministério da Agricultura – Serviços de Inspeção federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).

Total licitações homologadas: 1

Paulo José Deitos
Prefeito Municipal