



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE DO SERIDÓ**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

**GABINETE DO PREFEITO**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: RP 00003/2025**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: RP 00003/2025**

Aos 19 dias do mês de Fevereiro de 2025, na sede do Setor de Contratação da Prefeitura Municipal de São Vicente do Seridó, Estado da Paraíba, localizada na Avenida Senador Ruy Carneiro - Centro - São Vicente do Seridó - PB, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 134, de 03 de Janeiro de 2025; Decreto Municipal nº 134, de 03 de Janeiro de 2025; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e, ainda, conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 00003/2025 que objetiva o registro de preços para: AQUISIÇÃO DE FORMA PARCELADA DE CARNES E DERIVADOS, ATRAVÉS DE REGISTRO DE PREÇOS, PARA ATENDER DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE DOS SERIDÓ PB; resolve registrar o preço nos seguintes termos:

Órgão e/ou entidade integrante da presente Ata de Registro de Preços: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE DO SERIDÓ - CNPJ nº 08.916.124/0001-23.

VENCEDOR: 53.936.267 MARIA DA CONCEICAO CORDEIRO DE GOUVEIA

**CNPJ:** 53.936.267/0001-51

**ITEMESPECIFICAÇÃO**

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>MARCA UNID.</b>         | <b>QUANT.</b> | <b>P.UNIT.</b> | <b>P.TOTAL</b> |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|----------------|----------------|
| 1 | CARNE SALGADA, TIPO CORTE COXÃO MOLE□ CARNE DE SOL, ORIGEM BOVINA, APRESENTAÇÃO PEDAÇO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO SECO(A)<br>Carne bovina, in natura, tipo lagarto, resfriada de abate recente, limpa, com no máximo 8% de sebo e gordura, temperatura entre 1º e 5º graus. Cor vermelho vivo, máximo de 1% de resíduos, de 1ª qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | São<br>Francisc QUILO<br>o | 2650          | 20,37          | 53.980,50      |
| 2 | Carne bovina, in natura, tipo lagarto, resfriada de abate recente, limpa, com no máximo 8% de sebo e gordura, temperatura entre 1º e 5º graus. Cor vermelho vivo, máximo de 1% de resíduos, de 1ª qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | São<br>Francisc QUILO<br>o | 1500          | 13,22          | 19.830,00      |
| 3 | Carnes Bolvino Colchão mole em peça de Primeira qualidade para Bife.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | São<br>Francisc QUILO<br>o | 400           | 19,75          | 7.900,00       |
| 4 | Carne bovina, in natura, de primeira qualidade, tipo costela, apresenta□ção serrada, caracterís□ticas adicionais: conge□ladas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | São<br>Francisc QUILO<br>o | 700           | 12,00          | 8.400,00       |
| 5 | CARNE BOVINA C/OSSO (Tipo de corte: paleta ou Costela) limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Minis-tério da Agricultura/SIF/DIPOA e ca-rimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBA-LAGENS DE NO MÁXIMO 5 KG. | São<br>Francisc QUILO<br>o | 8000          | 12,09          | 96.720,00      |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |       |       |       |            |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------|-------|-------|------------|
| 6 | <p>CARNE BOVINA S/OSSO (Tipo de corte: (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo) Alcatra ou chã de dentro ou coxão mole ou patinho ou lombo, congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGENS DE NO MÁXIMO 3KG.</p> <p>CARNE BOVINA MOÍDA 1ª QUALIDADE (Tipo de corte: alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo) Alcatra ou chã de dentro ou coxão mole ou patinho ou lombo, congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGENS DE NO MÁXIMO 1KG.</p> | São<br>Francisc<br>o | QUILO | 9000  | 14,61 | 131.490,00 |
| 7 | <p>CARNE BOVINA MOÍDA 1ª QUALIDADE (Tipo de corte: alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo) Alcatra ou chã de dentro ou coxão mole ou patinho ou lombo, congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGENS DE NO MÁXIMO 1KG.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | São<br>Francisc<br>o | QUILO | 10500 | 15,70 | 164.850,00 |
| 8 | <p>CARNE DE CHARQUE (Tipo de Corte: Dian-teiro)Corte dianteiro, embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resisten-te, que garanta a integridade do pro-duto até o momento do consumo, acondi-cionado em caixas lacradas. Serão ado-tados os critérios e padrões estabe-le-cidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedên-cia, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do re-gistro no Ministério da Agricultu-ra/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar vali-dade mínima de 06 (seis) meses a par-tir da data de entrega na unidade re-quisitante. EMBALAGEM de no máximo 5Kg.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Big                  | QUILO | 11500 | 18,87 | 217.005,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |       |       |       |            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|-------|-------|------------|
| 9  | <p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO S/ OSSO Filé de peito, sem pele e sem osso, apre-sentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondiciona-dos em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A emba-lagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de en-trega. EMBALAGEM em Kg.</p> <p>FILÉ DE TILÁPIADE 1ª QUALIDADE, SEM PELE, SEM COURO, ESPINHAS OU ESCAMAS, IN NATURA, CONGELADO EM PACOTES DE 400g, COM VALIDADE DE 1 ANO E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE NO MÍNIMO 18° C. PACOTES ACOMODADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. S PACOTES DEVERÃO SER ROTULADOS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, O Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E OS VALORES NUTRICIONAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO SOB REFRIGERAÇÃO, DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES DE ACORDO COM O REQUERIMENTO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E NAS DATAS AGENDADAS.</p> <p>FÍGADO BOVINO Inteiro, congelado e de 1ª qualidade, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas amareladas ou esverdeadas. Acondicionado em embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis meses) a partir da data de entrega. EMBALAGENS EM KG.</p> <p>Frango inteiro, congelado sem tempero, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas ou parasitas. Temperatura até 180°C, embalado em saco plástico pesando aproximadamente 1KG A 2,5 KG</p> | Bom todo  | QUILO | 15000 | 9,64  | 144.600,00 |
| 10 | <p>CHARQUE DE BOVINO 1ª QUALIDADE, SEM PELE, SEM COURO, ESPINHAS OU ESCAMAS, IN NATURA, CONGELADO EM PACOTES DE 400g, COM VALIDADE DE 1 ANO E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE NO MÍNIMO 18° C. PACOTES ACOMODADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. S PACOTES DEVERÃO SER ROTULADOS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, O Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E OS VALORES NUTRICIONAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO SOB REFRIGERAÇÃO, DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES DE ACORDO COM O REQUERIMENTO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E NAS DATAS AGENDADAS.</p> <p>FÍGADO BOVINO Inteiro, congelado e de 1ª qualidade, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas amareladas ou esverdeadas. Acondicionado em embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis meses) a partir da data de entrega. EMBALAGENS EM KG.</p> <p>Frango inteiro, congelado sem tempero, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas ou parasitas. Temperatura até 180°C, embalado em saco plástico pesando aproximadamente 1KG A 2,5 KG</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Copacol   | QUILO | 500   | 20,45 | 10.225,00  |
| 11 | <p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO S/ OSSO Filé de peito, sem pele e sem osso, apre-sentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondiciona-dos em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A emba-lagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de en-trega. EMBALAGEM em Kg.</p> <p>FILÉ DE TILÁPIADE 1ª QUALIDADE, SEM PELE, SEM COURO, ESPINHAS OU ESCAMAS, IN NATURA, CONGELADO EM PACOTES DE 400g, COM VALIDADE DE 1 ANO E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE NO MÍNIMO 18° C. PACOTES ACOMODADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. S PACOTES DEVERÃO SER ROTULADOS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, O Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E OS VALORES NUTRICIONAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO SOB REFRIGERAÇÃO, DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES DE ACORDO COM O REQUERIMENTO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E NAS DATAS AGENDADAS.</p> <p>FÍGADO BOVINO Inteiro, congelado e de 1ª qualidade, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas amareladas ou esverdeadas. Acondicionado em embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis meses) a partir da data de entrega. EMBALAGENS EM KG.</p> <p>Frango inteiro, congelado sem tempero, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas ou parasitas. Temperatura até 180°C, embalado em saco plástico pesando aproximadamente 1KG A 2,5 KG</p> | Frigolest | QUILO | 3440  | 6,41  | 22.050,40  |
| 12 | <p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO S/ OSSO Filé de peito, sem pele e sem osso, apre-sentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondiciona-dos em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A emba-lagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de en-trega. EMBALAGEM em Kg.</p> <p>FILÉ DE TILÁPIADE 1ª QUALIDADE, SEM PELE, SEM COURO, ESPINHAS OU ESCAMAS, IN NATURA, CONGELADO EM PACOTES DE 400g, COM VALIDADE DE 1 ANO E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE NO MÍNIMO 18° C. PACOTES ACOMODADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. S PACOTES DEVERÃO SER ROTULADOS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, O Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E OS VALORES NUTRICIONAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO SOB REFRIGERAÇÃO, DIRETAMENTE NAS UNIDADES ESCOLARES DE ACORDO COM O REQUERIMENTO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E NAS DATAS AGENDADAS.</p> <p>FÍGADO BOVINO Inteiro, congelado e de 1ª qualidade, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas amareladas ou esverdeadas. Acondicionado em embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis meses) a partir da data de entrega. EMBALAGENS EM KG.</p> <p>Frango inteiro, congelado sem tempero, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas ou parasitas. Temperatura até 180°C, embalado em saco plástico pesando aproximadamente 1KG A 2,5 KG</p> | Bom Todo  | QUILO | 5000  | 6,64  | 33.200,00  |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                |       |     |       |            |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|-----|-------|------------|
|              | LINGÜIÇA TOSCANA, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), resfriada ou congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do SIF(Serviço de Inspeção Federal) ou SISP(Serviço de Inspeção Estadual). |                |       |     |       |            |
| 13           | Linguiça, tipo industrializada, ingredientes carne de frango, temperada, conservação 02 graus, prazo de validade 90 dias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Avivar         | QUILO | 710 | 8,52  | 6.049,20   |
| 14           | SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA COM NO MAXIMO 20% P/P DE LIPIDIOS. COM ASPECTOS CARACTERISTICO, COR PROPRIA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDIADAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Avivar         | QUILO | 200 | 7,10  | 1.420,00   |
| 15           | APRESENTANDO SE UNIFORME E PADRONIZADAS, PESANDO EM MEDIA 40g, POR UNIDADE. VALIDADE MINIMA DE 03 MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBADO A VACUO, EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, LIMPO, NAO VIOLADO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PACOTE DE 01kg                                                                                                                                                                                                                                 | Rara           | QUILO | 700 | 4,13  | 2.891,00   |
| 16           | Queijo Mussarela , Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.                                                                                                              | Santo Expedito | QUILO | 300 | 19,28 | 5.784,00   |
| 17           | Presunto de Peru cozido sem gordura. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.                                                                             | Lebom          | QUILO | 300 | 14,03 | 4.209,00   |
| 18           | QUEIJO BRANCO DO TIPO COALHO. PRODUZIDO, EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.                                                                                                                                                                                                                                                       | Santo Expedito | QUILO | 200 | 15,25 | 3.050,00   |
| 19           | Queijo de Manteiga DE PRIMEIRA QUALIDADE ENBALADO ADQUADAMENTE IN NATURA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Santo Expedito | QUILO | 200 | 19,36 | 3.872,00   |
| 20           | Linguiça (CALABRESA) de primeira qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Lacto Frios    | QUILO | 150 | 14,11 | 2.116,50   |
| <b>TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                |       |     |       | 939.642,60 |

## CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS:

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

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 contratação pretendida, desde que devidamente justificada.

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

A cada efetivação da contratação do objeto registrado decorrente desta Ata, devidamente formalizada através do correspondente Contrato, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de licitação que a precedeu, relativamente ao Pregão Eletrônico nº 00003/2025, parte integrante deste instrumento de compromisso. A presente Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada:

Pela Prefeitura Municipal de São Vicente do Seridó, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle desta Ata, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

Por órgãos ou entidades da administração pública, observadas as disposições do Pregão Eletrônico nº 00003/2025, que fizerem adesão a esta Ata, mediante a consulta e a anuência do órgão gerenciador.

Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

As aquisições ou as contratações adicionais mediante adesão à ata não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata do registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

O quantitativo decorrente das adesões à ata não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;

Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata de registro de preços;

Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

## **CLÁUSULA TERCEIRA - DA CONTRATAÇÃO:**

As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da Ata de Registro de Preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e a contratação será formalizada por intermédio do Contrato.

O prazo para assinatura do Contrato, será de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação.

O quantitativo do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Contrato e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva Ata.

Não atendendo à convocação para assinar o Contrato, e ocorrendo essa dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação.

É permitido ao Órgão Realizador do Certame, no caso do licitante vencedor não comparecer para assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo do licitante vencedor, aplicadas aos faltosos as penalidades cabíveis.

O Contrato decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva Ata de Registro de Preços; e aquele que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136; e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

## **CLÁUSULA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

O Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a - advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d - impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

## **CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico nº 00003/2025 e seus anexos, e a seguinte proposta vencedora do referido certame:

- 53.936.267 MARIA DA CONCEICAO CORDEIRO DE GOUVEIA.

53.936.267/0001-51

Valor: R\$ 939.642,60

## **CLÁUSULA SEXTA - DO FORO:**

Para dirimir as questões decorrentes da utilização da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Soledade.

São Vicente do Seridó - PB, 19 de Fevereiro de 2025

ERIVAM DOS ANJOS LEONARDO - Prefeito



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE DO SERIDÓ**

Diário Oficial Eletrônico — Mural Eletrônico

**COMPROVANTE DE PUBLICAÇÃO**

|                                        |                                                                                |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Código da matéria</b>               | <b>20250312045631</b>                                                          |
| <b>Título</b>                          | ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: RP 00003/2025                                    |
| <b>Tipo da matéria</b>                 | ATA DE REGISTRO DE PREÇO                                                       |
| <b>Setor</b>                           | GABINETE DO PREFEITO                                                           |
| <b>Data/hora publicação</b>            | 12/03/2025 17:13                                                               |
| <b>Data/hora autorização</b>           | 12/03/2025 17:13                                                               |
| <b>Data de circulação</b>              | 13/03/2025                                                                     |
| <b>Diário Oficial</b>                  | Edição nº 00532, data 13/03/2025, tipo ORDINÁRIA                               |
| <b>Publicada e autorizada por</b>      | JOÃO KEVERSON LIMA DE OLIVEIRA                                                 |
| <b>Assinatura digital no documento</b> | Não — documento sem assinatura digital ICP-Brasil embutida no arquivo original |

Conforme MP nº 2.200-2 de 24/08/2001, que institui a infraestrutura de chaves Públicas (ICP-Brasil). Matéria publicada no Diário Oficial do Município de São Vicente do Seridó/PB no dia 13/03/2025 — Edição 00532. A autenticidade desta publicação pode ser verificada em: <https://getpublic.inf.br/system/autenticar-materia?materia=20250312045631&link=PMSVS>. Este comprovante consolida os dados oficiais de publicação para fins de instrução de processos licitatórios, defesas administrativas e demais procedimentos que exijam prova de publicidade oficial.

*Documento informativo emitido eletronicamente pelo sistema GetPublic. Não constitui nova assinatura digital ICP-Brasil sobre o conteúdo original.*

Data de emissão deste comprovante: 03/09/2026 12:34



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE DO SERIDÓ**

Diário Oficial Eletrônico — Mural Eletrônico

**EXTRATO DE PUBLICAÇÃO**

Certificamos que a matéria de código **20250312045631**, intitulada **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: RP 00003/2025**, foi publicada no Mural Eletrônico e Diário Oficial do Município de São Vicente do Seridó/PB.

**Publicação:** 12/03/2025 17:13 | **Autorização:** 12/03/2025 17:13 | **Circulação:** 13/03/2025 | **Diário Oficial:** Edição nº 00532, 13/03/2025 (ORDINÁRIA)

**Sector:** GABINETE DO PREFEITO

Publicada e autorizada por **JOÃO KEVERSON LIMA DE OLIVEIRA**.

**RESUMO DO OBJETO**

Fica registrado o preço para a aquisição de forma parcelada de carnes e derivados, visando atender demandas das secretarias do Município de São Vicente do Seridó-PB, conforme Pregão Eletrônico nº 00003/2025, com vigência de um ano a partir da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas, prorrogável por igual período se vantajoso, totalizando o valor de R\$ 939.642,60, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislações pertinentes.

Declara-se, para os devidos fins, que a matéria acima identificada foi publicada em observância às normas de publicidade oficial e de acesso à informação pública, integrando o Diário Oficial Eletrônico municipal. A autenticidade pode ser verificada em: <https://getpublic.inf.br/system/autenticar-materia?materia=20250312045631&link=PMSVS>. Extrato emitido eletronicamente para instrução de defesas administrativas, processos licitatórios e demais procedimentos que exijam comprovação sintética de publicação.

Data de emissão deste extrato: 03/09/2026 12:34