



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA
CNPJ: 93.539.161/0001-39
Av. Severino Senhori, 299 CEP: 99735-000
Fone: (54) 3568-0008
E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

MURAL PÚBLICO MUNICIPAL

Modalidade: Chamada Pública - PNAE
Número da Modalidade.: 2/2026
Número da Licitação ..: 54/2026
Data de Publicação ...: 13/07/2026
Data de Retirada: 13/08/2026

Data de Abertura das Propostas: 13/08/2026
Horário de Abertura das Propostas...: 10:00

Objetivo:

Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Municipal de Alimentação Escolar - PMAA.

Esta licitação será avaliada pelo menor preço Unitário.

Josiel Fernando Griseli
Prefeito Municipal

Item	Código	Quantidade	Un.	Especificação
1	12083	60,0000	KG	Bolacha caseira diversas Bolacha caseira: Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) fabricante (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso), d) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para bolacha. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidade, parasitos e larvas. e) Serão avaliados produtos com as seguintes características: 1) COMPOSIÇÃO: Farinhas de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), manteiga, ovos, açúcar, leite, fermento em pó químico, sal amoníaco. 2) DIMENSÕES: largura média: 3cm e comprimento médio: 10 cm. 3) AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA
CNPJ: 93.539.161/0001-39
Av. Severino Senhori, 299 CEP: 99735-000
Fone: (54) 3568-0008
E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

contrato: a) informar a procedência b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica. Os biscoitos e bolachas poderão ser solicitadas com modificações de ingredientes, conforme pedido e aviso prévio.

- | | | | | | |
|----|-------|------------|----|---|---|
| 2 | 15826 | 60,0000 | UN | Cuca caseira | Cuca caseira simples, sem recheio, contendo no mínimo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite ou água, sal, manteiga, fermento, limão e ovos. Embalagem plástica transparente. Rótulo contendo data de fabricação, validade, lista de ingredientes, valor nutricional. Aproximadamente 850 gramas por unidade. |
| 3 | 12092 | 60,0000 | KG | Farinha de milho | Farinha de milho média, com ferro e ácido fólico, deverá estar acondicionada em saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação, validade, procedência e informação nutricional. |
| 4 | 12093 | 30,0000 | KG | Feijão preto tipo 1 | Deverá estar acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante, informação nutricional. |
| 5 | 14782 | 25,0000 | KG | Feijão carioca | Deverá estar acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante, informação nutricional. |
| 6 | 12097 | 80,0000 | KG | Massa caseira de diversos tipos (espaguete, macarrão, fina, tagliadelle). | Composto por farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural. Deverá ser acondicionada em plástico transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: pacote com 1Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. |
| 7 | 15827 | 120,0000 | PC | Pão fatiado | Pão fatiado - embalagem com 500g, contendo aproximadamente 23 fatias cada. Podendo ser de cenoura, beterraba ou integral. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte. Rótulo com data de fabricação, validade e dados do produtor. Produzidos de acordo com boas práticas de manipulação de alimentos devem ser entregues pesados e etiquetados de acordo com o pedido. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. |
| 8 | 12101 | 40,0000 | PC | Pão de cachorro quente | Deverá ser acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães depois de acondicionados na embalagem (pacotes de 20 unidades de 50 gramas) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, data de fabricação e validade, informação nutricional. |
| 9 | 12102 | 40,0000 | PC | Pão francês | Pão francês, unidade de aproximadamente 50 gramas, deverá ser acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem (com o máximo de 20 unidades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. |
| 10 | 12103 | 1.000,0000 | UN | Pastel assado 100g | |



Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE PONTE PRETA
CNPJ: 93.539.161/0001-39
Av. Severino Senhori, 299 CEP: 99735-000
Fone: (54) 3568-0008
E-mail: administracao@pontepreta.rs.gov.br

Peso Líquido: 100g. Embalagem: deve ser acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte e acondicionado para entrega em caixa de papelão. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional.

1) DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza.

2) CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Pastel assado de frango ou carne bovina é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, recheada. Assada com recheio de frango desfiado ou carne bovina, cebola, tomate sem semente e sem pele, extrato de tomate, sal, óleo de soja e orégano próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos;. i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

- | | | | | |
|----|-------|-------------|------------------------------|---|
| 11 | 21515 | 550,0000 UN | Pastel assado 50g | Peso líquido aproximado: 50g; Embalagem: deve ser acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte e acondicionado para entrega em caixa de papelão. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. 1) DESCRIÇÃO: produtos de confeitaria são os obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas brancas ou integrais, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não. O produto é designado por nomes populares consagrados ou de acordo com a substância que o caracteriza. 2) CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: Pastel assado de frango ou carne bovina é massa assada preparada à base de farinha de trigo branca ou integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, recheada. Assada com recheio de frango desfiado ou carne bovina, cebola, tomate sem semente e sem pele, sal, óleo de soja e orégano próprio para o consumo deve: a) ser preparado com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa; b) não deve ter indícios de fermentação, mofo e estar em perfeito estado de conservação; c) ser rotulado de acordo com a legislação vigente; d) ausência de sujidades, parasitos, larvas e corpos estranhos; i) Características Organolépticas, Físico Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. |
| 12 | 24138 | 60,0000 UN | Extrato de tomate 600 Gramas | Extrato de tomate, produzido a partir de matéria-prima de 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Isentos de quaisquer elementos/produtos não pertencentes ao alimento, bem como insetos e partes não comestíveis. Embalagem de vidro, resistente. Deve conter rótulo com informações do fabricante, data de fabricação, validade, informações nutricionais. Unidade de 600g. |
| 13 | 12111 | 800,0000 UN | Sonho assado | Tipo simples, com recheio (creme, doce de leite ou goiabada). Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegros (inteiros), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados sonhos mal assados, queimados, amassados, achatados, "embatumados" aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve conter rótulo com descrições, data de fabricação e validade e quantidade. Unidade de aproximadamente 80g. |
| 14 | 14774 | 50,0000 KG | Tortei caseiro | Sem adição de produtos químicos ou conservantes. Recheado com moranga, sal e tempero verde. Com tamanhos regulares, isento de mofo, de odores e de substâncias estranhas. Embalagem plástica, resistente, com 01kg. Margem de aceitação de 100g para mais ou para menos. O produto deverá ser rotulado com data de fabricação, identificação do produto, |

