



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 20/2026 - CPL/PMC

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 – CPL/PMC PROCESSO Nº 010/2026

Aos 14 de Maio de 2026, a Prefeitura Municipal de Colinas – MA, inscrita sob o CNPJ nº 06.217.954/0001-37, por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO - SEMAD (Órgão Gerenciador) com sede na Praça Dias Carneiro, nº 402, bairro Centro – Colinas – Maranhão, Cep. nº 65.690-000, no uso de suas atribuições, concedidas pelo Decreto Municipal nº 064/2023, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) abaixo indicada, doravante denominadas FORNECEDORAS/PRESTADORES DE SERVIÇOS, sujeitando-se as partes às determinações da Lei nº 14.133/2023, do Decreto Municipal nº 064/2023, da Lei Complementar nº 123/2006 e em conformidades com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de preços para futura contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para o preparo da merenda escolar., especificados no Edital do PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC, que passa a fazer parte desta Ata, juntamente com a documentação e proposta de preços apresentadas pelas licitantes vencedoras.

1.2. Este instrumento não obriga a contratação, nem mesmo nas quantidades indicadas neste documento, podendo o ÓRGÃO PARTICIPANTE promover as aquisições de acordo com suas necessidades.

1.3. Os preços e especificações registradas na presente Ata de Registro de Preços, celebrada perante a SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO (Órgão Gerenciador), tendo como parte a(s) (Órgão Participante) e o(s) Fornecedor(es) que tiver seus preços registrados, em face à realização da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC, encontram-se elencadas abaixo:

DADOS DA EMPRESA BENEFICIÁRIA

EMPRESA: MENEZES & SANTOS LTDA.	
CNPJ: 29.707.931/0001-06	Telefone: (99) 3552-1351
Endereço: AVENIDA CORONEL TRAJANO BRANDAO, 501, CENTRO, Colinas, Maranhão	E-mail: financeirosantos1198@hotmail.com
Representante Legal: JOACIR JOSÉ DOS SANTOS	
RG: 049782142013-4	
CPF: 021.959.683-20	

MATERIAL E/OU SERVIÇOS REGISTRADOS

ESPECIFICAÇÕES E ITENS DA ARP						
Item	Descrição	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unit.	R\$ Total
1	Açafrão pct 100g açafrão em pó, embalagem fechada com rotulagem adequada segundo os critérios da Anvisa, indicando o prazo de validade. Embalagem de 100g.	DONA NEUZA	Pacote	3.600	R\$ 4,95	R\$ 17.820,00
2	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Açúcar cristal 1kg características gerais: sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme. Características microscópicas: sujidades, parasitas e larvas: ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência embalagem primária:	SAFIRA	Kg	31.200	R\$ 3,60	R\$ 112.320,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 698

Rub.:

	saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01kg.Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento.Transporte: o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.					
3	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Açúcar cristal 1kgcaracterísticas gerais:sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme.Características microscópicas:sujidades, parasitas e larvas: ausência.Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência embalagensprimária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01kg.Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento.Transporte: o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	SAFIRA	Kg	7.800	R\$ 3,60	R\$ 28.080,00
4	Adoçante dietético natural líquido, 100mla base 100% de esteviosídeo ou stevia e sem adição de edulcorantes artificiais, embalagem com 100 ml deverá conter externamente de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, registro, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega e conter ter registro no ministério da agricultura e ministério da saúde.	ZERO-CAL	Unidade	500	R\$ 3,46	R\$ 1.730,00
5	Alho, 1 kgalimento in natura, de primeira qualidade, sem restia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, parasitas e larvas ausentes, embalagem com identificação do produto, peso líquido, acondicionado em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando 1kg/ unidade.	NOVA ERA	Kg	550	R\$ 23,09	R\$ 12.699,50
6	Amido de milho, pacote de 200 gProduto obtido a partir do endosperma do grão de milho, através de processo tecnológico adequado de moagem úmida e purificação. Deve apresentar-se na forma de pó extremamente fino, impalpável, de cor branca pura e uniforme. O produto deve estar isento de substâncias estranhas (como sujidades, parasitas, larvas ou fragmentos de insetos), sem adição de corantes, conservantes ou outros aditivos químicos não permitidos. Deve possuir teor de umidade conforme a legislação vigente (máximo de 14%) e estar livre de sinais de fermentação ou umidade excessiva que cause a formação de grumos (pelotas).Características organolépticas:Aspecto: pó fino, homogêneo, que range levemente ao ser pressionado entre os dedos.Cor: branca neve, sem tonalidades amareladas ou acinzentadas.Cheiro: próprio,	MAISENA	Pacote	4.200	R\$ 3,40	R\$ 14.280,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 699

Rub.:

	suave, livre de odores de mofo, ranço ou produtos químicos.Sabor: próprio, suave e característico do amido, sem sabor amargo ou estranho.Composição e restrições:Isenção de glúten: por ser derivado de milho, deve portar a declaração "não contém glúten" (salvo em casos de contaminação cruzada devidamente informada).Pureza: elevado grau de pureza, sem misturas com outras farinhas ou féculas.Rotulagem: identificação da marca, lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e tabela nutricional, conforme as normas da Anvisa.					
7	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Arroz polido branco tipo 1, kggrão tipo 01, polido, sem a presença de sujidades e outros tipos de contaminantes.Características organolépticasaspecto – próprio, cor – própria, cheiro – próprio, sabor – próprio. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg.Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.Prazo de validademínimo de 6 (seis) meses a contados a partir da data de sua fabricação.	DOSITIO	Kg	44.000	R\$ 3,40	R\$ 149.600,00
8	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Arroz polido branco tipo 1, kggrão tipo 01, polido, sem a presença de sujidades e outros tipos de contaminantes.Características organolépticasaspecto – próprio, cor – própria, cheiro – próprio, sabor – próprio. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg.Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.Prazo de validademínimo de 6 (seis) meses a contados a partir da data de sua fabricação.	DOSITIO	Kg	11.000	R\$ 3,40	R\$ 37.400,00
9	Aveia em flocos, cx 170 gaveia, em flocos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, umidade máxima de 15% por peso, acondicionada emcaixa de papelão com peso de 170g, seguindo padrão de rotulagem estabelecido pela Anvisa.	NESTLÉ	Caixa	3.000	R\$ 3,05	R\$ 9.150,00
10	Batata-inglesa, grupo lavada, i natura, peso líquido 1 kgHortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Os tubérculos devem apresentar formato e tamanho uniformes (calibre médio a grande), com casca lisa e fina. O produto deve estar rigorosamente limpo, livre de resíduos terrosos, sujidades ou corpos estranhos. Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes ou rachaduras), ataques de pragas, manchas internas (coração negro ou oco) e,	IN NATURA	Kg	2.500	R\$ 4,40	R\$ 11.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 700

Rub.: 8

	fundamentalmente, ausência de esverdeamento (presença de solanina) e de brotamentos ativos. A textura deve ser firme ao tato, sem sinais de murchamento ou enrugamento. Características organolépticas: Aspecto: tubérculo firme, com superfície íntegra e sem deformidades acentuadas. Cor: casca amarelada ou parda clara (conforme a variedade) e polpa clara (branca ou levemente amarelada). Cheiro: próprio, suave, livre de odores de terra úmida em excesso, mofo ou fermentação. Sabor: próprio e característico.					
11	Beterraba in natura, peso líquido 1 kg Hortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Deve apresentar formato globular ou ovalado, com diâmetro variando entre 5 cm e 12 cm (calibre médio), garantindo a uniformidade dos bulbos. O produto deve estar limpo, com remoção de excesso de terra e raízes secundárias, apresentando casca íntegra e sem sinais de murchamento ou desidratação. Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes ou rachaduras profundas), ataques de pragas ou doenças, brotamentos, cavidades internas e manchas pretas. A polpa deve ser compacta, sem a presença de fibras lenhosas (textura excessivamente dura/madeirada). Características organolépticas: •Aspecto: bulbo firme, superfície lisa e íntegra. •Cor: casca e polpa de coloração vermelho-púrpura intensa e uniforme. •Cheiro: próprio, terroso e suave, livre de odores de bolor ou fermentação. •Sabor: próprio, característico adocicado. Embalagem e unidade de medida: •Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	IN NATURA	Kg	2.000	R\$ 4,95	R\$ 9.900,00
12	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Biscoito cream cracker integral pct 350g ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 350g. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 12 kg.	MAMMA MIA	Pacote	28.000	R\$ 5,59	R\$ 156.520,00
13	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Biscoito cream cracker integral pct 350g ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal,	MAMMA MIA	Pacote	7.000	R\$ 5,59	R\$ 39.130,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 703

Rub.:

	<p>farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 350g. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 12 kg.</p>					
14	<p>Biscoito de maizena vegano sem glúten 112g Produto obtido pelo assamento de massa preparada com farinhas e/ou amidos isentos de glúten (como arroz, milho, batata ou mandioca), açúcares ou edulcorantes, gordura vegetal e outros ingredientes permitidos. Deve ser elaborado em linhas de produção exclusivas ou rigorosamente controladas para garantir a ausência total de glúten e de leite/lactose, eliminando qualquer risco de contaminação cruzada. O biscoito deve apresentar-se bem assado, com textura crocante, formato uniforme e integridade física, sem excesso de fragmentos ou farelo na embalagem. Características organolépticas: aspecto: cor característica conforme o sabor (levemente dourado), sem manchas de queimado ou bolores. Textura: crocante e aerada, sem apresentar dureza excessiva ou aspecto gomoso. Cheiro: próprio e agradável, característico dos ingredientes utilizados (ex: baunilha, coco, chocolate ou salgado), livre de odores de ranço. Sabor: próprio, característico, sem retrogosto residual metálico ou amargo. Composição e restrições: isenção de alérgenos: declaração obrigatória "não contém glúten" e "não contém leite" ou "sem lactose". Pureza: isento de corantes artificiais prejudiciais, conservantes em excesso ou quaisquer substâncias que comprometam a segurança alimentar para dietas restritivas. Rotulagem: lista de ingredientes completa com destaque para alérgenos conforme a rdc 727/2022 da Anvisa, lote, datas de fabricação e validade, e tabela de informações nutricionais.</p>	RANCHEIRO	Pacote	300	R\$ 7,50	R\$ 2.250,00
15	<p>[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Biscoito doce tipo maria pct 350g especificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente com no mínimo 350g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação</p>	RANCHEIRO	Pacote	28.000	R\$ 4,23	R\$ 118.440,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 702

Rub.:

	nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem plástica de 350g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. Validade não inferior a 180 dias.					
16	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Biscoito doce tipo maria pct 350g especificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente com no mínimo 350g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem plástica de 350g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. Validade não inferior a 180 dias.	RANCHEIRO	Pacote	7.000	R\$ 4,23	R\$ 29.610,00
17	Biscoito tipo rosquinha, zero lactose, pct 350g contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, sal, aroma artificial de coco ou baunilha. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 350 gramas do produto. Forma de apresentação: pacote com 350 gramas. Zero lactose	RANCHEIRO	Pacote	900	R\$ 6,60	R\$ 5.940,00
18	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Café moído, pct 250 g torrado, moagem fina, embalagem tipo tijolo a vácuo, embalagem de 250 gr, qualidade superior, a marca deve possuir certificado do pqc - programa de qualidade do café, da abic, em plena validade, ou laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na escala sensorial do café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza, com validade de 12 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro e data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem;	RANCHEIRO	Kg	6.400	R\$ 17,45	R\$ 111.680,00
19	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Café moído, pct 250 g torrado, moagem fina, embalagem tipo tijolo a vácuo, embalagem de 250 gr, qualidade superior, a marca deve possuir certificado do pqc - programa de qualidade do café, da abic, em plena validade, ou laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na escala sensorial do café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no	RANCHEIRO	Kg	1.600	R\$ 17,45	R\$ 27.920,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 703

Rub.: X

	máximo 1% de impureza, com validade de 12 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro e data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem;					
21	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Carne bovina, corte músculo moído ou picado, 1 kg carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de homogeneização de massas musculares e carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada- cms; permite-se a utilização de carnes industrial da matança, desde que as mesmas sejam previamente lavadas, centrifugadas, escorridas, e submetidas a processo de congelamento; e da desossa mediante resfriamento e/ou congelamento. O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C.	IN NATURA	Kg	3.400	R\$ 25,85	R\$ 87.890,00
22	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Carne suína, tipo bisteca, kg carne suína corte bisteca, cerrada por unidade média de 100 g cada, sem toucinho. Congelado. O produto deverá conter toda a rotulagem, selo mapa, peso e validade. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas.	IN NATURA	Kg	9.600	R\$ 17,45	R\$ 167.520,00
23	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Carne suína, tipo bisteca, kg carne suína corte bisteca, cerrada por unidade média de 100 g cada, sem toucinho. Congelado. O produto deverá conter toda a rotulagem, selo mapa, peso e validade. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas.	IN NATURA	Kg	2.400	R\$ 17,45	R\$ 41.880,00
24	Cebola, tipo branca média, kg de primeira, apresentando grau de maturação que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	IN NATURA	Kg	2.500	R\$ 4,40	R\$ 11.000,00
25	Cenoura in natura, peso líquido 1 kg Hortalíça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Deve apresentar formato cilíndrico ou cônico, com comprimento e diâmetro uniformes (médio/grauído), variando preferencialmente entre 12 cm e 20 cm. O produto deve estar rigorosamente limpo, livre de resíduos terrosos, sujidades ou corpos estranhos. Deve apresentar casca íntegra, lisa e brilhante, sem sinais de murchamento, desidratação ou "ombro verde" (coloração	IN NATURA	Kg	2.000	R\$ 4,40	R\$ 8.800,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 704

Rub.:

	esverdeada no topo). Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes, rachaduras ou quebras), ataques de pragas, manchas escuras, brotamentos laterais e coração fibroso (textura lenhosa no centro). Características organolépticas: •Aspecto: bulbo firme e rígido, com superfície sem rugosidades excessivas. •Cor: coloração alaranjada intensa e uniforme em toda a extensão. •Cheiro: próprio, suave e característico, livre de odores estranhos. •Sabor: próprio, adocicado e característico. Embalagem e unidade de medida: •Unidade de fornecimento: quilograma (kg). •Embalagem secundária: sacos de rede (tipo nylon), caixas plásticas vazadas higienizadas ou sacos de polietileno perfurados (para permitir a respiração), contendo o peso líquido total especificado.					
26	Chocolate em pó 70%, 200 g. Produto obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar, através de processo adequado; aspecto: produto homogêneo. Cor: marrom. Aroma: característico. Sabor: chocolate e adoçadocacau alcalino em pó e açúcar. Não contém glúten. Caixa ou sachê com 200 gramas. *não receberemos achocolatado caso o cacau seja inferior a 70% da composição	DR. OETKER	Pacote	2.500	R\$ 13,53	R\$ 33.825,00
27	Coco ralado médio, 50 gramascoco ralado seco ou úmido médio, com embalagem aluminizada, contendo padrão de rotulagem. Com adição de açúcar não maior que 5%. Aspecto: desidratado, granulado solto. Cor: branco. Aroma: característico de coco, livre de ranço. Sabor: característico de coco doce, livre de ranço.	SABOR NORDESTE	Pacote	9.600	R\$ 3,05	R\$ 29.280,00
28	Colorau/corante, pct de 100 gcorante, tempero a base de colorau, urucum, em embalagem plástica registrado nos órgãos competentes. Prazo de validade e fabricação. Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a resolução cnpa nº 12, de 24 de julho de 1978 da Anvisa/ms.	DONA NEUZA	Pacote	6.000	R\$ 1,99	R\$ 11.940,00
29	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Corte congelado de frango, coxa e sobrecoxa, pacote de 1 kg Parte da ave constituída pelas massas musculares e bases ósseas do fêmur, tíbia e fíbula, em peça íntegra, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial (sif/sie), proveniente de aves com idade aproximada de oito semanas. O produto deve apresentar-se com pele completa, ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados ou estilhaçados, partes faltosas e sem vestígios de vísceras. Deve estar livre de manchas biliares, queimaduras por congelamento (freezer burn), bolores ou limo na superfície. O produto deve apresentar	BONASA	Kg	4.800	R\$ 15,35	R\$ 73.680,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 705

Rub.:

	coloração rosada/amarelada normal e uniforme, carne firme e não deve conter presença de cristais de gelo excessivos no interior da embalagem. Características organolépticas: Aspecto: próprio, firme e com gordura de coloração característica (não rançosa). Cor: branco-rosada característica da carne de frango fresca. Cheiro: próprio, suave e livre de odores amoniacal, de ranço ou de putrefação. Sabor: próprio. Rotulagem: identificação do corte, data de abate/fabricação, validade, selo de inspeção federal ou estadual e informações nutricionais obrigatórias.					
30	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Corte congelado de frango, coxa e sobrecoxa, pacote de 1 kg Parte da ave constituída pelas massas musculares e bases ósseas do fêmur, tíbia e fíbula, em peça íntegra, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial (sif/sie), proveniente de aves com idade aproximada de oito semanas. O produto deve apresentar-se com pele completa, ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados ou estilhaçados, partes faltosas e sem vestígios de vísceras. Deve estar livre de manchas biliares, queimaduras por congelamento (freezer burn), bolores ou limo na superfície. O produto deve apresentar coloração rosada/amarelada normal e uniforme, carne firme e não deve conter presença de cristais de gelo excessivos no interior da embalagem. Características organolépticas: Aspecto: próprio, firme e com gordura de coloração característica (não rançosa). Cor: branco-rosada característica da carne de frango fresca. Cheiro: próprio, suave e livre de odores amoniacal, de ranço ou de putrefação. Sabor: próprio. Rotulagem: identificação do corte, data de abate/fabricação, validade, selo de inspeção federal ou estadual e informações nutricionais obrigatórias.	BONASA	Kg	1.200	R\$ 15,35	R\$ 18.420,00
31	Cominho, pct 100g características gerais: extraído de sementes de cominho de primeira qualidade características organolépticas: cor – própria, odor – próprio, sabor – próprio características microscópicas: ausências de substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma vigente. Prazo de validade: validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua fabricação.	DONA NEUZA	Pacote	3.000	R\$ 1,49	R\$ 4.470,00
32	Extrato de tomate, und 340g extrato de tomate concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em sachê, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da	QUERO	Unidade	9.000	R\$ 3,55	R\$ 31.950,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 706

Rub.:

	data de entrega, peso aproximado 340g.* não receberemos molho de tomate					
33	Farinha de trigo com fermento 1kgfarinha de trigo enriquecida com fermento químico (fermento em pó), pré-misturada para preparo de pães, bolos e massas. Deve ser elaborada com farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Características: pó fino e homogêneo, sem umidade, torrões ou partículas estranhas. Cor: branca ou levemente amarelada, uniforme. Sabor e odor: característicos de farinha fresca, sem ranço ou acidez. Fermento: deve conter fermento químico (bicarbonato de sódio + pirofosfato ácido de sódio) em proporção adequada para garantia do crescimento da massa. Requisitos microbiológicos: isenta de sujidades, parasitas, larvas ou matériasestranhas. Atender aos padrões da resolução rdc nº 12/2001 da Anvisa. Embalagem primária: saco de polietileno alimentício, hermeticamente fechado por termosoldagem, com peso líquido de 1kg.Rotulagem: deve conter: nome do produto e marca. Lista de ingredientes. Informação nutricional. Data de fabricação e validade (mínimo de 6 meses a partir da entrega). Selo de inspeção.	DONA BENTA	Kg	4.500	R\$ 4,92	R\$ 22.140,00
34	Feijão comum, tipo 1 (carioca), pacote de 1 kggrãos constituídos de sementes da espécie phaseolus vulgaris l., novos, da safra corrente, apresentando-se inteiros, sadios, limpos e secos. O produto deve possuir coloração bege com estrias marrons (padrão carioca), típica e uniforme. Deve estar isento de substâncias terrosas, sujidades, detritos macroscópicos e impurezas. Apresentar umidade máxima de 14%. O lote deve possuir índice máximo de tolerância para defeitos conforme o ministério da agricultura: máximo de 1% de matérias estranhas e impurezas, e baixo percentual de grãos mofados, ardidos, brotados ou chocos. Deve estar livre de insetos vivos (carunchos) em qualquer fase de seu ciclo evolutivo, bem como de odores estranhos e sinais de fermentação.Características organolépticas:aspecto: grãos íntegros, de formato e tamanho uniformes.Cor: bege com rajadas marrom-claras, sem escurecimento excessivo (indicativo de safra velha).Cheiro: próprio, característico de grão fresco.Sabor: próprio, livre de ranço.Embalagem secundária: fardos de polietileno transparente ou sacaria de papelão/papel kraft, contendo 10 ou 30 unidades de 1 kg.Rotulagem: identificação da marca, lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, grupo, classe e tipo do grão, além de informações nutricionais obrigatórias.	GOL	Kg	5.000	R\$ 6,70	R\$ 33.500,00
35	Flocos de arroz, 500 gflocos grandes, brancos, oriundos do arroz, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá	BELL SABOR	Pacote	12.000	R\$ 2,89	R\$ 34.680,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 707

Rub.:

	conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto a atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.					
36	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Flocos de milho, 500 gflocos grandes, amarelos, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto a atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	BELL SABOR	Pacote	28.000	R\$ 2,60	R\$ 72.800,00
37	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Flocos de milho, 500 gflocos grandes, amarelos, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto a atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	BELL SABOR	Pacote	7.000	R\$ 2,60	R\$ 18.200,00
38	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Frango congelado corte tipo peito, 1 kg parte da ave semi - processado, peito com osso, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Características organolépticas aspecto - próprio cor - próprio cheiro - próprio sabor - próprio embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 20 kg. Rotulagem; o produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.	BONASA	Kg	9.600	R\$ 15,40	R\$ 147.840,00
40	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Frango congelado kg ave semi- processado, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30 kg. Rotulagem; o produto deverá ser	BONASA	Kg	40.000	R\$ 12,60	R\$ 504.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 208

Rub.:

	transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.					
41	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Frango congelado kgave semi- processado, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30 kg. Rotulagem; o produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.	BONASA	Kg	10.000	R\$ 12,60	R\$ 126.000,00
42	Bebida vegetal de amêndoas, embalagem de 1 litro Produto obtido a partir da emulsão de amêndoas (prunus dulcis) trituradas com água potável, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais (como cálcio, vitamina d e b12). Deve apresentar aspecto líquido homogêneo, de cor branco-creme a levemente parda. O produto deve ser processado por sistema uht (ultra high temperature) para garantir esterilidade comercial sem a necessidade de conservantes químicos. Deve ser isento de glúten, leite, lactose e soja, sendo livre de qualquer contaminação cruzada com proteínas animais. Não deve apresentar separação de fases acentuada, sedimentos excessivos no fundo da embalagem ou formação de grumos. Características organolépticas: Aspecto: líquido fluido, homogêneo e levemente opaco. Cor: branco-marfim ou levemente bege, característica da amêndoa. Cheiro: próprio, suave e amendoado, sem odores de ranço ou fermentação. Sabor: próprio, característico de amêndoas, podendo ser levemente adocicado (se houver adição de açúcares/edulcorantes) ou neutro. Composição e restrições: Isenção de alérgenos: declaração obrigatória "não contém glúten" e "não contém leite". Pureza: livre de corantes artificiais e espessantes em excesso que descaracterizem a fluidez natural da bebida. Embalagem primária: embalagem do tipo tetra pak (cartonada asséptica) de 1 litro, com tampa de rosca ou lacre de segurança, garantindo a proteção contra luz e oxigênio. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada contendo de 6 a 12 unidades de 1 litro. Rotulagem: identificação clara da origem vegetal, lista completa de ingredientes, lote, data de fabricação, validade (fechado e após aberto) e informações nutricionais conforme a rdc 727/2022.	A TAL DA CASTANHA	Unidade	200	R\$ 20,00	R\$ 4.000,00
43	Leite de vaca em pó zero lactose, pct 200g1ª qualidade, zero por cento de lactose, ideal para o consumo de pessoas intolerantes à	LA SERENÍSSIMA	Pacote	1.200	R\$ 9,70	R\$ 11.640,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 709

Rub.: [assinatura]

	lactose, não deve apresentar qualquer contaminação, adulterações na sua composição ou sensorial, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do ima ou sif.					
44	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Leite em pó integral enriquecido pct 200gcaracterísticas geraisalimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução e não conter glúten. Enriquecido com as vitaminas a, d e ferro.Characterísticas microbiológicassegur a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).Primária: o produto deverá ser embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente hermeticamente vedado (tipo sachê) ou latas contendo de 200gprazo de validademínimo de 12 meses, a partir da data de fabricação. Rotulagem1. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	LEITSOL	Pacote	62.400	R\$ 6,94	R\$ 433.056,00
45	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Leite em pó integral enriquecido pct 200gcaracterísticas geraisalimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução e não conter glúten. Enriquecido com as vitaminas a, d e ferro.Characterísticas microbiológicassegur a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).Primária: o produto deverá ser embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente hermeticamente vedado (tipo sachê) ou latas contendo de 200gprazo de validademínimo de 12 meses, a partir da data de fabricação. Rotulagem1. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	LEITSOL	Pacote	15.600	R\$ 6,94	R\$ 108.264,00
46	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Linguiça tipo toscana frango, kglinguiça de frango congelada limpa, aspecto, cor, odor, próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa sem manchas esverdeadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Produzida com cortes nobres do frango, como peito e coxa. Embalagem selada com registros mapa, data de validade mínima de 120 dias.	AURORA	Kg	6.720	R\$ 18,75	R\$ 126.000,00
47	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Linguiça tipo toscana frango, kglinguiça de frango congelada limpa, aspecto, cor, odor, próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa sem	AURORA	Kg	1.680	R\$ 18,75	R\$ 31.500,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	manchas esverdeadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Produzida com cortes nobres do frango, como peito e coxa. Embalagem selada com registros mapa, data de validade mínima de 120 dias.					
48	<p>Maçã, categoria i (primeira), unidade (und)fruto fresco, proveniente de cultivares comerciais como 'gala' ou 'fugi', selecionado, inteiro, sadio, limpo e com pedúnculo (cabo) intacto. A fruta deve ser colhida no estágio de maturação fisiológica adequado, apresentando-se firme ao toque, suculenta e com a coloração característica da cultivar (no mínimo 50% de cor vermelha para as variedades tintas como gala e fugi). Deve estar isenta de defeitos graves, tais como podridão, danos por insetos ou fungos, lesões abertas, desidratação, escaldadura severa ou qualquer dano mecânico significativo (amassados, cortes).</p> <p>Características organolépticas: aspecto: globoso, com superfície lisa e brilhante, firme, sem sinais de murchamento. Cor: intensa e uniforme, variando do vermelho ao verde ou amarelo, conforme a cultivar. Cheiro: próprio, suave e característico de fruta fresca. Sabor: próprio, doce ou levemente ácido, dependendo da variedade, sem sabor de ranço ou fermentação. Composição e qualidade: peso: mínimo de 105 gramas por fruto para a categoria extra. Pureza: isenta de resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Embalagem e transporte: embalagem primária: as frutas podem ser acondicionadas a granel em caixas plásticas ou de papelão, ou em embalagens de consumo (sacos, bandejas) que protejam a integridade do produto.</p>	IN NATURA	Unidade	300	R\$ 13,45	R\$ 4.035,00
49	<p>Macarrão de arroz, espaguete, isento de glúten, pacote de 500 g produto obtido pelo amassamento da farinha de arroz (branca e/ou integral) com água, submetido a processo de extrusão e secagem. Deve ser elaborado com ingredientes selecionados, garantindo a ausência total de glúten e de contaminação cruzada, sendo apto para o consumo por celíacos. Os fios devem apresentar superfície lisa, formato cilíndrico longo (espaguete), espessura uniforme e ausência de fragmentos quebrados ou farelo excessivo no fundo da embalagem. Após o cozimento, o produto deve manter a integridade física (não desmanchar), apresentar textura al dente, não ser aderente entre si e não liberar excesso de amido na água. Características organolépticas: aspecto: fios longos, secos e rígidos. Cor: branco-marfim (para arroz branco) ou levemente parda (se houver adição de arroz integral), uniforme em todo o lote. Cheiro: próprio, característico de arroz, sem odores de mofo ou umidade. Sabor: próprio, suave e característico. Composição e</p>	URBANO	Pacote	200	R\$ 10,63	R\$ 2.126,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

	restrições: isenção de glúten: declaração obrigatória "não contém glúten". Pureza: isento de corantes artificiais, conservantes ou substâncias que alterem suas propriedades naturais. Rotulagem: identificação clara da ausência de glúten, lista de ingredientes, lote, datas de fabricação e validade, tempo de cozimento sugerido e informações nutricionais.					
50	Macarrão espaguete com sêmola pct 500g ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	SANTA CLARA	Pacote	12.000	R\$ 3,56	R\$ 42.720,00
51	Margarina, 250 gramas ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e Inter esterificados a 65 % de lipídeos, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina a, estabilizantes: lecitina de soja, mono e glicerídeos de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio, benzoato de sódio, acidulante: ácido cítrico, antioxidantes: tbhq. Edta e bht, aromatizante: aroma idêntico ao natural e corantes: urucum e cúrcuma. Lata atóxica de 250 g.	PRIMOR	Unidade	10.000	R\$ 4,62	R\$ 46.200,00
52	Milho branco canjica, 500g milho para munguzá ou canjica de milho são grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em presença de escarificação mecânica ou manual (desgerminação). O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpo, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Acondicionadas em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando de 500g. Embalagem com identificação do produto, peso líquido.	DONA CLARA	Pacote	12.000	R\$ 4,95	R\$ 59.400,00
53	Milho para pipoca, pct 500g milho para preparo de pipoca, com grãos selecionados e isentos de perigos e parasitas, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PULA PULA	Pacote	4.200	R\$ 3,10	R\$ 13.020,00
54	Milho, verde, enlatado, drenado 170 g ingredientes: milho em grãos pré cozidos e água e cloreto de sódio. Não ter glúten. Peso drenado 170 g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, Anvisa.	QUERO	Pacote	4.800	R\$ 3,16	R\$ 15.168,00
55	Mistura pronta para bolo, (sabores festa e chocolate) 450 g mistura composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico (bicarbonato de	MARATÁ	Pacote	1.800	R\$ 6,55	R\$ 11.790,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 712

Rub.:

	sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato de alumínio), propionato de cálcio, aromatizante, sal e goma xantana. Embalado em embalagem plástica, com validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. Embalagem 450 g. Produto sujeito aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.					
56	Moela de frango congelada, 1 kg - parte da ave (miúdo) processada, constituída pelo estômago mecânico da ave, limpa, em peça íntegra, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial (sif/sie), proveniente de aves com idade aproximada de oito semanas. Deve apresentar-se rigorosamente limpa, com a remoção completa da mucosa interna (revestimento coriáceo amarelado), ausência de resíduos de conteúdo estomacal (ração ou areia), gordura excessiva, coágulos, manchas biliares (esverdeadas), tecidos estranhos, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. O produto deve apresentar coloração rosada característica e uniforme, firmeza ao tato e ausência de cristais de gelo no interior da embalagem primária. Características organolépticas: aspecto: próprio, firme e limpo. Cor: rosada a avermelhada, característica. Cheiro: próprio, suave, livre de odores amoniacal ou de putrefação. Sabor: próprio.	BONASA	Kg	3.000	R\$ 12,16	R\$ 36.480,00
57	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Óleo de sojades primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado, limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.	ABC	Unidade	7.680	R\$ 8,99	R\$ 69.043,20
58	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Óleo de sojades primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado, limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.	ABC	Unidade	1.920	R\$ 8,99	R\$ 17.260,80
59	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Ovos de galinhaprodutos tamanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades	TANGARA	Cartela c/ 30 Unid.	7.200	R\$ 18,00	R\$ 129.600,00
60	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Ovos de galinhaprodutos tamanho jumbo ou médio, limpos e de boa qualidade; não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade: mínima de 30 dias. Registro	TANGARA	Cartela c/ 30 Unid.	1.800	R\$ 18,00	R\$ 32.400,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 713

Rub.: *

	no ministério da agricultura e inspecionado pelo s.i.f., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas do tipo polpa, contendo 30 unidades					
61	Pão massa fina – tipo hot dog, und 50gcaracterísticas geraisdeve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme.Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça.Embalagem:pacote plástico transparente fechado contendo 500g características de composição nutricional / unidade de 50gvalor calórico – 250 a 300 kcal características microscópicas sujidades, larvas e parasitos: ausência.	VITAPAM	Unidade	48.000	R\$ 0,65	R\$ 31.200,00
62	Pimenta do reino,100 gpimenta do reino moída 100% pura, especiaria sem adição de farinha ou aditivos. Ausência de sujidades ou fragmentos de insetos. Embalagem individual com normas e resoluções conforme a Anvisa, de 100 g.	DONA NEUZA	Pacote	3.000	R\$ 4,28	R\$ 12.840,00
63	Polpa de fruta sabor acerola 1kgpolpa de fruta sabor acerola integral e pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da datade entrega.	MIRADOR	Kg	8.000	R\$ 7,75	R\$ 62.000,00
64	Polpa de fruta sabor caju 1kgpolpa de fruta sabor caju integral e pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca dofabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	MIRADOR	Kg	4.200	R\$ 6,90	R\$ 28.980,00
65	Polpa de fruta sabor goiaba 1kgpolpa de fruta sabor goiaba integral e pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e	MIRADOR	Kg	4.200	R\$ 6,75	R\$ 28.350,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Processo nº 010/2026

Fls.: 714

Rub.:

	agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.					
66	Proteína texturizada de soja sabor frango – pct 500g características gerais obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Características organolépticas aspecto - próprio cor - própria cheiro - próprio características microbiológicas seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). Embalagem primária: pacote plástico lacrado, com peso líquido 500 g hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal. Secundária: caixas de papelão fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.	CAMIL	Pacote	2.500	R\$ 10,35	R\$ 25.875,00
67	Sal refinado iodado 1 kgo produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	DUNORTE	Kg	5.400	R\$ 1,29	R\$ 6.966,00
68	Sardinha em conserva ao molho de tomate und 125g sardinha ao molho de tomate embalagem com peso líquido 125g, com ômega3, devidamente inspecionada pelo ministério da agricultura.	ROBISON CRUSOE	Unidade	14.500	R\$ 4,95	R\$ 71.775,00
69	Seleta de legumes em sachê, 170 g ingredientes: ervilha, batata, cenoura e água e cloreto de sódio. Não ter glúten. Peso drenado m 170 g . O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, Anvisa.	QUERO	Pacote	4.000	R\$ 4,45	R\$ 17.800,00
70	Vinagre de álcool und 500ml embalagem integral, vinagre de álcool obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do gênero acetobacter ou glunobacter. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973 da Anvisa/ms.	GOTA	Unidade	1.500	R\$ 2,99	R\$ 4.485,00
Valor Total					R\$ 3.859.258,50	



2. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços, será de **12 (doze) meses** contado a partir da sua assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.1.1. A resenha da ata será publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e na Imprensa Oficial (Diário Oficial do Município).

3. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O gerenciamento deste instrumento caberá à **Secretaria Municipal de Administração - SEMAD**, nos seus aspectos operacionais, consoante no **Decreto Municipal nº 064/2023**.

4. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE

4.1. Durante a vigência da ata de registro de preços e mediante autorização prévia do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, o órgão ou entidade da Administração Pública Municipal, que não tenha participado do procedimento poderá aderir à ata de registro de preços, desde que seja justificada no processo a vantagem de utilização da ata e haja a concordância do fornecedor beneficiário da ata.

4.2. As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a **50% (cinquenta por cento)** dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

4.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços 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.

4.4. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento ou prestação decorrente de adesão, o que fará no compromisso de não prejudicar as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e com os órgãos participantes.

4.5. O órgão ou entidade referida no **subitem 4.1** poderá solicitar adesão aos itens de que não tenha figurado inicialmente como participante, atendidos os requisitos estabelecidos no §2º do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.6. Não será concedida nova adesão ao órgão ou entidade que não tenha consumido ou contratado o quantitativo autorizado anteriormente.

4.7. Após a autorização do **ÓRGÃO GERENCIADOR**, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até **90 (noventa) dias**, observado o prazo de vigência da ata;

4.7.1. O prazo de que trata o subitem anterior poderá ser excepcionalmente prorrogado, mediante solicitação do órgão ou entidade não participante aceita pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.8. Fica dispensada a necessidade de justificativa de vantagem à adesão a ata aos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal de Colinas.

5. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:



5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o ÓRGÃO GERENCIADOR convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o ÓRGÃO GERENCIADOR convocará os fornecedores do cadastro de reserva, caso exista, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o ÓRGÃO GERENCIADOR procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o ÓRGÃO GERENCIADOR comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo ÓRGÃO GERENCIADOR e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do subitem 5.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e edital.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o ÓRGÃO GERENCIADOR convocará os fornecedores do cadastro de reserva, caso exista, na ordem de



classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no inciso III, art. 13 do Decreto Municipal nº 064/2023.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o ÓRGÃO GERENCIADOR procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do subitem 10.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no subitem 6.2 e no subitem 6.2.1, o ÓRGÃO GERENCIADOR atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O ÓRGÃO GERENCIADOR comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

7.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

7.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3. O ÓRGÃO GERENCIADOR que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

7.4. Na hipótese de remanejamento de ÓRGÃO PARTICIPANTE para ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE, serão observados os limites previstos no art. 28 do Decreto Municipal nº 064/2023.

7.5. Competirá ao ÓRGÃO GERENCIADOR autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo ÓRGÃO PARTICIPANTE, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8. DO(S) LOCAL(IS) E PRAZO(S) DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

8.1. A Contratada fica obrigada a prestar os serviços ou fornecer o objeto nos endereços contidos na “Ordem de Serviço/Fornecimento” emitida pelo Órgão Contratante.

8.1.1. O prazo para o início de fornecimento dos bens ou prestação de serviços será de acordo com a necessidade do Órgão participante, contados a partir do recebimento da “Ordem de Serviço” ou “Ordem de Fornecimento” ou “Nota de Empenho”, de acordo com o **Termo de Referência - Anexo II** do Edital.

9. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1. A(s) empresa(s) detentora(s)/consignatária(s) desta Ata de Registro de Preços será convocada a firmar contratações de fornecimento e/ou prestação de serviços, observadas as condições fixadas neste instrumento, no edital e legislação pertinente.

10. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



10.1. O registro do fornecedor beneficiário será cancelado quando:

10.1.1. Não assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

10.1.2. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato;

10.1.3. For liberado;

10.1.4. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;

10.1.5. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desse se tornar superior àqueles praticados no mercado;

10.1.6. Sofrer a sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021;

10.1.7. Não aceitar o preço revisado pela Administração;

10.2. A ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador:

10.2.1. Pelo decurso do prazo de vigência;

10.2.2. Pelo cancelamento de todos os preços registrados;

10.2.3. Por fato superveniente, decorrente caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução obrigações previstas na ata, mediante demonstração suficiente;

10.2.4. Por razões de interesse público, devidamente justificadas.

10.2.5. No caso de substancial alteração das condições de mercado.

10.3. No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração, será assegurado o contraditório e a ampla defesa.

10.4. O fornecedor será notificado por meio eletrônico ou outro meio eficaz para apresentar defesa no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da comunicação.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital e seus anexos.

11.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços, caso exista, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

11.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

11.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no **subitem 10.1**, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.



11. DAS ASSINATURAS

11.1. As Partes reconhecem que a cópia digitalizada e assinada pelas Partes e testemunhas do Contrato, qualquer tipo de documento relacionando ao objeto do presente instrumento produz os mesmos efeitos legais da via física original, nos termos da Lei nº 13.874/2019 e do Decreto nº 10.278/2020, e acordam não contestar sua validade, conteúdo e integridade. As Partes convencional ainda que a Ata de Registro de Preços e/ou Contrato poderá ser assinado, inclusive pelas testemunhas, de forma manuscrita ou por meio eletrônico, ainda que não por certificado emitido pela ICP-Brasil, nos termos ao art. 10, § 2º, da Medida Provisória nº 2.200-2/2001. A assinatura eletrônica será feita, de comum acordo entre as partes, por meio do Assinador **SERPRO** ou **Adobe Acrobat** ou **Plataforma Gov.br**.

12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo ou Apostilamento, a presente Ata de Registro de Preços, conforme o caso.

12.2. Integra esta Ata de Registro de Preços, o Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 001/2026 – CPL/PMC** e seus anexos e as propostas das empresas registradas nesta Ata.

12.3. Poderá haver modificações nos locais de execução do objeto em que a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA.

13. DO FORO

Fica eleito o foro da comarca desta cidade de Colinas, Estado do Maranhão, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento. E por estarem, assim, justas, as partes assinam o presente.

Colinas (MA), 14 de Maio de 2026.

IVAN PRUDENCIO DA
SILVA:00330172395

Assinado de forma digital por IVAN
PRUDENCIO DA
SILVA:00330172395

Ivan Prudêncio da Silva

Assessor de Relações Institucionais e Planejamento
ÓRGÃO GERENCIADOR

JOACIR JOSE DOS
SANTOS:02195968320

Assinado de forma digital por JOACIR
JOSE DOS SANTOS:02195968320
Dados: 2026.05.18 11:53:20 -03'00'

JOACIR JOSÉ DOS SANTOS

CPF nº 021.959.683-20
BENEFICIÁRIO

MARCILENI NOGUEIRA
Secretária Municipal de Administração
Port. 218/2025

Publicado por: WERISSON DIAS BARBOSA BRANDÃO
Código identificador: 5466b4eb5edd10ee80b4cb6cf17751ca

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CENTRO NOVO DO
MARANHÃO**

EXTRATO DE ADESÃO

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO
Publicado em: 15/05/2026 | Edição: 90 | Seção: 3 | Página: 26
Órgão: Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura
Familiar/Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
EXTRATO DE ADESÃO
TERRA CIDADÃ 28240664 ACORDO DE ADESÃO QUE ENTRE SI

CELEBRAM O INCRA, POR
INTERMÉDIO DA SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DO INCRA NO
MARANHÃO SR(12)MA - E A PREFEITURA
MUNICIPAL DE CENTRO NOVO. PROCESSO: 54000:075497/2025-13.
OBJETO: execução de atividades
previstas no PROGRAMA TERRA CIDADÃ que tem como finalidade
ampliar a capacidade operacional das
ações de reforma agrária e de governança fundiária geridas pelo
Instituto Nacional de Colonização e
Reforma Agrária (INCRA) e pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário
e Agricultura Familiar (MDA),
conforme especificações estabelecidas no PLANO DE TRABALHO em
anexo. Data de Assinatura:
12/05/2026. Signatários: Levi Pinho Alves, Superintendente Regional, e
Joedson Almeida dos Santos,
Prefeito Municipal.

FORMAS DO INCRA NO
MARANHÃO
PROC: 54000:075497/2025-13
Ass: [assinatura]

Publicado por: VIVIANE DO SOCORRO CARDOSO DO NASCIMENTO
Código identificador: 99eb329a792ac847ca1257b843551a38

PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINAS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 20/2026 - CPL/PMC

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 20/2026 - CPL/PMC

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 - CPL/PMC
PROCESSO Nº 010/2026**

Aos 14 de Maio de 2026, a Prefeitura Municipal de Colinas - MA, inscrita sob o CNPJ nº 06.217.954/0001-37, por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO - SEMAD (Órgão Gerenciador) com sede na Praça Dias Carneiro, nº 402, bairro Centro - Colinas - Maranhão, Cep. nº 65.690-000, no uso de suas atribuições, concedidas pelo Decreto Municipal nº 064/2023, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) abaixo indicada, doravante denominadas FORNECEDORAS/PRESTADORES DE SERVIÇOS, sujeitando-se as partes às determinações da Lei nº 14.133/2023, do Decreto Municipal nº 064/2023, da Lei Complementar nº 123/2006 e em conformidades com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de preços para futura contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para o preparo da merenda escolar., especificados no Edital do PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 001/2026 - CPL/PMC, que passa a fazer parte desta Ata, juntamente com a documentação e proposta de preços apresentadas pelas licitantes vencedoras.

1.2. Este instrumento não obriga a contratação, nem mesmo nas quantidades indicadas neste documento, podendo o ÓRGÃO PARTICIPANTE promover as aquisições de acordo com suas necessidades.

1.3. Os preços e especificações registradas na presente Ata de Registro de Preços, celebrada perante a SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO (Órgão Gerenciador), tendo como parte a(s) (Órgão Participante) e o(s) Fornecedor(es) que tiver seus preços registrados, em face à realização da licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 001/2026 - CPL/PMC, encontram-se elencadas abaixo:

DADOS DA EMPRESA BENEFICIÁRIA

EMPRESA: MENEZES & SANTOS LTDA.	
CNPJ: 29.707.931/0001-06	Telefone: (99) 3552-1351
Endereço: AVENIDA CORONEL TRAJANO BRANDAO, 501, CENTRO, Colinas. Maranhão	E-mail: financeirosantos1198@hotmail.com
Representante Legal: JOACIR JOSÉ DOS SANTOS	
RG: 049782142013-4	
CPF: 021.959.683-20	

MATERIAL E/OU SERVIÇOS REGISTRADOS

ESPECIFICAÇÕES E ITENS DA ARP						
Item	Descrição	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unit.	R\$ Total
1	Açafrão pct 100gaçafrão em pó, embalagem fechada com rotulagem adequada segundos os critérios da Anvisa, indicando o prazo de validade. Embalagem de 100g.	DONA NEUZA	Pacote	3.600	R\$ 4,95	R\$ 17.820,00



2	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Açúcar cristal 1kg características gerais: sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme. Características microscópicas: sujidades, parasitas e larvas: ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência embalagem primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento. Transporte: o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	SAFIRA	Kg	31.200	R\$ 3,60	R\$ 112.320,00
3	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Açúcar cristal 1kg características gerais: sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme. Características microscópicas: sujidades, parasitas e larvas: ausência. Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência embalagem primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento. Transporte: o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa.	SAFIRA	Kg	7.800	R\$ 3,60	R\$ 28.080,00
4	Adoçante dietético natural líquido, 100ml base 100% de esteviosídeo ou stevia e sem adição de edulcorantes artificiais, embalagem com 100 ml deverá conter externamente de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, registro, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega e conter ter registro no ministério da agricultura e ministério da saúde.	ZERO-CAL	Unidade	500	R\$ 3,46	R\$ 1.730,00
5	Alho, 1 kg alimento in natura, de primeira qualidade, sem restia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, parasitas e larvas ausentes, embalagem com identificação do produto, peso líquido, acondicionado em sacos plásticos atóxicos transparentes pesando 1kg/ unidade.	NOVA ERA	Kg	550	R\$ 23,09	R\$ 12.699,50

FOLHAS: 72J
PROC: 10/2026
Ass: [assinatura]





						FOLHAS: 722 PROC: 50/2026 Ass:
6	Amido de milho, pacote de 200 g Produto obtido a partir do endosperma do grão de milho, através de processo tecnológico adequado de moagem úmida e purificação. Deve apresentar-se na forma de pó extremamente fino, impalpável, de cor branca pura e uniforme. O produto deve estar isento de substâncias estranhas (como sujidades, parasitas, larvas ou fragmentos de insetos), sem adição de corantes, conservantes ou outros aditivos químicos não permitidos. Deve possuir teor de umidade conforme a legislação vigente (máximo de 14%) e estar livre de sinais de fermentação ou umidade excessiva que cause a formação de grumos (pelotas). Características organolépticas: Aspecto: pó fino, homogêneo, que range levemente ao ser pressionado entre os dedos. Cor: branca neve, sem tonalidades amareladas ou acinzentadas. Cheiro: próprio, suave, livre de odores de mofo, ranço ou produtos químicos. Sabor: próprio, suave e característico do amido, sem sabor amargo ou estranho. Composição e restrições: Isenção de glúten: por ser derivado de milho, deve portar a declaração "não contém glúten" (salvo em casos de contaminação cruzada devidamente informada). Pureza: elevado grau de pureza, sem misturas com outras farinhas ou féculas. Rotulagem: identificação da marca, lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e tabela nutricional, conforme as normas da Anvisa.	MAISENA	Pacote	4.200	R\$ 3,40	R\$ 14.280,00
7	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Arroz polido branco tipo 1, kg grão tipo 01, polido, sem a presença de sujidades e outros tipos de contaminantes. Características organolépticas aspecto - próprio, cor - própria, cheiro - próprio, sabor - próprio. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg. Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contados a partir da data de sua fabricação.	DOSITIO	Kg	44.000	R\$ 3,40	R\$ 149.600,00
8	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Arroz polido branco tipo 1, kg grão tipo 01, polido, sem a presença de sujidades e outros tipos de contaminantes. Características organolépticas aspecto - próprio, cor - própria, cheiro - próprio, sabor - próprio. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg. Secundária: fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contados a partir da data de sua fabricação.	DOSITIO	Kg	11.000	R\$ 3,40	R\$ 37.400,00
9	Aveia em flocos, cx 170 gaveia, em flocos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, umidade máxima de 15% por peso, acondicionada em caixa de papelão com peso de 170g, seguindo padrão de rotulagem estabelecido pela Anvisa.	NESTLÉ	Caixa	3.000	R\$ 3,05	R\$ 9.150,00





10	Batata-inglesa, grupo lavada, i natura, peso líquido 1 kgHortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Os tubérculos devem apresentar formato e tamanho uniformes (calibre médio a grande), com casca lisa e fina. O produto deve estar rigorosamente limpo, livre de resíduos terrosos, sujidades ou corpos estranhos. Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes ou rachaduras), ataques de pragas, manchas internas (coração negro ou oco) e, fundamentalmente, ausência de esverdeamento (presença de solanina) e de brotamentos ativos. A textura deve ser firme ao tato, sem sinais de murchamento ou enrugamento.Características organolépticas:Aspecto: tubérculo firme, com superfície íntegra e sem deformidades acentuadas.Cor: casca amarelada ou parda clara (conforme a variedade) e polpa clara (branca ou levemente amarelada).Cheiro: próprio, suave, livre de odores de terra úmida em excesso, mofo ou fermentação.Sabor: próprio e característico.	IN NATURA	Kg	2.500	R\$ 4,40	R\$ 11.000,00
11	Beterraba in natura, peso líquido 1 kgHortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Deve apresentar formato globular ou ovalado, com diâmetro variando entre 5 cm e 12 cm (calibre médio), garantindo a uniformidade dos bulbos. O produto deve estar limpo, com remoção de excesso de terra e raízes secundárias, apresentando casca íntegra e sem sinais de murchamento ou desidratação. Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes ou rachaduras profundas), ataques de pragas ou doenças, brotamentos, cavidades internas e manchas pretas. A polpa deve ser compacta, sem a presença de fibras lenhosas (textura excessivamente dura/madeirada).Características organolépticas:•Aspecto: bulbo firme, superfície lisa e íntegra. •Cor: casca e polpa de coloração vermelho-púrpura intensa e uniforme. •Cheiro: próprio, terroso e suave, livre de odores de bolor ou fermentação. •Sabor: próprio, característico adocicado.Embalagem e unidade de medida:•Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	IN NATURA	Kg	2.000	R\$ 4,95	R\$ 9.900,00
12	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Biscoito cream cracker integral pct 350g ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g.Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados.Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 350g. Embalagem secundária: caixa de papeião tipo dupiex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 12 kg.	MAMMA MIA	Pacote	28.000	R\$ 5,59	R\$ 156.520,00

FOLHAS:	723
PROC:	10/2026
ASS:	





FOLHAS: 724
PROC: 10/12026
Ass: [Signature]

13	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Biscoito cream cracker integral pct 350g ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g.Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados.Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 350g. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 12 kg.	MAMMA MIA	Pacote	7.000	R\$ 5,59	R\$ 39.130,00
14	Biscoito de maizena vegano sem glúten 112gProduto obtido pelo assamento de massa preparada com farinhas e/ou amidos isentos de glúten (como arroz, milho, batata ou mandioca), açúcares ou edulcorantes, gordura vegetal e outros ingredientes permitidos. Deve ser elaborado em linhas de produção exclusivas ou rigorosamente controladas para garantir a ausência total de glúten e de leite/lactose, eliminando qualquer risco de contaminação cruzada. O biscoito deve apresentar-se bem assado, com textura crocante, formato uniforme e integridade física, sem excesso de fragmentos ou farelo na embalagem.Características organolépticas:aspecto: cor característica conforme o sabor (levemente dourado), sem manchas de queimado ou bolores.Textura: crocante e aerada, sem apresentar dureza excessiva ou aspecto gomoso.Cheiro: próprio e agradável, característico dos ingredientes utilizados (ex: baunilha, coco, chocolate ou salgado), livre de odores de ranço.Sabor: próprio, característico, sem retrogosto residual metálico ou amargo.Composição e restrições:isenção de alérgenos: declaração obrigatória "não contém glúten" e "não contém leite" ou "sem lactose".Pureza: isento de corantes artificiais prejudiciais, conservantes em excesso ou quaisquer substâncias que comprometam a segurança alimentar para dietas restritivas.Rotulagem: lista de ingredientes completa com destaque para alérgenos conforme a rdc 727/2022 da Anvisa, lote, datas de fabricação e validade, e tabela de informações nutricionais.	RANCHEIRO	Pacote	300	R\$ 7,50	R\$ 2.250,00
15	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Biscoito doce tipo maria pct 350gespecificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente com no mínimo 350g e embalados em caixa de papeião iimpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem plástica de 350g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. Validade não inferior a 180 dias.	RANCHEIRO	Pacote	28.000	R\$ 4,23	R\$ 118.440,00





16	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Biscoito doce tipo maria pct 350g especificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente com no mínimo 350g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem plástica de 350g, acondicionada em caixa de papelão de 04 kg. Validade não inferior a 180 dias.	RANCHEIRO	Pacote	7.000	R\$ 4,23	FOLHAS: 725
						PROC: 10/2026
						Ass:
						R\$ 29.610,00
17	Biscoito tipo rosquinha, zero lactose, pct 350g contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, sal, aroma artificial de coco ou baunilha. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 350 gramas do produto. Forma de apresentação: pacote com 350 gramas. Zero lactose	RANCHEIRO	Pacote	900	R\$ 6,60	R\$ 5.940,00
18	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Café moído, pct 250 g torrado, moagem fina, embalagem tipo tijolo a vácuo, embalagem de 250 gr, qualidade superior, a marca deve possuir certificado do pqc - programa de qualidade do café, da abic, em plena validade, ou laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na escala sensorial do café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza, com validade de 12 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro e data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem;	RANCHEIRO	Kg	6.400	R\$ 17,45	R\$ 111.680,00
19	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Café moído, pct 250 g torrado, moagem fina, embalagem tipo tijolo a vácuo, embalagem de 250 gr, qualidade superior, a marca deve possuir certificado do pqc - programa de qualidade do café, da abic, em plena validade, ou laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na escala sensorial do café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza, com validade de 12 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro e data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem;	RANCHEIRO	Kg	1.600	R\$ 17,45	R\$ 27.920,00





							FOLHAS: 726 PROC: 1012026 ASS: [assinatura]
21	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Carne bovina, corte músculo moído ou picado, 1 kg carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de homogeneização de massas musculares e carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada- cms; permite-se a utilização de carnes industrial da matança, desde que as mesmas sejam previamente lavadas, centrifugadas, escorridas, e submetidas ao processo de congelamento; e da desossa mediante resfriamento e/ou congelamento. O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C.	IN NATURA	Kg	3.400	R\$ 25,85	R\$ 87.890,00	
22	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Carne suína, tipo bisteca, kg carne suína corte bisteca, cerrada por unidade média de 100 g cada, sem toucinho. Congelado. O produto deverá conter toda a rotulagem, selo mapa, peso e validade. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas.	IN NATURA	Kg	9.600	R\$ 17,45	R\$ 167.520,00	
23	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Carne suína, tipo bisteca, kg carne suína corte bisteca, cerrada por unidade média de 100 g cada, sem toucinho. Congelado. O produto deverá conter toda a rotulagem, selo mapa, peso e validade. Deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas.	IN NATURA	Kg	2.400	R\$ 17,45	R\$ 41.880,00	
24	Cebola, tipo branca média, kg de primeira, apresentando grau de maturação que permite suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	IN NATURA	Kg	2.500	R\$ 4,40	R\$ 11.000,00	
25	Cenoura in natura, peso líquido 1 kg Hortaliça tuberosa de safra corrente, selecionada, inteira, firme e sã. Deve apresentar formato cilíndrico ou cônico, com comprimento e diâmetro uniformes (médio/grúdo), variando preferencialmente entre 12 cm e 20 cm. O produto deve estar rigorosamente limpo, livre de resíduos terrosos, sujidades ou corpos estranhos. Deve apresentar casca íntegra, lisa e brilhante, sem sinais de murchamento, desidratação ou "ombro verde" (coloração esverdeada no topo). Deve estar isenta de defeitos graves como: podridões, danos mecânicos (cortes, rachaduras ou quebras), ataques de pragas, manchas escuras, brotamentos laterais e coração fibroso (textura lenhosa no centro). Características organolépticas: •Aspecto: bulbo firme e rígido, com superfície sem rugosidades excessivas. •Cor: coloração alaranjada intensa e uniforme em toda a extensão. •Cheiro: próprio, suave e característico, livre de odores estranhos. •Sabor: próprio, adocicado e característico. Embalagem e unidade de medida: •Unidade de fornecimento: quilograma (kg). •Embalagem secundária: sacos de rede (tipo nylon), caixas plásticas vazadas higienizadas ou sacos de polietileno perfurados (para permitir a respiração), contendo o peso líquido total especificado.	IN NATURA	Kg	2.000	R\$ 4,40	R\$ 8.800,00	





							FOLHAS:
26	Chocolate em pó 70%, 200 g. Produto obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar, através de processo adequado; aspecto: produto homogêneo. Cor: marrom. Aroma: característico. Sabor: chocolate e adoçado. Cacau alcalino em pó e açúcar. Não contém glúten. Caixa ou sachê com 200 gramas. *não receberemos achocolatado caso o cacau seja inferior a 70% da composição	DR. OETKER	Pacote	2.500	R\$ 13,53		727 PROC: 10/2026 Ass: R\$ 33.825,00
27	Coco ralado médio, 50 gramas. Coco ralado seco ou úmido médio, com embalagem aluminizada, contendo padrão de rotulagem. Com adição de açúcar não maior que 5%. Aspecto: desidratado, granulado solto. Cor: branco. Aroma: característico de coco, livre de ranço. Sabor: característico de coco doce, livre de ranço.	SABOR NORDESTE	Pacote	9.600	R\$ 3,05	R\$ 29.280,00	
28	Colorau/corante, pct de 100 g. Corante, tempero a base de colorau, urucum, em embalagem plástica registrado nos órgãos competentes. Prazo de validade e fabricação. Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a resolução cnpa nº 12, de 24 de julho de 1978 da Anvisa/ms.	DONA NEUZA	Pacote	6.000	R\$ 1,99	R\$ 11.940,00	
29	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Corte congelado de frango, coxa e sobrecoxa, pacote de 1 kg. Parte da ave constituída pelas massas musculares e bases ósseas do fêmur, tíbia e fíbula, em peça íntegra, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial (SIF/SIE), proveniente de aves com idade aproximada de oito semanas. O produto deve apresentar-se com pele completa, ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados ou estilhaçados, partes faltosas e sem vestígios de vísceras. Deve estar livre de manchas biliares, queimaduras por congelamento (freezer burn), bolores ou limo na superfície. O produto deve apresentar coloração rosada/amarelada normal e uniforme, carne firme e não deve conter presença de cristais de gelo excessivos no interior da embalagem. Características organolépticas: Aspecto: próprio, firme e com gordura de coloração característica (não rançosa). Cor: branco-rosada característica da carne de frango fresca. Cheiro: próprio, suave e livre de odores amoniacal, de ranço ou de putrefação. Sabor: próprio. Rotulagem: identificação do corte, data de abate/fabricação, validade, selo de inspeção federal ou estadual e informações nutricionais obrigatórias.	BONASA	Kg	4.800	R\$ 15,35	R\$ 73.680,00	





30	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Corte congelado de frango, coxa e sobrecoxa, pacote de 1 kg Parte da ave constituída pelas massas musculares e bases ósseas do fêmur, tibia e fíbula, em peça íntegra, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial (sif/sie), proveniente de aves com idade aproximada de oito semanas. O produto deve apresentar-se com pele completa, ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados ou estilhaçados, partes faltosas e sem vestígios de vísceras. Deve estar livre de manchas biliares, queimaduras por congelamento (freezer burn), bolores ou limo na superfície. O produto deve apresentar coloração rosada/amarelada normal e uniforme, carne firme e não deve conter presença de cristais de gelo excessivos no interior da embalagem. Características organolépticas: Aspecto: próprio, firme e com gordura de coloração característica (não rançosa). Cor: branco-rosada característica da carne de frango fresca. Cheiro: próprio, suave e livre de odores amoniacal, de ranço ou de putrefação. Sabor: próprio. Rotulagem: identificação do corte, data de abate/fabricação, validade, selo de inspeção federal ou estadual e informações nutricionais obrigatórias.	BONASA	Kg	1.200	R\$ 15,35	R\$ 18.420,00
31	Cominho, pct 100g características gerais: extraído de sementes de cominho de primeira qualidade características organolépticas cor - própria, odor - próprio, sabor - próprio características microscópicas: ausência de substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma vigente. Prazo de validade validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua fabricação.	DONA NEUZA	Pacote	3.000	R\$ 1,49	R\$ 4.470,00
32	Extrato de tomate, und 340g extrato de tomate concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em sachê, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 340g.* não receberemos molho de tomate	QUERO	Unidade	9.000	R\$ 3,55	R\$ 31.950,00
33	Farinha de trigo com fermento 1kg farinha de trigo enriquecida com fermento químico (fermento em pó), pré-misturada para preparo de pães, bolos e massas. Deve ser elaborada com farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Características: pó fino e homogêneo, sem umidade, torrões ou partículas estranhas. Cor: branca ou levemente amarelada, uniforme. Sabor e odor: característicos de farinha fresca, sem ranço ou acidez. Fermento: deve conter fermento químico (bicarbonato de sódio + pirofosfato ácido de sódio) em proporção adequada para garantia do crescimento da massa. Requisitos microbiológicos: isenta de sujidades, parasitas, larvas ou matérias estranhas. Atender aos padrões da resolução rdc nº 12/2001 da Anvisa. Embalagem primária: saco de polietileno alimentício, hermeticamente fechado por termosoldagem, com peso líquido de 1kg. Rotulagem: deve conter: nome do produto e marca. Lista de ingredientes. Informação nutricional. Data de fabricação e validade (mínimo de 6 meses a partir da entrega). Selo de inspeção.	DONA BENTA	Kg	4.500	R\$ 4,92	R\$ 22.140,00

FOLHAS: 728
PROC: 10/12026
ASS:





						FOLHAS: 729 PROC: 10/2026 Ass:
34	Feijão comum, tipo 1 (carioca), pacote de 1 kg grãos constituídos de sementes da espécie <i>phaseolus vulgaris</i> L., novos, da safra corrente, apresentando-se inteiros, sadios, limpos e secos. O produto deve possuir coloração bege com estrias marrons (padrão carioca), típica e uniforme. Deve estar isento de substâncias terrosas, sujidades, detritos macroscópicos e impurezas. Apresentar umidade máxima de 14%. O lote deve possuir índice máximo de tolerância para defeitos conforme o ministério da agricultura: máximo de 1% de matérias estranhas e impurezas, e baixo percentual de grãos mofados, ardidos, brotados ou chocos. Deve estar livre de insetos vivos (carunchos) em qualquer fase de seu ciclo evolutivo, bem como de odores estranhos e sinais de fermentação. Características organolépticas: aspecto: grãos íntegros, de formato e tamanho uniformes. Cor: bege com rajadas marrom-claras, sem escurecimento excessivo (indicativo de safra velha). Cheiro: próprio, característico de grão fresco. Sabor: próprio, livre de ranço. Embalagem secundária: fardos de polietileno transparente ou sacaria de papelão/papel kraft, contendo 10 ou 30 unidades de 1 kg. Rotulagem: identificação da marca, lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, grupo, classe e tipo do grão, além de informações nutricionais obrigatórias.	GOL	Kg	5.000	R\$ 6,70	R\$ 33.500,00
35	Flocos de arroz, 500 g flocos grandes, brancos, oriundos do arroz, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto a atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	BELL SABOR	Pacote	12.000	R\$ 2,89	R\$ 34.680,00
36	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Flocos de milho, 500 g flocos grandes, amarelos, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto a atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	BELL SABOR	Pacote	28.000	R\$ 2,60	R\$ 72.800,00
37	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Flocos de milho, 500 g flocos grandes, amarelos, sem sal, embalado em pacotes plásticos, transparente, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto a atender: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	BELL SABOR	Pacote	7.000	R\$ 2,60	R\$ 18.200,00





							FOLHAS: 730
							PROC: 1012026
							Ass:
38	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Frango congelado corte tipo peito, 1 kg parte da ave semi - processado, peito com osso, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Características organolépticas aspecto - próprio cor - próprio cheiro - próprio sabor - próprio embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 20 kg. Rotulagem; o produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.	BONASA	Kg	9.600	R\$ 15,40	R\$ 147.840,00	
40	[COTA AMPLA CONCORRÊNCIA] - Frango congelado kg ave semi- processado, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30 kg. Rotulagem; o produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.	BONASA	Kg	40.000	R\$ 12,60	R\$ 504.000,00	
41	[COTA RESERVADA ME/EPP] - Frango congelado kg ave semi- processado, em peça, sem tempero, abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30 kg. Rotulagem; o produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da Anvisa.	BONASA	Kg	10.000	R\$ 12,60	R\$ 126.000,00	

