



Prefeitura Municipal de Araçatuba

CNPJ: 45.511.847/0001-79

Telefone: (18)3607-6500

Endereço: Rua Coelho Neto, 73, Vila São Paulo, Araçatuba - SP, 16.015-920

ANEXO V

Modalidade: 35/2026 - Pregão Eletrônico

Processo: 474/2026

Objeto: Registro formal de preços para futuras e eventuais prestações de serviços no fornecimento de café da manhã e café da tarde.

Justificativa: A contratação se faz necessária para atender a solicitação das secretarias requisitantes afim de fornecimento de café e lanches prontos que serão servidos em eventos realizados nestas secretarias.

ITENS GERAIS		
Item/Lote	Quantidade	Unidade
1 - 40557 CAFÉ DA MANHÃ PARA 50 PESSOAS	298,0000	SV
Características: CAFÉ DA MANHÃ PARA 50 PESSOAS 4 bolos - 500 grms (forma anel) , sendo nos sabores de laranja, chocolate, mesclado e cenoura com cobertura de chocolate 500 grms de fatias de Presunto (colocados em rolinhos na bandeja) 500 grms de fatias de queijo (colocados em rolinhos na bandeja) 2 kg mini rosquinha de leite condensado 2 kg mini pão de queijo (60 pães cada quilo) 02 Garrafas de 1litro de café acompanha saquinhos de adoçante e açúcar 1/2 kg Pão francês (25 mini pães) ½ kg Pão de leite (20 pães) ½ Kg patê de frango 50 Lanchinhos natural de mini pão de leite formato hamburguer com patê de cenoura e fatia de presunto e queijo com alface. 04 sucos de polpa de fruta de 2 litros uva 04 sucos de polpa de fruta de 2 litros laranja		
2 - 40558 CAFÉ DA TARDE PARA 50 PESSOAS	295,0000	SV
Características: CAFÉ DA TARDE PARA 50 PESSOAS 4 bolos - 500 grms (forma anel) , sendo nos sabores de laranja, chocolate, mesclado e cenoura com cobertura de chocolate 2 kgs mini rosquinha de leite condensado 2 kgs mini pão de queijo (60 pães cada quilo) 50 Lanchinhos natural de mini pão de leite formato hamburguer com patê de cenoura e fatia de presunto e queijo com alface. 100 enrolados de presunto e queijo 100 coxinha de frango 50 mini quibe 50 pastel de carne 04 sucos de polpa de fruta de 2 litros uva 04 sucos de polpa de fruta de 2 litros laranja 03 garrafas de 2 litros de refrigerante cola		
3 - 40559 CAFÉ DA MANHÃ ESPECIAL PARA 60 PESSOAS	189,0000	SV
Características: CAFÉ DA MANHÃ ESPECIAL PARA 60 PESSOAS 1 bolo - 500 grms (forma anel) , sabor laranja com canela 1 bolo - 500 grms (forma anel) , sabor chocolate 1 bolo - 500 grms (forma anel) , sabor cenoura com chocolate 1 ½ Kg strudell de banana - formato rocambole cortados em fatias 2 Kgs torta de morango - cortados em formato triangulo 2 Kgs torta de palmito - cortados em formato triangulo 2 kgs mini pão de queijo (60 pães cada quilo) 1 kg Mini pão francês (50 pães) 1 kg Mini pão de leite (40 pães) ½ Kg patê de atum com azeitona		



Prefeitura Municipal de Araçatuba

CNPJ: 45.511.847/0001-79

Telefone: (18)3607-6500

Endereço: Rua Coelho Neto, 73, Vila São Paulo, Araçatuba - SP, 16.015-920

½ Kg patê de palmito com peito de frango 25 Croissant de presunto e queijo 25 Croissant de frango 100 enrolados de presunto e queijo 100 coxinha de frango 50 mini quibe 50 pastel de carne 02 Garrafas de 1 litro de café acompanhando saquinhos de adoçante e açúcar 04 litros de leite 02 garrafas de 2 litros de refrigerante cola 02 garrafas de 2 litros de refrigerante guaraná 04 garrafas de 1 litro de suco de polpa de fruta laranja 04 garrafas de 1 litro de suco de polpa de fruta uva 04 litros de chá mate 25 litros de água mineral		
4 - 27856 LANCHE COM SUCO	18.190,0000	Un
Características: LANCHE COM SUCO lanches com pão francês de 50 gramas, com uma fatia de presunto com no mínimo 30 gramas e uma fatia de queijo mussarela com no mínimo 30 gramas e 01 suco de polpa de frutas de 200 ml, composto de polpa da fruta, água, açúcar, acidulante, ácido cítrico e aroma natural e que não contém glúten		
5 - 76445 Lanche com suco	10.800,0000	Un
Características: Lanche individual confeccionado em pão de forma grande e de boa qualidade, com gramatura aproximada de 80 g por unidade, contendo duas fatias de presunto e duas fatias de queijo, cada fatia com gramatura média de 20 g, totalizando aproximadamente 80 g de frios por lanche, acondicionado de forma individual, devidamente embrulhado em filme plástico tipo clingfilm para preservação da qualidade, frescor e higiene, acompanhado de um guardanapo descartável; cada lanche deverá ser acompanhado por uma unidade de suco individual 100% fruta, acondicionado em caixinha, garrafa ou lata, com volume mínimo de 200 ml, cujos sabores poderão variar entre maçã, uva ou laranja; os lanches deverão ser entregues em caixas próprias para alimentos, organizados e empilhados de maneira adequada, sem compressão ou amassamento dos pães; quando solicitada a opção vegetariana, o lanche deverá ser composto por duas fatias de queijo, com gramatura média de 20 g cada, e rodela de tomate fresco com orégano, mantidas as mesmas condições de embalagem, acondicionamento e entrega.		
6 - 76448 Cesta de pão de queijo - 1.5 kg	2.024,0000	Un
Características: Cesta de pães de queijo composta por 50 unidades, cada uma com gramatura aproximada de 30 g, totalizando cerca de 1,5 kg de produto, elaborados com ingredientes de boa qualidade, assados de forma uniforme e próprios para consumo imediato, acondicionados e apresentados em cesta apresentável, adequada para serviço de camarim ou eventos.		
7 - 76449 Café - 1.80 l	512,0000	Un
Características: Café forte, sem adição de açúcar, preparado com pó de boa qualidade e servido em garrafa térmica com acionamento por pressão (tipo pump), com capacidade mínima de 1,8 litros, garantindo a manutenção da temperatura adequada para consumo.		
8 - 76450 Bowl de salada de frutas	512,0000	Un
Características: Bowl de salada de frutas para 10 pessoas composto por aproximadamente 2,5 kg de frutas frescas e da estação, selecionadas quanto à qualidade e grau de maturação, contendo no mínimo 6 variedades, podendo incluir banana, maçã, mamão, melão, uva, abacaxi, laranja, manga ou outras frutas da estação, devidamente higienizadas, descascadas e cortadas em cubos uniformes, acondicionadas em bowl único próprio para alimentos, com tampa ou filme protetor, garantindo frescor, higiene e adequada apresentação, entregue pronto para consumo, acompanhado de utensílio apropriado para serviço.		
9 - 76451 Sanduíche de metro	2.012,0000	Un
Características: Sanduíche de metro confeccionado em pão tipo baguete próprio para sanduíche de metro, com casca levemente crocante e miolo macio, preparado com distribuição uniforme dos ingredientes ao longo de todo o comprimento. Recheio à escolha entre as seguintes opções: peito de peru ou presunto fatiado com queijo, folhas frescas de alface e/ou rúcula e rodela de tomate; ou opção		



Prefeitura Municipal de Araçatuba

CNPJ: 45.511.847/0001-79

Telefone: (18)3607-6500

Endereço: Rua Coelho Neto, 73, Vila São Paulo, Araçatuba - SP, 16.015-920

vegetariana composta por queijo fresco, tomate fresco e folhas frescas de rúcula e/ou alface. O sanduíche deverá possuir comprimento mínimo de 1 (um) metro linear e ser cortado em fatias de tamanhos iguais, garantindo padronização no serviço, com rendimento médio estimado de aproximadamente 30 (trinta) fatias por metro linear.

10 - 76452 Café para 20 pessoas

515,0000

SV

Características: Café para 20 pessoas composto por 40 (quarenta) mini sanduíches em pão de leite pequeno, sendo 25 (vinte e cinco) unidades recheadas com patê de frango desfiado com requeijão e 15 (quinze) unidades recheadas com patê de cenoura ou azeitona, cada pão de leite com gramatura aproximada de 25 g por unidade, recheados com patês com gramatura média de 20 g por unidade, totalizando aproximadamente 45 g por mini sanduíche; 01 (um) sanduíches de metro, totalizando aproximadamente 1 metro linear, confeccionados em pão tipo baguete próprio para sanduíche de metro, recheados com peito de peru ou presunto fatiado, queijo, folhas frescas de alface e/ou rúcula e rodela de tomate, com distribuição uniforme dos ingredientes, cortado em fatias, rendimento médio estimado de 30 (trinta) fatias por metro; 30 (trinta) pãezinhos de batata recheados com requeijão cremoso, confeccionados com massa macia à base de batata, levemente dourados, com recheio distribuído de forma uniforme, cada unidade com gramatura aproximada de 50 g, totalizando cerca de 1,5 kg de produto, assados de maneira homogênea; 50 (cinquenta) unidades de pão de queijo, cada unidade com gramatura aproximada de 30 g, totalizando cerca de 1,5 kg de produto, assados de forma uniforme e próprios para consumo imediato; 40 (quarenta) unidades de sobremesas individuais, sendo 20 (vinte) mini tortinhas individuais, podendo variar entre morango com creme de baunilha ou limão, cada unidade com gramatura média de 60 g, elaboradas com massa própria, recheios cremosos e frutas frescas, e 20 (vinte) unidades de brownie de chocolate, cortados em quadradinhos com gramatura aproximada de 60 g cada; 20 (vinte) unidades de bolinhos individuais, com gramatura aproximada de 50 g por unidade, embalados individualmente, em sabores variados, podendo incluir, entre outros, banana com canela, chocolate, maçã com canela, ou laranja; café forte, sem adição de açúcar, preparado com pó de boa qualidade, servido em garrafa térmica com acionamento por pressão (tipo pump), com volume total mínimo de 4 litros; suco 100% fruta, servido gelado em recipiente adequado para eventos, com volume total mínimo de 4 litros, podendo variar entre os sabores laranja, uva ou maçã; refrigerante tipo cola tradicional e zero, servido em garrafas ou latas, com volume total mínimo de 4 litros.

11 - 76453 Café para 50 pessoas

515,0000

SV

Características: Café para 50 pessoas composto por 50 (cinquenta) mini sanduíches em pão de leite pequeno, com recheios variados entre patê de atum com cenoura e maionese, e patê vegetariano de ricota com cenoura e requeijão, cada pão de leite com gramatura aproximada de 25 g por unidade, recheados com patê com gramatura média de 20 g por unidade, totalizando aproximadamente 45 g por mini sanduíche; 02 (dois) sanduíches de metro, totalizando aproximadamente 2 (dois) metros lineares, confeccionado em pão tipo baguete próprio para sanduíche de metro, recheado com peito de peru ou presunto fatiado, queijo, folhas frescas de alface e/ou rúcula e rodela de tomate, com distribuição uniforme dos ingredientes, cortado em fatias de tamanhos iguais com rendimento médio estimado de 30 (trinta) fatias por metro; 50 (cinquenta) unidades de torta salgada individual, confeccionadas com pão de forma de boa qualidade, recheadas com frango desfiado e requeijão, preparadas em camadas uniformes de pão e recheio, próprias para consumo frio, cada unidade com gramatura aproximada de 120 g, podendo ser apresentadas em porções individuais ou fatiadas, conforme a necessidade do serviço; 60 (sessenta) pãezinhos de batata recheados com requeijão cremoso, confeccionados com massa macia à base de batata, levemente dourados, com recheio distribuído de forma uniforme, cada unidade com gramatura aproximada de 50 g, totalizando cerca de 3,0 kg de produto, assados de maneira homogênea e próprios para consumo imediato; 100 (cem) unidades de pão de queijo, cada unidade com gramatura aproximada de 30 g, totalizando cerca de 3 kg de produto, assados de forma uniforme e próprios para consumo imediato; 40 (quarenta) unidades de bolinhos doces individuais, com gramatura aproximada de 50 g por unidade, em sabores variados, tais como maçã com canela, chocolate, laranja ou cenoura com chocolate, acondicionados de forma individual; 50 (cinquenta) unidades de sobremesas doces individuais, em sabores variados, sendo brownies de chocolate, tortinhas de morango com creme de baunilha ou tortinhas de limão, cada unidade com gramatura média aproximada de 60 g; café forte, sem adição de açúcar, preparado com pó de boa qualidade, servido em garrafa térmica com acionamento por pressão (tipo pump), com volume total mínimo de 6 litros; suco 100% fruta,



Prefeitura Municipal de Araçatuba

CNPJ: 45.511.847/0001-79

Telefone: (18)3607-6500

Endereço: Rua Coelho Neto, 73, Vila São Paulo, Araçatuba - SP, 16.015-920

servido gelado em recipiente adequado para eventos, com volume total mínimo de 8 litros, podendo variar entre sabores laranja, uva, goiaba, acerola ou maçã, sendo necessário variar pelo menos 3 sabores; refrigerante tipo cola tradicional e zero, servido em garrafas ou latas, com volume total mínimo de 8 litros;

12 - 76454 Coquetel para 50 pessoas

315,0000

SV

Características: Coquetel para 50 pessoas composto por 01 (um) sanduíche de metro, totalizando aproximadamente 1 (um) metro linear, confeccionado em pão tipo baguete próprio para sanduíche de metro, recheado com peito de peru ou presunto fatiado, queijo fresco, folhas frescas de alface e/ou rúcula e rodela de tomate, com distribuição uniforme dos ingredientes, cortado em fatias de tamanhos iguais, com rendimento médio estimado de 30 (trinta) fatias; 40 (quarenta) unidades de torta de pão de forma de frango desfiado com requeijão, preparadas em camadas com pão de forma de boa qualidade, recheio de frango desfiado temperado, requeijão cremoso e queijo muçarela, próprias para consumo frio, cada unidade com gramatura aproximada de 120 g, podendo ser acondicionadas em potes individuais com tampa própria para alimentos ou apresentadas em fatias, conforme a necessidade do serviço; preparação fria à base de tomate fresco picado, alho, manjericão, azeite de oliva e sal, própria para consumo frio, com ingredientes frescos e devidamente higienizados, preparada com corte uniforme e tempero simples, totalizando aproximadamente 400 g do produto, acompanhada de torradas salgadas simples, com peso total aproximado de 500 g; seleção de patês variados, composta por patê de grão-de-bico e patê de atum com cenoura e maionese, próprios para consumo frio, preparados com ingredientes de boa qualidade, totalizando aproximadamente 600 g das preparações, com gramatura média aproximada de 300 g por tipo; acompanhados por pães variados fatiados, podendo incluir pão francês, pão de forma ou pão tipo baguete, com peso total aproximado de 1,5 kg; torradas salgadas simples, com peso total aproximado de 800 g e bolachas salgadas simples variadas, podendo incluir bolacha tipo manteiga, bolacha integral salgada ou bolacha salgada com ervas, com peso total aproximado de 300 g; seleção de frios e acompanhamentos servidos frios, composta por presunto cortado em cubos, com peso total aproximado de 400 g; azeitonas verdes inteiras sem caroço, com peso total aproximado de 250 g; 2 (dois) tipos de queijo cortados em cubos, podendo incluir muçarela e queijo prato ou similar, com peso total aproximado de 900 g; goiabada cortada em cubos, com peso total aproximado de 400 g; 50 (cinquenta) unidades de brownie de chocolate, cortados em porções individuais, com gramatura aproximada de 60 g por unidade; 40 (quarenta) porções de sobremesa composta por doces populares tradicionais, podendo variar entre cocada branca ou queimada em pedaços, pé de moleque em pedaços, quebra-queixo em pedaços, doce de abóbora em cubos ou doce de banana em pedaços, servidos em porções individuais, com gramatura aproximada de 60 g por porção; café forte, sem adição de açúcar, preparado com pó de boa qualidade, servido em garrafa térmica com acionamento por pressão, com volume total mínimo de 5 (cinco) litros; suco 100% fruta, servido gelado em recipiente adequado para eventos, com volume total mínimo de 6 (seis) litros, distribuídos em pelo menos 2 (dois) sabores; e refrigerante tipo cola tradicional e zero, servido em garrafas ou latas, com volume total mínimo de 6 (seis) litros.

13 - 12006 LANCHE

10.000,0000

Un

Características: LANCHE

Lanche com um pão francês de 50 gramas, com uma fatia de presunto com no mínimo 30 gramas e uma fatia de queijo mussarela com no mínima 30 gramas.

14 - 75029 Café da manhã para 20 pessoas

10,0000

SV

Características: Café da manhã para 20 pessoas: 01 bolo de cenoura com cobertura de chocolate; 01 bolo de laranja; 200 gr de fatias de presunto; 200 gr de fatias de queijo; 800 gr mini rosquinha de leite condensado; 800 gr de mini pão de queijo (50 unidades); 01 garrafa de 1 litro de café; 200 gr de pão francês (10 mini francês); 200 gr de pão de leite (8 unidades); 200 gr de patê de frango; 20 lanchinho natural; 02 sucos de 2 litros de uva; 02 sucos de 2 litros de laranja; 01 garrafa de 2 litros de refrigerante de cola.

15 - 75030 Café da tarde para 20 pessoas

9,0000

SV

Características: Café da tarde para 20 pessoas: 01 bolo de cenoura com cobertura de chocolate; 01 bolo de laranja; 200 gr de fatias de queijo; 800 gr mini rosquinha de leite condensado; 800 gr de mini pão de queijo (50 unidades); 20 lanchinho natural; 40 enroladinho de presunto e queijo; 40 coxinha de frango; 20 mini quibe; 20 pastel de carne; 02 sucos de 2 litros de uva; 02 sucos de



Prefeitura Municipal de Araçatuba

CNPJ: 45.511.847/0001-79

Telefone: (18)3607-6500

Endereço: Rua Coelho Neto, 73, Vila São Paulo, Araçatuba - SP, 16.015-920

2 litros de laranja; 01 garrafa de 2 litros de refrigerante de cola.		
16 - 76586	Kit lanche contendo:	500,0000 Un
Características: Kit lanche contendo: 01 mini pão francês, fresco, macio e de boa qualidade, preparado no dia da entrega, contendo: 01 fatia de mussarela, com no mínimo 20 g, de boa procedência, devidamente refrigerada; 01 fatia de presunto, com no mínimo 20 g, de boa procedência, devidamente refrigerado; maionese de boa qualidade, dentro do prazo de validade e acondicionada de forma adequada; 01 suco de caixinha de 200 ml, sabores uva ou laranja, industrializado, dentro do prazo de validade e com registro nos órgãos competentes; 01 fruta (maçã), de boa qualidade, fresca, íntegra, sem machucados ou sinais de deterioração. 01 Bombom de no mínimo 15g sabores variados		
17 - 76446	Lanche individual	5.000,0000 Un
Características: Lanche individual confeccionado em pão de forma grande e de boa qualidade, com gramatura aproximada de 80 g por unidade, contendo uma fatia de presunto e uma fatia de queijo, cada fatia com gramatura média de 20 g, totalizando aproximadamente 40 g de frios por lanche, acrescido de rodela de tomate e alface frescos, acondicionado de forma individual, devidamente embrulhado em filme plástico tipo clingfilm, visando à preservação da qualidade, do frescor e das condições de higiene, acompanhado de um guardanapo descartável; os lanches deverão ser entregues em caixas próprias para alimentos, organizados e empilhados de maneira adequada, sem compressão ou amassamento dos pães; quando solicitada a opção vegetariana, o lanche deverá ser composto por duas fatias de queijo, com gramatura média de 20 g cada, acrescido de rodela de tomate e alface frescos, mantidas as mesmas condições de embalagem, acondicionamento e entrega.		
18 - 76447	Lanche individual de camarim	8.000,0000 Un
Características: Lanche individual de camarim composto por um lanche confeccionado em pão de forma grande e de boa qualidade, com gramatura aproximada de 80 g por unidade, contendo uma fatia de presunto e uma fatia de queijo, cada fatia com gramatura média de 20 g, totalizando aproximadamente 40 g de frios por lanche, acrescido de rodela de tomate e alface frescos, acondicionado de forma individual, devidamente embrulhado em filme plástico tipo clingfilm, acompanhado de um guardanapo descartável; quando solicitada a opção vegetariana, o lanche deverá ser composto por duas fatias de queijo, com gramatura média de 20 g cada, acrescido de rodela de tomate e alface frescos, mantidas as mesmas condições de embalagem e acondicionamento; uma ou mais unidades de fruta fresca inteira, com peso médio entre 120 g e 180 g, podendo variar entre maçã, pêra, pêssego, ameixa, banana ou uvas; uma unidade de sobremesa individual, sendo brownie de chocolate ou tortinha de morango, com gramatura aproximada de 100 g; uma lata de refrigerante tipo cola, com volume de 350 ml; e um suco individual 100% fruta ou néctar, acondicionado em embalagem individual, com volume mínimo de 200 ml.		