



São Miguel das Missões - RS
COMPRAS E LICITAÇÕES
ITENS E VALORES DE REFERÊNCIA

Impressão: 07/05/2026

Hora: 10:48:10

Número da Licitação **000034 / 2026**
Modalidade **(PCE) Pregão Eletrônico Lei 14.133/21**
Processo Nº **000077**
Data de Emissão **07/05/2026**

Secretaria: ALMOXARIFADO CENTRAL

Finalidade: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE LANCHES PARA EVENTOS E REUNIÕES DAS SECRETARIAS, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.

Relação dos Itens

Lote/Item	Qtde	Unidade	Descrição	Referência	Total
0000/001	500,00	UN	AGUA MINERAL	2,98	1.490,00
0000/002	300,00	UN	ÁGUA MINERAL COM GÁS	2,98	894,00
0000/003	2.500,00	UN	BARQUETE DE PRESUNTO E QUEIJO	1,32	3.300,00
Descrição Adicional: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.					
0000/004	3.000,00	UN	BARQUETE RECHEADA	1,32	3.960,00
Descrição Adicional: BARQUETE DE FRANGO. Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.					
0000/005	1.600,00	UN	BOLINHA DE QUEIJO (FRIOS SALGADINHOS)	1,19	1.904,00
Descrição Adicional: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.					
0000/006	800,00	UN	BOLINHA DE QUEIJO E MILHO	1,26	1.008,00
Descrição Adicional: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.					
0000/007	340,00	UN	BOLO	39,70	13.498,00
Descrição Adicional: Bolos Simples Em Sabores variados, Sendo: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE COCO, BOLO DE LARANJA, BOLO DE LIMÃO, AMBOS APENAS COM COBERTURA. TAMANHO MINIMO 1KG					
0000/008	10,00	UN	BOLO RECHEADO	144,67	1.446,70
0000/009	3.400,00	UN	BRANQUINHO	1,30	4.420,00
Descrição Adicional: DOCINHO BRANQUINHO: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 25g, apresentar textura macia. A matéria prima para a confecção dos doces deverá ser de boa qualidade.					
0000/010	1.500,00	UN	CACHORRO QUENTE	7,70	11.550,00
0000/011	2.600,00	UN	CANUDINHO DE PRESUNTO E QUEIJO	1,32	3.432,00
Descrição Adicional: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.					
0000/012	3.500,00	UN	COXINHA	1,23	4.305,00

Descrição Adicional: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem



apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/013	3.500,00	UN	CROQUETE	1,19	4.165,00
----------	----------	----	----------	------	----------

Descrição Adicional:

Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/014	1.400,00	UN	DOCINHO	2,09	2.926,00
----------	----------	----	---------	------	----------

0000/015	1.400,00	UN	DOCINHO ROSA	1,30	1.820,00
----------	----------	----	--------------	------	----------

Descrição Adicional: DOCINHO ROSA. Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/016	3.000,00	UN	EMPADINHA DE FRANGO	3,01	9.030,00
----------	----------	----	---------------------	------	----------

Descrição Adicional: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/017	3.000,00	UN	ENROLADINHO DE SALSICHA	1,40	4.200,00
----------	----------	----	-------------------------	------	----------

Descrição Adicional: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/018	1.000,00	UN	FATIA DE BOLO	4,63	4.630,00
----------	----------	----	---------------	------	----------

0000/019	2.000,00	UN	FOLHADO DE ABACAXI	2,41	4.820,00
----------	----------	----	--------------------	------	----------

Descrição Adicional: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/020	2.000,00	UN	FOLHADOS ASSADOS	2,41	4.820,00
----------	----------	----	------------------	------	----------

Descrição Adicional: FOLHADO DE FRANGO. Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/021	2.000,00	UN	FRIOS SALGADOS (CANUDINHOS)	1,33	2.660,00
----------	----------	----	-----------------------------	------	----------

Descrição Adicional: CANUDINHO DE FRANGO. Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/022	2.200,00	UN	FRIOS SALGADOS (ENROLADINHO)	1,40	3.080,00
----------	----------	----	------------------------------	------	----------

Descrição Adicional: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/023	3.000,00	UN	MINI HAMBURGUER	3,88	11.640,00
----------	----------	----	-----------------	------	-----------

Descrição Adicional: Com recheio de Patê, presunto e alface. Com no mínimo 65 gramas

0000/024	3.000,00	UN	MINI PÃO DE QUEIJO	1,93	5.790,00
----------	----------	----	--------------------	------	----------



São Miguel das Missões - RS
COMPRAS E LICITAÇÕES
ITENS E VALORES DE REFERÊNCIA

Impressão: 07/05/2026

Hora: 10:48:10

Descrição Adicional: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/025	3.000,00	UN	MINI PIZZA DE CALABRESA	3,54	10.620,00
----------	----------	----	-------------------------	------	-----------

Descrição Adicional: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/026	3.000,00	UN	NEGRINHO	1,30	3.900,00
----------	----------	----	----------	------	----------

Descrição Adicional: NEGRINHO. Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio

0000/027	20,00	KG	NOZINHO DO AMOR	31,83	636,60
----------	-------	----	-----------------	-------	--------

0000/028	1.200,00	UN	OURIÇO	1,72	2.064,00
----------	----------	----	--------	------	----------

Descrição Adicional: OURIÇO. Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio

0000/029	1.800,00	UN	PASTEL ASSADO	1,57	2.826,00
----------	----------	----	---------------	------	----------

Descrição Adicional: PASTEL DE CARNE. Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio. Máximo de 1 dia de fabricação. Produto resfriado.

0000/030	3.000,00	UN	PASTEL DE FRANGO	1,24	3.720,00
----------	----------	----	------------------	------	----------

Descrição Adicional: Deverão ter um padrão de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/031	5.000,00	UN	PASTEL FRITO DE CARNE	1,23	6.150,00
----------	----------	----	-----------------------	------	----------

Descrição Adicional: PASTEL FRITO DE CARNE. Deverao ter um padrao de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos nao devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal nao reutilizado para nao alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/032	2.400,00	UN	REFRIGERANTE TIPO COLA, EMBALAGEM DE 200ML	2,49	5.976,00
----------	----------	----	--	------	----------

0000/033	2.000,00	UN	REFRIGERANTE TIPO GUARANÁ, EMBALAGEM DE 200ML	2,49	4.980,00
----------	----------	----	---	------	----------

0000/034	5.000,00	UN	RISOLES DE FRANGO	1,23	6.150,00
----------	----------	----	-------------------	------	----------

Descrição Adicional: RISOLES DE FRANGO. Deverao ter um padrao de peso mínimo de 40g, apresentar textura macia. Os salgados fritos nao devem apresentar excesso de gordura e serem frito em óleo vegetal nao reutilizado para nao alterar o sabor específico. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio.

0000/035	1.000,00	UN	SALADA DE FRUTAS	8,13	8.130,00
----------	----------	----	------------------	------	----------

0000/036	2.800,00	UN	SANDUICHE	6,00	16.800,00
----------	----------	----	-----------	------	-----------

0000/037	4.000,00	UN	SANDUICHE COM PÃO CACETINHO	7,74	30.960,00
----------	----------	----	-----------------------------	------	-----------

0000/038	300,00	UN	SUCO DE FRUTAS 100% SUCO	13,95	4.185,00
----------	--------	----	--------------------------	-------	----------

Descrição Adicional: SUCOS DE FRUTAS 100% SUCO, natural integral, embalagem de 1 litro, com sabores diversos, sem conservantes, sem adição de açúcar, sem adição de adoçante. Poderá ser adoçado com maçã natural. Bebida homogeneizada, preparado a partir da extração da fruta, isento de sujidades. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá conter informações, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. Sabores de laranja, uva, manga,



São Miguel das Missões - RS
COMPRAS E LICITAÇÕES
ITENS E VALORES DE REFERÊNCIA

Impressão: 07/05/2026

Hora: 10:48:10

abacaxi, pêssego.

0000/039	2.000,00	UN	SUCO DE LARANJA 200ML	2,55	5.100,00
----------	----------	----	-----------------------	------	----------

Descrição Adicional: SUCO DE LARANJA 200ML, GARRAFA PET MINI

0000/040	2.000,00	UN	SUCO DE UVA 200ML	2,34	4.680,00
----------	----------	----	-------------------	------	----------

Descrição Adicional: SUCO DE UVA, EMBALAGEM PET DE 200ML

Total Geral: 227.666,30

São Miguel das Missões - RS, Em 07/05/2026