

ORÇAMENTO – PROCESSO Nº 362/2026

ITEM	QUANT	UND	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	20	UN	REFRIGERANTE DESCARTÁVEL 2 LT – COLA. Ingredientes: Água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Sem glúten, não alcoólico, condicionado em embalagem de garrafa Pet reciclável, lacradas com segurança, sem nenhum tipo de alterações em seu sabor e aspecto. Marca Referência: Coca-Cola.			
02	20	UN	REFRIGERANTE DESCARTÁVEL 2 LT – GUARANÁ. Água gaseificada, açúcar e extrato vegetal de guaraná, aroma natural, acidulante: ácido cítrico, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, corante: caramelo tipo IV, não alcoólico. Condicionado em embalagem de garrafa Pet Reciclável, lacradas com segurança, sem nenhum tipo de alterações em seu sabor e aspecto. Marca Referência: Antártica, Coroa.			
03	30	UN	SUCO INTEGRAL 1 LT – Sabores de Uva, Pêssego e Goiaba, dentre outros. Condicionado em embalagem Tetra Pak, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional, local para abertura na parte superior da caixa, devidamente lacrada. Embalagem contendo 01(um) litro. Toda a embalagem deverá estar sem qualquer tipo de violação, que possa comprometer a integridade física do produto, validade deverá estar dentro do prazo.			
04	80	PDÇ	BOLO DE LIMÃO – Pedaco medindo aproximadamente 4/4 cm. Formato retangular com uma única camada, com cobertura de leite condensado e raspas de limão. Deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. Embalagem resistente,			

ORÇAMENTO – PROCESSO Nº 362/2026

			contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.			
05	100	PDÇ	BOLO DE CHOCOLATE – Sem recheio. Peça medindo aproximadamente 8/8 cm. Formato retangular com uma única camada, com cobertura de chocolate e chocolate granulado. Deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. Embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.			
06	80	PDÇ	BOLO BRANCO - Peça medindo aproximadamente 4/4cm sem recheio. formato retangular, sem cobertura. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, validade e peso.			
07	100	PDÇ	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE - Peça medindo aproximadamente 4/4 cm. formato retangular, a massa deve estar macia e aerada. com deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.			
08	15	KG	BOLO CONFEITADO - bolo sabor tradicional confeitado, com recheios de pêssego, morango, ameixa, brigadeiro, bombom e coco. formato retangular com uma única camada, cobertura de chantilly e corante artificial. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.			

ORÇAMENTO – PROCESSO Nº 362/2026

09	200	UN	ESPERA MARIDO - ingredientes: ovos, açúcar, fermento de pão, sal, leite, óleo e farinha de trigo. a massa deve estar bem assada e macia. com calda caramelizada. não deverá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacta e com bom aspecto. acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação, validade e peso.			
10	150	UN	MENTIRA DOCE - ingredientes: ovos, açúcar, leite, fermento em pó, margarina, farinha de trigo, óleo, canela e açúcar. deverá ter boa aparência e maciez. deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. Deve estar intacta e com bom aspecto. Cada mentira deverá ter em média aproximadamente 35g.			
11	250	UN	PÃO DE QUEIJO – Tamanho médio, bem assado, com bom aspecto e sabor. Deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, que conserva o calor, selo dados do fabricante, data de fabricação e validade. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto. Cada pão deverá ter em média aproximadamente 60 gramas.			
12	12	UN	PÃO DOCE CASEIRO – O pão deverá ser bem assado e macio. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto. Cada pão deverá ter em média aproximadamente 400g.			
13	1.500	UN	SALGADOS DIVERSOS – Tipo Quibe, Coxinha, Pastel e Empada. Recheios de frango, carne moída, queijo e presunto. Tamanho médio.			

ORÇAMENTO – PROCESSO Nº 362/2026

14	500	UN	<p>CACHORRO QUENTE – Ingredientes:</p> <p>PÃO HOT DOG – SALSICHA HOT DOG: salsicha, origem carne de frango, bovina e suína, tipo tradicional, ingredientes proteína de soja, amido, sal, condimentos naturais.</p> <p>TOMATE. aspecto globoso, firme intacto, isento de enfermidade, boa qualidade, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física.</p> <p>PIMENTÃO. Legume in natura, espécie verde, primeira qualidade sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande.</p> <p>ERVILHA. Em conserva. Ingredientes: água, sal, açúcar.</p> <p>MILHO VERDE. Em conserva. Ingredientes: água, sal, açúcar.</p> <p>BATATA PALHA. Ingredientes: Batata, óleo vegetal de palma e sal. Devem estar super crocantes e sequinhas.</p> <p><u>O.B.S:</u> O produto deverá ser embalado em sacolinhas próprias para esse tipo de alimentos.</p>			
15	150	UN	<p>ESFIRRA PEQUENA – Pesando aproximadamente 30 a 45 gramas. Ingredientes: fermento biológico, leite, açúcar, sal, farinha de trigo e óleo. Recheio com sabores de frango, presunto e queijo. Todas bem assadas, macias, com recheio bem temperado, sem ser muito salgadas e cruas. Não deverá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacta e com bom aspecto. Acondicionadas em embalagens fechadas, selo do fabricante, data de fabricação e validade.</p>			
16	100	UN	<p>MINI PÃO FRANCES COM PRESUNTO E QUEIJO – Pão bem assado e macio. Recheado com fatias de presunto e queijo. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada, selo com dados do fabricante, data</p>			

ORÇAMENTO – PROCESSO Nº 362/2026

			de fabricação e validade. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto.			
17	250	UN	MINI PÃO CARECA COM PRESUNTO E QUEIJO – O pão deverá ser bem assado e macio. Presunto cozido de carne suína, sem gorduras e anormalidades. Deverá ter bom aspecto e sabor. Queijo Muçarela de primeira qualidade, sem anormalidades, deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto.			
18	250	UN	MINI PÃO CARECA COM FRANGO – O pão deverá ser bem assado e macio. FRANGO DESFIADO carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto.			
19	300	UN	MINI PÃO COM PATÊ – Mini Pão c/ Patê pesando aproximadamente 30 a 45 gr. recheio com sabores de frango ou atum. Todas bem assadas, macias, com recheio bem temperado, sem ser salgadas e cruas. Não deverá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacta e com bom aspecto.			

ORÇAMENTO – PROCESSO Nº 362/2026

20	150	UN	<p>SANDUICHE NATURAL: pão de forma, com validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. frango desfiado carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. alface: lisa ou crespa com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. tomate: cortado em rodela finas, com aspecto globoso, firme intacto, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física. cenoura: ralada, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. maionese: dentro do prazo de validade, com bom aspecto e sabor. qualidade superior ou similar helmman.</p>			
21	10		<p>REQUEIJÃO CREMOSO - Ingredientes - Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Acondicionado em pote plástico com tampa</p>			

ORÇAMENTO – PROCESSO Nº 362/2026

			abre e fecha, com dados do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, data de vencimento. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto. Pote de 200gr.			
22	20		LEITE INTEGRAL - embalagem: constituída por camadas de papel cartão, papel alumínio e plástico pvc (conhecida tradicionalmente como “longa vida”) sem lacre superior, contendo 1l (um litro) de produto. a embalagem primária deve apresentar-se íntegra e não deve estar estufada e nem amassada. características gerais: produto submetido à chamada “ultra-pasteurização”, deve ser composto por apenas leite e citrato de sódio como estabilizante o prazo de validade deve ser no mínimo de 04 (quatro) meses contados a partir da entrega.			
23	03		ACHOCOLATADO EM PÓ 1KG - Achocolatado em pó com vitaminas, embalagem plástica de 01 kg. A porção de 20g com máximo de 17g de carboidratos. o prazo de validade dever ser no mínimo de 06 (seis) meses contados a partir da data de entrega.			
24	100		ÁGUA MINERAL 500ML - sem gás acondicionadas em garrafa de 500 ml descartável, lacrada dentro dos padrões estabelecidas pelo departamento nacional de produção mineral- dnpm e agência nacional de vigilância sanitária ANVISA com marca, procedência e validade impressas no rotulo do produto.			
25	15	KG	TORTA SALGADA - formato retangular, feita de PÃO DE FORMA: sem casca já fatiada, com validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Recheio de FRANGO cozido, desfiado e temperado. ERVILHA em conserva. Ingredientes: água, sal e açúcar.			



ORÇAMENTO – PROCESSO Nº 362/2026

		<p>MILHO VERDE em conserva. Ingredientes: água, sal e açúcar. E tempero verde. Cobertura: BATATA PALHA: Ingredientes: Batata, óleo vegetal de palma e sal. Devem estar super crocantes e sequinhas. AZEITONA VERDE em conserva de primeira qualidade, com caroço, com coloração uniforme, sem danos físicos. Deverá ter boa aparência, ser firme e uniforme, com sabor bem agradável. A torta deverá ter 3 camadas bem recheadas. O recheio deve estar bem temperado, sem ser salgado e cru. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto.</p>			
VALOR TOTAL					
VALOR POR EXTENSO					

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA _____

DATA: _____

E-MAIL _____

ASSINATURA: _____

CARIMBO DO CNPJ