

PROPOSTA DE PREÇOS

Nº DO PROCESSO: 23751.000053.2026-81

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

Razão Social: _____

CNPJ/MF: _____

Endereço: _____ Cidade: _____ UF: __ CEP: _____

Telefone: _____ Fax: _____ E-mail: _____

Banco: _____ Agência _____ C/C _____

2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA:

Prazo de validade da proposta: _____ dias (*prazo mínimo: 90 dias*).

3. DECLARAÇÃO:

Declaramos, para os devidos fins, que nesta proposta estão inclusos todos os impostos, taxas, seguros e encargos sociais e trabalhistas que incidem ou que venham a incidir no objeto licitado.

4. OBJETO:

O objeto da presente proposta é a Permissão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título precário e onerosa, para exploração de serviços de Cantina/Lanchonete, voltada ao fornecimento de lanches e/ou refeições, nas dependências do IFMT - *Campus* Lucas do Rio Verde, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, no Edital e seus Anexos.

5. VALOR MENSAL PROPOSTO PARA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
01	<p>Container instalado no IFMT - Campus Avançado Lucas do Rio Verde - Avenida Universitária, 1600W, Parque das Emas. CEP 78.466-586</p> <p>Especificação: composto em aço; cobertura: telha térmica; cor externa: verde; cor interna: branco em tinta lavável; piso: cerâmico ou vinílico; Ambiente interno contendo: 1. canto lateral esquerdo x fundo: ponto de água e esgoto / 2. canto lateral esquerdo x frente: ponto de energia / 3. canto frente x lateral direito: ponto de energia; Fundo: fechado e pintado.</p> <p>Medidas do Container:</p> <p>I. Área total: 7,84 metros quadrados (280cm lateral x 280cm comprimento x 262cm altura)</p> <p>II. Frente: contendo uma porta medindo 94cm largura x 207cm altura instalada no centro</p> <p>III. Lateral direita: contendo:</p> <p>a) duas janelas basculantes, com abertura para fora, instaladas na altura de 105cm do chão com distância de 20cm uma da outra e medindo: janela 1>110cm largura x 100cm altura; janela 2>130cm largura x 100cm altura;</p> <p>b) uma bancada para atendimento medindo 260cm comprimento x 45cm largura, sendo 25cm para a parte externa da janela e 20cm para a parte interna (dentro do container)</p> <p>IV. Lateral esquerda: contendo duas janelas fixas, instaladas na altura de 129cm do chão com distância de 20cm uma da outra e medindo: janela 1>112cm largura x 40cm altura; janela 2>55cm largura x 40cm altura.</p>	M ²	7,84		

6. VALOR PROPOSTO PARA OS ITENS DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO:

Item	Produto	Descrição/Especificação do Produto	Valor Unitário
1	Água	mineral, sem gás, envasada em embalagem plástica descartável de 500ml, lacrada, com tampa de rosca. Registro no Ministério da Saúde/ANVISA. Embalagem deve conter data de validade, lote, fonte e composição físico-química. Armazenamento em local fresco ou sob refrigeração	
2	Água	mineral, com adição de gás carbônico, envasada em embalagem plástica descartável de 500ml, lacrada, com tampa de rosca. Registro no Ministério da Saúde/ANVISA. Rótulo contendo validade, lote, composição e procedência. Armazenamento em local fresco ou sob refrigeração	
3	Café	comum (coado), obtido a partir da infusão de pó de café em água quente (café tradicional), preparado no local, sem adição de outros ingredientes, com ou sem adição de açúcar, servido quente, embalagem apropriada, 100ml	
4	Café com leite	Bebida pronta ou preparada no local, composta por leite integral ou semidesnatado e café coado, com ou sem adição, servido quente, embalagem apropriada 200ml	
5	Chá	bebida à base de extrato natural de chá, pronta para consumo, não alcoólica, não gaseificada. Sabores variados (ex.: limão, pêssego, hibisco com frutas, chá verde, entre outros), com ou sem adição de açúcar. Disponibilizar no Mínimo 2 opções sabor. copo/xícara 100ml	
6	Leite	Bebida láctea pasteurizada ou UHT (longa vida), integral, semidesnatada ou desnatada, conforme disponibilidade, pronta para o consumo, servido quente ou frio, com ou sem adição de açúcar, embalagem apropriada 200ml	
7	Refrigerante	Bebida gaseificada, com adição de açúcar e aroma, disponível em sabores variados (cola, guaraná, laranja, etc.). Fornecida em lata ou garrafa individual de 220ml. Deve estar devidamente rotulada, com validade visível, e ser servida gelada.	
8	Refrigerante zero açúcar	Bebida gaseificada com adoçantes artificiais ou naturais, sem adição de açúcares, disponível nos mesmos sabores da versão tradicional. Apresentação em lata ou garrafa individual de 220ml. Armazenamento em local fresco ou sob refrigeração.	
9	Refrigerante	Bebida gaseificada, com adição de açúcar e aroma, disponível em sabores variados (cola, guaraná, laranja, etc.). Fornecida em lata ou garrafa individual de 269ml. Deve estar devidamente rotulada, com validade visível, e ser servida gelada.	
10	Refrigerante zero açúcar	Bebida gaseificada com adoçantes artificiais ou naturais, sem adição de açúcares, disponível nos mesmos sabores da versão tradicional. Apresentação em lata ou garrafa individual de 269ml. Armazenamento em local fresco ou sob refrigeração.	
11	Suco natural de frutas	Bebida obtida a partir da fruta in natura, espremida ou batida com água, sem conservantes ou aditivos, com ou sem adição de açúcar, copo 300ml	
12	Suco de polpa de frutas	Bebida preparada no local a partir de polpa de fruta congelada e água filtrada, com ou sem adição de açúcar, copo 300ml	
13	Vitaminas	Batida de leite com frutas, com ou sem adição de açúcar, copo 300ml	
14	Bebida láctea	Bebida pronta para consumo à base de leite fermentado ou não, com adição de polpa ou aroma de frutas (sabores variados como morango, coco, pêssego etc.). Apresenta consistência líquida ou cremosa, embalagem individual 200 ml. Deve conter rótulo com data de validade, lote, ingredientes e valor nutricional. Armazenamento refrigerado.	
15	iogurte	iogurte pasteurizado e fermentado, de consistência cremosa, em embalagem individual de 170g, sabores diversos, com ou sem pedaços de fruta. Pode ser integral, desnatado ou sem lactose, conforme disponibilidade. Deve conter rotulagem clara com informações nutricionais e respeitar as condições de armazenamento sob refrigeração.	
16	Salada de frutas	Preparação com frutas frescas variadas e higienizadas, cortadas e servidas em porções individuais 300ml (em copo ou embalagem descartável). Sem adição de açúcar ou caldas industrializadas. Armazenamento refrigerado e consumo preferencial no mesmo dia do preparo.	
17	Salada de frutas com iogurte e granola	Salada de frutas frescas higienizadas, servida com porção adicional de granola e/ou iogurte natural ou saborizado. Fornecida em embalagem descartável 500ml. Deve ser armazenada sob refrigeração e consumida no mesmo dia do preparo.	
18	Pão na chapa (Pão quente)	Unidade de pão francês cortado ao meio, passado na chapa com manteiga ou margarina, servido aquecido e crocante. Deve ser preparado no momento do pedido ou mantido em estufa adequada. Peso aproximado 50g	
19	Sanduíche natural	Sanduíche frio preparado com pão de forma ou similar, com mínimo de 2 opções de recheios por dia (ex: frango com cenoura, atum com alface, ricota com ervas). Peso mínimo de 200g por unidade. Armazenamento sob refrigeração, validade máxima de 24h.	
20	Misto quente	Sanduíche preparado com pão de forma, presunto e queijo, prensado ou assado até derreter o queijo. Peso mínimo de 100g por unidade. Servido quente, com crocância, preparado na hora.	
21	Pão de queijo	Pão de queijo assado com peso mínimo de 100g. Produto artesanal ou industrializado, com sabor e textura característicos. Servido quente ou morno, mantido em estufa.	
22	Salgado	Salgado assado (ex: esfiha, enrolado, empadão), com no mínimo 3 opções de recheio por dia	

	assado	(ex: frango, carne, queijo, palmito). Peso mínimo de 120g por unidade. Produzido com higiene e armazenado em estufa térmica adequada.	
23	Salgado frito	Salgado frito (ex: coxinha, bolinha de queijo, risoles), com no mínimo 2 opções de recheio por dia. Peso mínimo de 100g por unidade. Deve estar crocante, sem excesso de óleo, mantido em temperatura segura.	
24	Tortas doces e/ou salgadas	Torta doce ou salgada servida em fatias, com no mínimo 2 opções de recheio por dia (ex: frango com legumes, carne seca com abóbora, banana com canela, chocolate). Cada fatia deve pesar, no mínimo, 100g. Mantidas sob refrigeração ou estufa, conforme o tipo.	
25	Bombons	Doce industrializado à base de chocolate (ao leite, branco ou amargo), com ou sem recheio, em porção individual de aproximadamente 20g. Embalado individualmente, com rótulo contendo data de validade, lote e informações nutricionais.	
26	Marmitta saudável	Marmittas embaladas em recipientes próprios para alimentos, livres de BPA, com vedação segura e apropriadas para congelamento e aquecimento. Porção total entre 300g e 400g. Preparação: preparadas com temperos naturais (cebola, alho, ervas frescas, cúrcuma etc.), com restrição ao uso de temperos industrializados e caldos artificiais, contendo baixo teor de sódio e gordura saturada e o uso de óleo controlado. As proteínas devem ser grelhadas, assadas, cozidas ou refogadas, não sendo permitidas frituras por imersão. Composição: a) Fonte de proteína magra (mínimo 90g): Frango (peito, desfiado ou em tiras), carne bovina magra (patinho, acém, carne moída), almôndegas caseiras assadas, carne de panela ou alternativa vegetal proteica de valor nutricional equivalente. b) Fonte de carboidratos complexos (mínimo 90g): Arroz, purês (mandioca, batata doce ou inglesa, abóbora cabotiá), batatas rústicas assadas, massas com controle de gordura e sódio. c) Legumes e vegetais (mínimo 90g): Mix de legumes variados: cenoura, chuchu, vagem, milho, abobrinha, abóbora, entre outros, preparados no vapor, cozidos ou refogados com baixo teor de gordura. d) Adicionais opcionais (até 30g): Grãos (lentilha, grão-de-bico, ervilha) ou sementes (chia, linhaça), desde que não comprometam a composição nutricional e estejam harmonizados com a preparação principal.	

Lucas do Rio Verde/MT, ____/____/2026.

Nome e assinatura do representante legal