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	Container instalado no IFMT - Campus Avançado Lucas do Rio Verde - Avenida Universitária, 1600W, Parque das Emas. CEP 78.466-586 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. Medidas do Container: I. Área total: 7,84 metros quadrados (280cm lateral x 280cm comprimento x 262cm altura) II. Frente: contendo uma porta medindo 94cm largura x 207cm altura instalada no centro III. Lateral direita: contendo: 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; 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) 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.	M²	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	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	
6	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.	
7	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.	
8	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.	
9	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.	
10	Suco natural de frutas/polpa	Bebida obtida a partir da fruta in natura/polpa, espremida ou batida com água, sem conservantes ou aditivos, com ou sem adição de açúcar, copo 300ml	
11	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.	
12	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.	
13	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.	
14	Salgado assado	Salgado assado (ex: esfiha, enrolado, empadão), com no mínimo 3 opções de recheio por dia (ex: frango, carne, queijo, palmito). Peso mínimo de 120g por unidade. Produzido com higiene e armazenado em estufa térmica adequada.	
15	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.	
16	Bolo simples/Tortas doces e/ou salgadas	Preparações alimentícias do tipo bolo simples, torta doce e/ou torta salgada, produzidas com ingredientes básicos como farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e/ou derivados, podendo conter recheios e coberturas, em sabores variados. Devem ser fornecidos em porções individuais, frescos, devidamente acondicionados em embalagens apropriadas, preparados no dia ou com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com a legislação vigente.	
17	Bombons / balas doces	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.	

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

_____

Nome e assinatura do representante legal