



PROPOSTA DE PREÇO

**PROPOSTA COMERCIAL PREGÃO ELETRÔNICO N. 90.230/2025 UASG 158154 – IFSP –
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO
PROCESSO N. 23305.024021.2025-58**

RAZÃO SOCIAL: JESSICA BENITEZ ALVES DE LIMA 44810894827

CNPJ: 29.781.224/0001-60

ENDEREÇO COMPLETO: Avenida Nicola Capucci 470, Cidade Jardim–Jacareí – SP, CEP: 12320.330

TELEFONE: 12 98107-9162 12 9 7401-6305

E-MAIL jessicabenitez.lima@yahoo.com.br

BANCO: 237

AGÊNCIA: 0395

NÚMERO DA CONTA-CORRENTE: 12627-6

OPTANTE PELO SIMPLES (X) SIM () NÃO

ME/EPP (X) SIM () NÃO



1. Propomos a entrega dos materiais abaixo, pelo preço a seguir indicado, conforme especificações constantes do Anexo I e seus apêndices do Edital do **Pregão nº 90230/2025 do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO**

ITEM	QTDE.	UNID.	DESCRIÇÃO	PREÇO	PREÇO TOTAL (R\$)
1	50.000	UN	Concessão onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina e restaurante de forma associada à prestação de serviço comum continuado de preparo e fornecimento de refeições sem dedicação exclusiva de mão de obra	R\$ 14,00	R\$ 700.000,00
2	100	UN	Pão de queijo	R\$ 3,70	R\$ 370,00
3	100	UN	Suco natural 300 ML	R\$ 6,00	R\$ 600,00
4	100	UN	Salgado assado	R\$ 6,50	R\$ 650,00
5	100	UN	Bolo FATIA	R\$ 3,50	R\$ 350,00
6	100	UN	Café espresso 180 ML	R\$ 4,40	R\$ 440,00
7	100	UN	Refrigerante 250 ML	R\$ 4,50	R\$ 450,00
8	100	UN	Salada de frutas	R\$ 5,00	R\$ 500,00
9	800	UN	Lanches de coffee break	R\$ 22,00	R\$ 17.600,00
			Total : 720.960,00 Validade da proposta : 60 DIAS		R\$ 720.960,00

Os itens 2 a 8 não serão comprados pela Contratante. Constam apenas para fins de fixação dos valores a serem cobrados pelos produtos na cantina/lanchonete e possuem quantitativo apenas para que somem valor relevante para fins de desconto no valor global do Grupo



(*) Salgado assado (esfirra, croissant, torta, pastel assado etc.), 90g	Mínimo 3 (três) opções de recheios: Mínimo: Uma opção com massa integral. Uma opção vegetariana (pode ser a de massa integral). Duas opções de proteína animal. Proibido fritura, embutidos ou produtos ultraprocessados (salsicha, salame, linguiça, presunto etc.).
(*) Pão de queijo tradicional, médio, 70g	-
(*) Café <i>espresso</i> puro, mín. 70ml e café coado com leite, mín. 170ml	Ambas as opções disponíveis e com o mesmo preço. Café <i>espresso</i> : de cápsula ou similar. Café coado com leite: vendido sem açúcar. Opção de leite com ou sem lactose.
Café <i>espresso</i> com leite, mín. 140ml	Vendido sem açúcar. Opção de leite com ou sem lactose.
(*) Bolo doce, fatia, mín. 50g	Com cobertura e/ou recheio. Ao menos 1 opção. Se for bolo de mandioca, pode ser cobrado 25% a mais do preço registrado.
(*) Refrigerante, aprox. 250ml	De duas a três opções.
(*) Suco natural integral de laranja e suco polpa com água, 300ml	Suco de laranja espremido na hora. Se ofertar adicionalmente suco integral de uva, o copo deste pode ser de 200ml. Ao menos três opções de suco de polpa com água. Se a Contratada tiver um efetivo e comprovado sistema de coleta e reciclagem de garrafas, os sucos naturais podem ser feitos previamente e armazenados em garrafas plásticas de 300ml.
Lata de suco	Qualquer volume. Ao menos 2 opções. Não pode ser alto em açúcar adicionado.
Lanche natural, 120g	Vendido refrigerado. Ao menos uma opção de recheio.
Pão francês na chapa com manteiga	Opção de adicionar queijo. Proibido o uso de margarina.
(*) Salada de frutas, copo 300ml	Ao menos três frutas diferentes.

Composição	Descrição	Observação
1 porção de proteína animal OU 1 porção de proteína vegetariana	Bovina: alcatra (molda, filé grelhado, cozida em cubos), lagarto (filé grelhado, assado, cozida), patinho, coxão mole (filé grelhado, assado, cozida), coxão duro (cozida), contra-filé (filé grelhado, parmegiana), carne moída de 1°.	* 1 opção de proteína animal disponível todos os dias. * Porção de aprox. 140g por refeição, sem repetição; * Oferta semanal e frequência obrigatórias: a) Bovina: 2x por semana; b) Aves: 1 ou 2x por semana; c) Suína: 0 ou 1x por semana; d) Peixe: 1x por semana.
Ambas as opções devem ser oferecidas, mas cada aluno receberá porção única. A Contratada pode preparar a proteína vegetal sob demanda, solicitando que os interessados nessa preparação se manifestem antecipadamente, mediante reserva. Funcionário da Contratada poderá servir no <i>buffet</i> a porção única de proteína aos consumidores subsidiados.	Aves: peito de frango (filé grelhado, estrogonofe, parmegiana, assado, milanese), coxa com sobrecoxa ou sobrecoxa de frango (assado ou grelhado), filé sassami (assado, estrogonofe, frango xadrez). Peixe: filé de pescada, filé de merluza, salmão ou outros peixes sem espinhas. Preparações: assado, grelhado, cozido, milanese. Suíno: parral (grelhado), mignon, bife (grelhado ou cozido), lombo (assado, grelhado) etc., sempre com mínima gordura	* É possível repetir a oferta do mesmo corte de carne bovina ou de ave na semana, mas o preparo deve ser diferente em cada uma das ocasiões. Por exemplo: bife de coxão mole num dia e tiras de coxão mole no outro ou coxão mole desfiado no outro. * O mesmo corte de carne, independente da forma de preparo, não pode ser ofertado em dias consecutivos. * Não é permitido carne de 2°, como acém, pé de galinha, moela de frango, fígado, vísceras, asa de frango, língua de boi etc. * Não são permitidos cortes gordurosos, como costela e picanha.
	Opção vegetariana (servida quente): proteína de soja OU a combinação de ao menos dois dos seguintes itens: grão de bico, cogumelos,	* 1 (uma) opção vegetariana disponível todos os dias; * Porção de aprox. 140g por refeição, sem repetição;



	soja, lentilha, quinoa, aveia, chia, amendoim, banana da terra.	* Permitido ofertar o mesmo item com mesma preparação até 2x na mesma semana, mas em dias alternados. * A proteína de soja, quando ofertada, deve sempre ser acompanhada por outro ingrediente.
2 opções de saladas/legumes/verduras diferentes (cf. observação)	Hortalças e legumes: couve, escarola, brócolis, cenoura, aveia, abóbora, abóbora, abóbora, tomate, druzinha, escarola, berinjela etc.	* Sempre duas opções disponíveis: a) Hortalça folhosa crua; e b) Outra hortalça folhosa crua ou vegetal cozido (legume/verdura), servido quente ou frio. * Possível servir até 2x na semana o mesmo item, podendo ser em dias consecutivos. * Hortalças de folha clara (alfaca, acelga etc.) devem sempre ser servidas misturadas com hortalças de folha escura (escarola, couve-manteiga etc.) ou outro vegetal. * Não é permitida a oferta de salada de pepino desacompanhada de outro vegetal ou tendo o pepino como componente principal da salada.
1 porção de guarnição	Farofa, batata doce ou inglesa assada/cozida, grão de bico, abóbora cozida, lentilha, banana da terra, mandioca, morango, polenta, massas secas ou frescas: macarrão bolonhesa ou com queijo, lasanha, escondidinho, fricassê, massas recheadas (ravioli, sementino, conchiglioni etc.), compota de berinjela/abóbora com outros ingredientes, berinjela/abóbora/pimentão recheado etc.	* Permitido ofertar o mesmo item 2x na mesma semana, sempre em dias alternados.
1 porção de arroz	Arroz branco, arroz integral, arroz enriquecido (cenoura ralada, milho etc.) ou "primavera"	* Sempre duas opções disponíveis: arroz integral e outra opção de arroz.
1 porção de feijão	Feijão carioca, tropeiro, bolinha, verde, rosinha ou preto simples	* Feijão pronto no máximo 2x por semana, podendo ser em dias consecutivos. Sempre simples, sem bacon nem linguiça.



VALOR TOTAL POR EXTENSO: R\$ 720.960,00 (Setecentos e vinte mil novecentos e sessenta reais)

2. Preços unitário e total com duas casas decimais, em moeda corrente nacional, expressos em algarismos, e total por extenso, prevalecendo este último, em caso de discordância.
3. Nos preços estão incluídos todos os custos que se fizerem indispensáveis à perfeita execução objeto da licitação.
4. Estão computados nos preços todos os tributos incidentes sobre os serviços a serem fornecidos, bem como os custos referentes à utilização de materiais, remuneração dos empregados, transporte para as visitas e todos os tributos empregatícios, correndo tais operações única e exclusivamente por conta, risco e responsabilidade da licitante vencedora.
5. Prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, contados da abertura da sessão pública.
6. **Proposta para formalização de contratos** vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura.

Jacareí/SP, 05 de dezembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br JESSICA BENITEZ DE LIMA VALDANHA
Data: 05/12/2025 13:20:12-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JESSICA BENITEZ ALVES DE LIMA
CPF 448.108.948-27
Identidade: 44.442.569-x
Função: Proprietária