



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE
CÂMPUS SAPIRANGA

PROPOSTA

FORNECEDOR: _____

TELEFONE: _____

E-MAIL: _____

SEQ	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	UNID	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL
01	Kit de lanche individual, pronto para consumo e embalado individualmente, composto por pão integral ou com sementes, preparação proteica, hortaliças e/ou legumes, molho ou pasta quando necessário, 1 fruta in natura ou 200 mL de suco de frutas sem açúcar adicionado. Inclui preparo, embalagens, transporte e entrega. Todos os componentes deverão observar as especificações dos Anexos I e II.	3059	Kit		

Observações Gerais:

Serão desclassificadas as propostas que não informarem: PREÇO UNITÁRIO, MARCA, MODELO E/OU REFERÊNCIA do material, conforme critérios objetivos de julgamento.

O fornecedor deverá informar um número de conta vinculada ao CNPJ para que seja efetuado o pagamento.

O vencedor deverá estar ciente de que serão retidos os impostos devidos.

Conforme a Lei 14133/21, Art. 104, Inc IV - a empresa que não entregar material ou que não executar os serviços constantes nesta proposta no prazo estabelecido, estará sujeita a aplicação das sanções cabíveis

Preço CIF no almoxarifado.

Outrossim, declara, sob as penas da lei, que:

a) está ciente da obrigatoriedade de declarar superveniência de fato impeditivo da habilitação;

b) não mantém em seu quadro de pessoal menor de 18 (dezoito anos) em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Validade da proposta: 60 dias

Entrega do material/serviço: imediata.

Dados Bancários (conta vinculada ao CNPJ):

Banco:.....

Agência:.....

Conta:.....

Sapiranga, __ de _____ de 2026.

Carimbo com CNPJ e assinatura da empresa



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE
CÂMPUS SAPIRANGA

ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO KIT DE LANCHE

As especificações abaixo integram o objeto e deverão ser observadas pela contratada durante o preparo e o fornecimento dos kits.

Pão integral ou com sementes

Produto com peso entre 90 e 100 g, elaborado preferencialmente com farinha integral e/ou cereais integrais. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aparência próprios, estar adequado ao consumo e não conter gordura trans industrial adicionada. Priorizar produto com maior proporção de ingredientes integrais, sem adição de açúcar ou com baixo teor de açúcares adicionados e teor controlado de sódio.

Preparação proteica

Porção entre 50 e 70 g, à base de frango, carne bovina ou suína magra, ou proteína vegetal, conforme o planejamento do cardápio. Deverá ser elaborada preferencialmente com alimentos in natura ou minimamente processados. Não serão permitidas carnes processadas, como presunto, apressuntado, mortadela, salame, linguiça, salsicha e similares.

Hortaliças e/ou legumes

Porção entre 15 e 40 g, preferencialmente in natura ou minimamente processada, higienizada e própria para consumo. Poderá ser oferecida crua ou cozida, conforme a preparação. Quando utilizada na composição do sanduíche, recomenda-se a porção entre 30 e 40 g.

Molho ou pasta

Quando previsto na preparação, porção entre 10 e 25 g, elaborada preferencialmente à base de ingredientes in natura ou minimamente processados. Deverá ter composição previamente definida, não conter gordura trans industrial e apresentar teores controlados de sódio, açúcares adicionados e gorduras saturadas.

Fruta in natura

Uma unidade de boa qualidade, própria para consumo, em estágio de maturação adequado, sem sinais de deterioração. A porção deverá ter peso compatível com o público atendido, preferencialmente entre 100 e 150 g por unidade. Poderão ser utilizadas frutas da época, como banana, maçã, laranja, bergamota ou tangerina, ou equivalentes sazonais.

Suco de frutas

Porção de 200 mL, preparada a partir de fruta ou polpa de fruta, sem adição de açúcar e preferencialmente sem adoçantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Deverá manter sabor, aroma, cor e aspecto próprios da fruta utilizada e ser acondicionado, conservado, transportado e distribuído em condições adequadas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE
CÂMPUS SAPIRANGA

ANEXO II ALIMENTOS EQUIVALENTES

Os alimentos de referência poderão ser substituídos por opções equivalentes, desde que mantidas as especificações nutricionais e as condições deste Termo de Referência.

Grupo	Alimento de referência	Possíveis substitutos
Frango	Peito de frango	Outra preparação de frango equivalente
Carne	Carne bovina magra	Carne suína magra
Proteína vegetal	Proteína texturizada de soja	Outra proteína vegetal nutricionalmente equivalente
Folhosa	Alface	Couve, rúcula ou outra hortaliça folhosa
Legume 1	Cenoura	Abóbora, beterraba ou cenoura
Legume 2	Brócolis	Couve flor, vagem, chuchu ou abobrinha
Molho	Tomate	Preparação vegetal equivalente
Fruta	Banana	Maçã, laranja, bergamota, tangerina ou fruta sazonal equivalente
Suco	Limão	Laranja, bergamota, tangerina ou outra fruta adequada