



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS ITABERABA

ANEXO XI - Modelo apresentação de cardápio e preços;
PLANILHA DE VALORES MÁXIMOS ADMITIDOS NA PROPOSTA

6.1 Tabela de itens, especificações e valores do cardápio mínimo exigido para os itens que devem ser disponibilizados na cantina:

CARDÁPIO MÍNIMO E PREÇOS DOS LANCHES				
1. SANDUÍCHES / SALGADOS / DOCES				
Subitem	Descrição	Informações específicas do produto e/ou ingredientes	Unidade	Valor Médio
01	Pão Quente	Pão francês(50g) com manteiga	Unidade	R\$ 2,95
02	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), presunto e queijo(20g)	Unidade	R\$ 6,85
03	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)	Unidade	R\$ 7,45
04	Tapioca	Beiju ou Tapioca (recheio de carne, frango ou queijo e presunto)	Unidade	R\$ 6,05
05	Cuscuz temperado	Cuscuz temperado (com tempero verde, carne, sabores variados)	Unidade	R\$ 7,85
06	Sanduíche natural	Pão integral ou de forma tradicional. Recheio: frango desfiado ou atum desfiado, requeijão ou ricota ou queijo minas, cenoura, alface ou rúcula, tomate e salsinha.	Unidade	R\$ 7,10
07	Pão de queijo	Paõzinho de queijo, tipo mineiro (80g)	Unidade	R\$ 5,75
08	Esfiha	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, legumes... etc	Unidade	R\$ 4,50
09	Empada	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, legumes... etc	Unidade	R\$ 4,90
10	Pastel assado ou de forno	Massa assada (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito... etc	Unidade	R\$ 5,25
11	Bolo simples	Bolo simples sem recheio: fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, nega maluca, chocolate, entre outros. Fatia com no mínimo 100g.	Unidade	R\$ 5,30
SUBTOTAL				R\$ 63,95
2. BEBIDAS				
Subitem	Descrição	Informações específicas do produto e/ou ingredientes	Unidade	Valor Médio
01	Cafézinho	Copo de 50 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Unidade	R\$ 1,80
02	Café	Copo de 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Unidade	R\$ 3,35

03	Café com Leite	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Unidade	R\$ 3,40
04	Água mineral sem Gás	Garrafa 500ml	Unidade	R\$ 1,95
05	Água mineral com Gás	Garrafa 500ml	Unidade	R\$ 2,80
06	Água de Coco	Copo 200ml	Unidade	R\$ 3,45
07	Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Pelo menos 2 sabores: limão, abacaxi, laranja, maracujá,... etc	Unidade	R\$ 5,35
08	Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Pelo menos 03 sabores: abacaxi, cajá, goiaba, acerola,... etc	Unidade	R\$ 5,10
09	Iogurte natural	Iogurte natural de frutas, sabores variados, copo de 170g	Unidade	R\$ 3,15
10	Iogurte de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Bebida láctea de frutas, garrafa de 180ml	Unidade	R\$ 4,25
11	Vitamina de Frutas - copo 400ml	Vitamina de frutas, 3 opções de frutas, por exemplo: morango, banana, mamão, misturadas ao leite	Unidade	R\$ 6,85
SUBTOTAL				R\$ 41,45

3. REFEIÇÕES (ALMOÇO)

Subitem	Descrição	SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO	Valor Médio
SELF SERVICE	Saladas	Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, pepino, rúcula, repolho, tomate, vagem, etc	R\$ 40,45
	Molhos (no mínimo 2 opções)	À vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, azeite, etc	
	Acompanhamentos	- Arroz branco, integral - Feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão fradinho, grão de bico, lentilha, ervilha. - Macarrão tipo espaguetti, penny ou parafuso	
	Pratos principais protéicos (no mínimo 2 opções)	- Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, strogonoff, acebolada, molho madeira,almôndega, etc. - Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, strogonoff, etc - Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação, badejo, tilápia, filé de merluza, salmão): grelhado,frito, milanesa, assado, etc.	
	Guarnições (no mínimo 2 opções)	- Farofa (variada); - Purês (de batata, abóbora, aipim etc.); - Batatas e mandiocas fritas ou cozidas; Banana da terra (à milanesa frita); - Suflês (de queijo, de cenoura etc.); - Tortas (de frango, de palmito, de camarão etc.); - Bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc.); - Massas variadas: Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa,quatro queijos, ao sugo, entre outros e panquecas, rondedele, canelone. 1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve, espinafre, escarola, quiabo, cenoura,brócolis, etc.	

PRATO FEITO	O Prato Feito deve obrigatoriamente deve conter: a) Salada crua (porção em média 50g); b) Salada Cozida (porção em média 100g); c) Acompanhamentos (feijão e arroz)(porção em média 150g); d) No mínimo 2 opções protéicas (porçãoe m média de 120 a 150g) e) Guarnição (porção em média 120g);			R\$ 20,05
	Sugestão de composição pode ser a mesma do item acima			
SUBTOTAL				R\$ 60,50
4. SOBREMESAS				
Subitem	Descrição	SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO	Unidade	Valor Médio
01	Sorvete	Sorvete Sabores variados de fruta e ao leite, pote ou copo 200ml	Unidade	R\$ 5,00
02	Picolé	Sabores variados de fruta e ao leite	Unidade	R\$ 3,05
03	Salada de frutas	Porção de 200g com no mínimo 4 frutas variadas	Unidade	R\$ 6,20
SUBTOTAL				R\$ 14,25
TOTAL GERAL DA PROPOSTA (ITEM 01 + ITEM 02 + ITEM 03 + ITEM 04)				R\$ 180,15

(Local), ____ de _____ de 20__

Carimbo / Assinatura licitante

OBS.: Carimbo com CNPJ da Empresa e assinatura representante legal.