

RKV ALIMENTOS LTDA

PROPOSTA COMERCIAL

Serviços contínuos de alimentação coletiva para o Restaurante Universitário

Contratante	Universidade Federal de Jataí - UFJ
Pregão / UASG	Pregão Eletrônico nº 10/2026 • UASG 156678
Processo	Processo Administrativo nº 23854.002918/2026-95
Grupo	Grupo único - Itens 1 e 2
Valor global	R\$ 2.933.627,52

À Universidade Federal de Jataí - Diretoria de Compras e Licitações

A RKV ALIMENTOS LTDA apresenta sua proposta final, adequada aos valores ofertados, declarando plena ciência e aceitação do edital alterado, do Termo de Referência, das minutas contratuais e de todos os seus anexos.

1. Identificação da proponente

Razão social	RKV ALIMENTOS LTDA
CNPJ / Inscrição Estadual	34.652.187/0001-20 / 748.610.630.117
Porte	Empresa de Pequeno Porte - EPP
Endereço	Rua Vinicius de Moraes, 125, Jardim Amanda I, Hortolândia/SP, CEP 13188-103
Telefones	19-992813096 19 98979-4248
E-mail	suter.engenharia@gmail.com
Representante legal	Thiago Suter Silveira

Dados bancários: conforme cadastro vigente no SICAF e/ou a serem formalmente indicados para pagamento, sem criação de informação não constante dos documentos disponibilizados.

2. Objeto e compromisso de execução

Contratação de empresa especializada em alimentação coletiva para operacionalização de todas as atividades de produção e distribuição local de refeições destinadas ao Restaurante Universitário da UFJ, sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, incluindo planejamento, aquisição, recebimento, armazenamento, preparo, porcionamento, distribuição, controle de acesso, atendimento aos usuários, higienização e gestão da qualidade.

3. Tabela de preços - Grupo único

Item	Descrição	Unid.	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	Fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar)	UND	158.916	R\$ 13,72	R\$ 2.180.327,52
2	Fornecimento de pequenas refeições (café da manhã)	UND	90.000	R\$ 8,37	R\$ 753.300,00
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA					R\$ 2.933.627,52

Valor global por extenso: dois milhões, novecentos e trinta e três mil, seiscentos e vinte e sete reais e cinquenta e dois centavos.

Conferência aritmética: 158.916 × R\$ 13,72 = R\$ 2.180.327,52; 90.000 × R\$ 8,37 = R\$ 753.300,00; total = R\$ 2.933.627,52.

4. Escopo específico dos itens

Item 01 - Fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar)

- Campus Jatobá: produção e distribuição local pelo sistema tipo bandejão; Campus Riachuelo: refeição pronta em marmitex de 900 ml, com fechamento hermético, kit de talheres e salada crua individualizada.

Item 02 - Fornecimento de pequenas refeições (café da manhã)

- Campus Jatobá: café da manhã pronto para consumo, conforme cardápio, porções, frequência, alternativas veganas e demais padrões do Termo de Referência.

5. Formação dos preços

- Os preços são fixados por unidade efetivamente fornecida e incluem integralmente gêneros alimentícios, bebidas, embalagens, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, mão de obra, uniformes, EPIs, encargos, tributos, taxas, seguros, manutenção, logística, administração, riscos e lucro.
- Integram os custos a cessão onerosa mensal de R\$ 8.900,00, o ressarcimento de água e energia elétrica, a contratação de internet, o sistema de venda e controle de acesso e os equipamentos adicionais necessários.
- A planilha separada apresenta composição referencial e editável, conciliada exatamente ao valor unitário e total de cada item, sem majoração da proposta.

6. Plano técnico de alimentação e cardápios

6.1 Planejamento nutricional

- Cardápios mensais de café da manhã, almoço e jantar elaborados por nutricionista habilitado, com fichas técnicas, porções, ingredientes, alergênicos e informações exigidas, submetidos previamente ao Setor de Nutrição da PRAE/UFJ.
- Manutenção de cardápios variados, respeito às frequências e à sazonalidade dos hortifrutigranjeiros, vedação de repetições indevidas e oferta de opção proteica vegana e atendimento diferenciado quando formalmente solicitado.
- Utilização de gêneros dentro dos Padrões de Identidade e Qualidade, carnes com inspeção oficial e produtos regularizados perante os órgãos sanitários competentes.
- Aquisição de gêneros da agricultura familiar nos limites e condições estabelecidos no Termo de Referência.

6.2 Grandes refeições - almoço e jantar

- Composição conforme Anexo I-A: arroz, feijão, prato proteico de origem animal, opção proteica vegana, guarnição, salada, sobremesa/fruta e refresco, observadas as porções e frequências do edital.
- O cardápio do almoço será distinto do jantar; o serviço no Campus Jatobá será por autosserviço, com porcionamento dos componentes determinados, e o fornecimento ao Campus Riachuelo será em marmitex hermético.
- O refresco será servido gelado, em porção de 200 ml por usuário, conforme as condições de qualidade e aprovação previstas.

6.3 Pequena refeição - café da manhã

- Fornecimento diário segundo composição, quantidades, frequência e padrões do item 5.2.1 do Termo de Referência e do Anexo I-A.
- Oferta das alternativas veganas e adequações alimentares previstas, com conservação, porcionamento e distribuição em condições seguras.

6.4 Segurança dos alimentos e qualidade

- Implantação e manutenção do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados, apresentados no prazo editalício antes do início da operação.
- Controle documentado de temperaturas, higienização, potabilidade, vetores e pragas, manutenção de equipamentos, coleta e guarda de amostras e análises microbiológicas.
- Análise sensorial antes das distribuições, correção ou substituição imediata de preparações reprovadas e acompanhamento permanente por nutricionistas.

7. Operação, equipe e atendimento

7.1 Estrutura de pessoal

- Quadro técnico, administrativo e operacional dimensionado para atender integralmente a demanda, inclusive substituições e reforços necessários, sem caracterização de dedicação exclusiva de mão de obra.
- Nutricionistas devidamente habilitados no CRN-1 durante todo o funcionamento do restaurante, Responsável Técnico com Atestado de Responsabilidade Técnica e preposto presente diariamente.
- Treinamento inicial e periódico sobre boas práticas, segurança, atendimento, sustentabilidade, uso de EPIs, prevenção de acidentes e rotinas operacionais.
- Uniformes completos, limpos, identificados e adequados a cada função, com diferenciação dos nutricionistas.

7.2 Controle de acesso, venda e atendimento

- Implantação, antes do início das operações, de sistema de informação para venda e controle de acesso, com catracas eletrônicas com reconhecimento facial e registros auditáveis.
- Disponibilização de aplicativo e website, recebimento em espécie, PIX, débito e crédito, equipamentos de caixa, acesso à internet e emissão de relatórios diários, mensais e anuais.
- Atendimento prioritário e acessível, canais para dúvidas e reclamações, mecanismos de reembolso e contingência para falhas do sistema em até 24 horas.

7.3 Sustentabilidade

- Redução do desperdício de água, energia, alimentos e materiais; segregação de resíduos; destinação adequada do óleo comestível; preferência por produtos biodegradáveis e materiais permanentes.
- Uso racional de insumos, manutenção preventiva/corretiva, monitoramento de equipamentos e cumprimento da Política Nacional de Resíduos Sólidos e das exigências ambientais do edital.

8. Locais, horários e condições de execução

Unidade	Endereço	Atuação
Campus Jatobá	BR-364, km 195, nº 3.800, CEP 75.801-615, Jataí/GO	Prédio do Restaurante Universitário; produção e distribuição.
Campus Riachuelo	Rua Riachuelo, nº 1.530, Setor Samuel Graham, CEP 75.804-020, Jataí/GO	Sala de distribuição; recebimento das refeições transportadas.

8.1 Horários de distribuição

Refeição	Campus Jatobá	Campus Riachuelo
Café da manhã	06h30 às 09h30	Não aplicável
Almoço	11h00 às 14h00	11h40 às 12h40
Jantar	17h00 às 21h30	18h00 às 18h50

- As instalações permanecerão disponíveis à contratada das 05h00 às 22h40, respeitados calendário acadêmico, ordens da fiscalização e eventuais alterações formalmente comunicadas.
- O início dos serviços ocorrerá mediante ordem de serviço, com antecedência mínima de três dias, conforme o Termo de Referência.
- A execução será acompanhada por indicadores e Instrumento de Medição de Resultado, com registro de quantidades efetivamente servidas.

9. Cessão onerosa, utilidades e garantia

Cessão onerosa mensal	R\$ 8.500,00 - Campus Jatobá; R\$ 400,00 - Campus Riachuelo; total de R\$ 8.900,00, obrigação separada do faturamento das refeições.
Água	Ressarcimento conforme medição ou, sem hidrômetro individual, 10% sobre o aluguel, nos termos do TR.
Energia elétrica	Ressarcimento conforme consumo efetivo apurado por registros específicos.
Internet	Contratada e custeada pela RKV.
Garantia contratual	5% do valor da contratação: R\$ 146.681,38, com validade durante a execução e 90 dias após o término da vigência.

10. Condições comerciais e contratuais

Validade da proposta	90 dias, contados da apresentação.
Vigência inicial	12 meses a partir da publicação do extrato contratual no PNCP, admitidas prorrogações legais.
Critério de julgamento	Menor preço por grupo global; proposta para os dois itens.
Regime de execução	Empreitada por preço unitário, com pagamento das quantidades efetivamente executadas e aceitas.
Pagamento	Até 10 dias úteis após a finalização da liquidação da despesa, por ordem bancária.
Subcontratação	Não admitida.
Reajuste	Conforme critérios e interregno previstos no Termo de Referência e na legislação aplicável.
Custos inclusos	Todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento integral do objeto.

11. Declarações gerais da licitante

- Declara ciência e concordância com todas as condições do edital e anexos e que a proposta contempla a integralidade dos custos necessários à execução.
- Declara cumprir plenamente os requisitos de habilitação e manter as condições durante toda a execução contratual.
- Declara não empregar menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 anos, salvo aprendiz a partir de 14 anos.
- Declara não possuir empregados submetidos a trabalho degradante ou forçado.
- Declara cumprir as exigências legais de reserva de cargos para pessoas com deficiência e reabilitados da Previdência Social, quando aplicáveis.
- Declara que os preços propostos são exequíveis e suficientes, incluindo obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e previstas em instrumentos coletivos vigentes.
- Declara inexistirem fatos impeditivos para licitar ou contratar e compromete-se a comunicar qualquer ocorrência superveniente.
- Declara observar a legislação anticorrupção, de integridade, proteção de dados, sustentabilidade, saúde e segurança do trabalho.
- Declara sua condição de EPP, sem reivindicar tratamento favorecido incompatível com as regras específicas dos itens 1 e 2 deste certame.

12. Declaração de conhecimento das condições locais / não vistoria

Para atendimento aos itens 4.34.4 e 9.31 do Termo de Referência e ao item 8.10.2 do edital, o responsável técnico abaixo declara que tomou conhecimento pleno de todas as informações, instalações, equipamentos, condições e peculiaridades dos locais de execução, assumindo os ônus decorrentes e renunciando a alegações posteriores de desconhecimento, dúvida ou omissão.

RESPONSÁVEL TÉCNICO: _____

CRN: _____ CPF: _____

ASSINATURA: _____

Observação: esta declaração deve ser assinada pelo responsável técnico da RKV antes do envio, caso não tenha sido realizada a vistoria.

13. Declaração de responsabilidade técnica e operacional

- A RKV compromete-se a apresentar e manter o registro da pessoa jurídica e do responsável técnico perante o Conselho Regional de Nutricionistas competente, bem como o Atestado de Responsabilidade Técnica.
- A RKV disponibilizará equipe, equipamentos, utensílios, tecnologia, logística, licenças e documentos sanitários necessários ao início e à continuidade dos serviços.
- A RKV aceita a fiscalização, as medições, os controles de qualidade e a aplicação do IMR, promovendo correções e substituições nos prazos determinados.

14. Declaração de exequibilidade e composição de custos

A RKV declara que examinou a estrutura operacional, os quantitativos, o cardápio, a cessão onerosa, os ressarcimentos, a garantia de 5%, a mão de obra, os insumos e os riscos envolvidos, e que os valores de R\$ 13,72 e R\$ 8,37 são exequíveis. A planilha de custos anexa integra esta proposta para fins de demonstração e poderá ser ajustada em diligência, sem majoração dos preços ofertados.

15. Encerramento e assinatura

A RKV ALIMENTOS LTDA reafirma seu compromisso com segurança alimentar, qualidade nutricional, regularidade, transparência, atendimento humanizado e execução integral do objeto, mantendo a presente proposta pelo prazo declarado.

Documento assinado digitalmente
 **THIAGO SUTER SILVEIRA**
 Data: 25/08/2026 14:30:08-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Hortolândia/SP, 25 de agosto de 2026.

THIAGO SUTER SILVEIRA

Representante Legal - RKV ALIMENTOS LTDA

CNPJ 34.652.187/0001-20

Assinatura eletrônica

PROPOSTA COMERCIAL

Processo Licitatório nº 00648/2026.

Pregão Eletrônico nº 064/2026.

Do Objeto:

Contratação de serviços contínuos de empresa especializada em alimentação coletiva, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições, visando atender as demandas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí - UFJ, a serem executados sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra.

Prezados;

A empresa **PLENA ALIMENTAÇÃO E FACILITIES LTDA.**, inscrita no CNPJ sob o nº **19.092.349/0001-29**, estabelecida na Rua 07 de maio, 783 – Centro – Tatuí/SP – CEP 18270-010, telefone nº - (15) 99646-3332, e-mail: comercial@plenaalimentacaoeservicos.com.br, por intermédio de seu sócio proprietário o Sr. Mateus Pestana Ribeiro, portador(a) do RG nº 55.139.533-3 e do CPF nº 439.096.278-70, **propõe fornecer à Prefeitura Municipal de Amparo/SP, em estrito cumprimento ao previsto no Edital da licitação em epígrafe, especialmente no que tange às Especificações do Objeto (Anexos I e II do Edital):**

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QTDE.	QTDE. DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar).	158.916	UND	R\$ 17,38	R\$ 2.761.960,08
02	Fornecimento de pequenas refeições (café da manhã).	90.000	UND	R\$ 7,72	R\$ 694.800,00
VALOR TOTAL DA PROPOSTA					R\$ 3.456.760,08

OBSERVAÇÕES:

A proponente obriga-se a cumprir o prazo de entrega previsto no Edital.

A validade desta proposta é de 90 (noventa) dias corridos, contados da data da abertura da sessão pública de pregão.



Responsável pela assinatura do Contrato: MATEUS PESTANA RIBEIRO

Cargo: Sócio-proprietário

RG: 55.139.533-3 - CPF: 439.096.278-70

Telefone: (11) 96083-7722

E-mail: comercial@plenaalimentacao.com.br

Atenciosamente,

Tatuí, 26 de agosto de 2026.

PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA:19092349000129
Assinado de forma digital por PLENA ALIMENTACAO
E FACILITIES LTDA:19092349000129
Dados: 2026.08.26 15:54:20 -03'00'

PLENA ALIMENTACAO E FACILITIES LTDA
MATEUS PESTANA RIBEIRO
Sócio Proprietário
RG: 55.139.533-3 - CPF: 439.096.278-70



ESTADO DA GOIÁS
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23854.002918/2026-95

Pela presente a empresa NUTRIBRASIL EIRELI, CNPJ nº 69.626.349/0001-30, com sede na Rua Alberto Leal Nunes, 1403, Lourival Parente em Teresina, Telefone (86) 98161-4321, E-mail – nutribrasilbr@gmail.com, vem pela presente apresentar sua proposta de preços de acordo com as exigências do presente edital.

DADOS PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

<u>DADOS DA EMPRESA</u>	<u>RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO</u>
Razão Social: NUTRIBRASIL EIRELI CNPJ: 69.626.349/0001-30 Rua Alberto Leal Nunes, 1403, Lourival Parente em Teresina Telefone (86) 98161-4321 E-mail – nutribrasilbr@gmail.com BANCO: Banco do Brasil AGENCIA: 4404-0 CONTA CORRENTE: 14188-7	Nome: Rubens Da Silva Bezerra, brasileiro Endereço: Quadra Saci, nº 17, Quadra 36, Bairro Saci, Cep. 64020-300, em Teresina – PI. E-mail: nutribrasilbr@gmail.com CPF: 450.613.863-53 Carteira de identidade nº: 1.198.450 Órgão expedidor: SSP/PI Cargo/ Função: Sócio Administrador Naturalidade: Teresina Nacionalidade: Brasileiro

Rubens

PROPOSTA:

Universidade Federal de Jataí - GO						
Item	Especificação	CATSER	Unidade	Quantidade Anual Estimada	Valor Unitário	Valor Anual
1	Fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária pelo sistema de distribuição tipo bandejão e para o Campus Riachuelo - Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex", material do marmitex: alumínio ou EPS (Poliestireno Expandido)/ isopor, capacidade 900 ml, com fechamento hermético, garantindo a ausência de vazamentos e a proteção total contra agentes externos até o momento do consumo. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, preferencialmente de material biodegradável e resistente, acondicionados em embalagem plástica, transparente. As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico ou isopor com fechamento hermético).	15210	unidade	158.916	R\$ 17,40	R\$ 2.765.138,40
2	Fornecimento de pequenas refeições (café da manhã), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária -Fornecimento de pequenas refeições (café da manhã), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária - Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" preferencialmente retangular, material do marmitex: alumínio ou EPS (Poliestireno Expandido)/ isopor, capacidade 900 ml, com fechamento hermético.	5320	unidade	90.000	R\$ 7,75	R\$ 697.500,00
Total Global						R\$ 3.462.638,40

MARCA/FABRICANTE: NUTRIBRASIL
PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (NOVENTA) DIAS, A CONTAR DA DATA DE SUA APRESENTAÇÃO;
PRAZO DE INÍCIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS: CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I);
Rubens

LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS: CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I);

PRAZO DE VALIDADE/GARANTIA DOS SERVIÇOS: CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I);

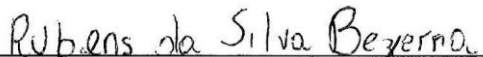
**TODAS AS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO CONTIDAS NA PROPOSTA VINCULAM A CONTRATADA;
NOS COMPROMETEMOS, CASO VENCEDOR DESTE CERTAME QUE PROVIDENCIAREI DENTRO DO PRAZO ESTIPULADO
OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DESTE CONTRATO, DE ACORDO COM O
QUE DISPÕE A RESOLUÇÃO RDC 216 DA ANVISA - REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇO DE
ALIMENTAÇÃO DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA;
NOS VALORES PROPOSTOS ESTARÃO INCLUSOS TODOS OS CUSTOS OPERACIONAIS, ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS,
TRABALHISTAS, TRIBUTÁRIOS, COMERCIAIS E QUAISQUER OUTROS QUE INCIDAM DIRETA OU INDIRETAMENTE NO
FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS;
DECLARAMOS, SOB AS PENAS DA LEI E DO EDITAL DA LICITAÇÃO, QUE:**

- Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI nº 2, de 16 de setembro de 2009;
- Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

Rubens

- Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- Que cumpre a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT;
- Declaro que estou ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- Declaro que o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.
- Declaro que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- Declaro que minhas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.;

Teresina, Piauí, 28 de agosto de 2026


RUBENS DA SILVA BEZERRA
ADMINISTRADOR





PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23854.002918/2026-95

Item	Especificação	Unidade	Quant	Valor Unitario	Total
1	Refeições (almoço e jantar)	Unid.	158.916	17,90	2.844.596,40
2	Café da Manhã	Und.	90.000	8,20	738.000,00
TOTAL					3.582.596,40

Validade da Proposta: 90 dias.

Cascavel, 31 de agosto de 2026

JOSIANE MANESCO
BONFANTE:05834838952

Assinado de forma digital por JOSIANE
MANESCO BONFANTE:05834838952
Dados: 2026.08.31 11:36:21 -03'00'

Josiane Manesco Bonfante

REFEIVEL COMERCIO DE REFEIÇÕES LTDA.

Rua São Paulo, 94 - Centro - Fone: (45) -3035 -1633 - E-mail: refeivel@hotmail.com

CNPJ: 07.834.228/0001-26

Inscrição Estadual: 903.63488-09.

CEP: 85.805-020

Cidade: Cascavel

Estado: Paraná.