

PROPOSTA COMERCIAL
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 375/2025
PROCESSO AGSUS.007144/2025-53

OBJETO: Fornecimento de gêneros alimentícios e cozinha, destinados à viabilização das Reuniões Ordinárias do DSEI Amapá e Norte do Pará (DSEI/AMP), conforme cronograma a seguir:

Cronograma de eventos:

- Evento 1: 12ª Reunião Ordinária Eleitoral do CLSI-W – Polo Base Bona.
Período: 22 a 24 de novembro de 2025.
- Evento 2: 13ª Reunião Ordinária Eleitoral do CLSI-TKT – Polo Base Missão.
Período: 27 a 29 de novembro de 2025.
- Evento 3: 14ª Reunião Ordinária Eleitoral do CLSI-Wajãpi.
Período: 1º a 3 de dezembro de 2025.
- Evento 4: 15ª Reunião Ordinária Eleitoral do CLSI-O – Polo Base Manga.
Período: 4 a 6 de dezembro de 2025.

A Empresa XXX, com sede na cidade de XXX, na (rua, avenida etc.) n.º XXX, telefone: XXX, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º XXX, Conta Corrente: XXX, Ag.: XXX, Banco: XXX, E-mail: XXX, neste ato representada por XXX, abaixo-assinado, interessada na prestação do objeto do presente ato, **PROPÕE** à AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS a prestação do objeto desta Cotação de preço, nas seguintes condições:

EVENTO 1					
EVENTO	DATA	LOCAL	LOCAL DE ENTREGA	ENTREGA ATÉ	QTD. PESSOAS
12ª Reunião Ordinária Eleitoral do CLSI-W	22 a 24/11/2025	Polo Base Bona Aldeia Bona/Almerim - PA	Avenida Pedro Baião, no 1071, Bairro Trem, sede do DSEI/AMP.	20/11/2025	50 participantes

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
14	Açúcar, Produto cristalino branco, obtido de cana-de-açúcar, com granulação uniforme, livre de umidade, impurezas e grumos. Embalado em saco plástico transparente, lacrado e rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 24 meses.	kg	30		
15	Pão: tipo forma, características adicionais isento de impurezas, prazo validade min. 30 dias (1ª qualidade) 400g	Pct	150		
16	Biscoito salgado: embalado em pacotes de 400g, crocante, de boa qualidade, com validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Produto industrializado, embalado individualmente, com registro no órgão competente e rotulagem completa (fabricante, validade, ingredientes, lote e informações nutricionais).	Pct	05		
17	Biscoito tipo maisena: embalado em pacotes de 400g, de textura leve e sabor suave, próprio para consumo direto. Produto industrializado, com validade mínima de 90 dias a partir da entrega, rotulagem completa (fabricante, data de validade, lote, ingredientes e informações nutricionais) e registro no órgão competente	Pct	05		
18	Café torrado e moído: Café torrado e moído, tipo 100% arábica ou conilon, isento de impurezas, aroma e sabor característicos, embalagem de 250 g, com válvula de ar e lacre de segurança.	Pct	20		
19	Margarina: cremosa com teor de lipídios de 65% a 80%, pronta para uso culinário, embalagem de 500 g, devidamente lacrada.	Unidade	15		

20	Achocolatado: em pó 400g, com vitaminas e ferro. Cada 20g tem 80 kcal. Validade de 12 meses. Para uso em refeitórios.	Pct	15		
21	Aveia em flocos: 500g. Rico em fibras, vitaminas e minerais. Ideal para mingaus, vitaminas e bolos. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Unidade	20		
22	Arroz: Tipo agulhinha ou polido, de qualidade alimentar, Tipo 1, composto por grãos inteiros, limpos e isentos de impurezas. Possui aparência uniforme, cor natural e aroma característico. Embalado em pacotes selados de 1 kg, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade. Destinado ao consumo em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais, garantindo segurança e qualidade alimentar.	Kg	15		
23	Colorau Pó : à base de urucum, utilizado como corante natural e tempero. Rico em carotenoides. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco 100g	Pct	25		
24	Extrato de tomate: 190g. Pasta concentrada de tomate, utilizada como base para molhos e preparações culinárias. Validade: 18 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Unidade	15		
25	Farinha de mandioca: amarela regional, 1kg. Produzida artesanalmente, ideal para acompanhar pratos típicos. Validade: 6 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Kg	30		
26	Feijão Carioca: 1kg. Grãos selecionados, de alta qualidade para consumo doméstico e comercial. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Kg	45		

27	Leite em pó: integral, 400g. Fonte de cálcio e vitaminas. Ideal para preparo de bebidas e receitas. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Pct	50		
28	Macarrão: tipo espaguete, 500g. Massa alimentícia de sêmola de trigo, ideal para preparos diversos. Validade: 24 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Pct	50		
29	Óleo de soja: 900ml. Óleo vegetal refinado, ideal para frituras e preparos culinários. Validade: 18 meses. Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz.	Unidade	15		
30	Pimenta do reino moída: 100g. Tempero aromático para diversos pratos. Validade: 24 meses. Manter em local seco e arejado.	Pct	20		
31	Sal: refinado iodado, 1kg para uso culinário em geral, validade: 12 meses manter em local seco.	Kg	05		
32	Suco em caixa: pacote com 15 unidades. Pronto para consumo, diversos sabores. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Pct	10		
33	Vinagre, 750ml. Produzido a partir de álcool de cana, ideal para temperos e conservas. Validade: 24 meses. Armazenar em local fresco e arejado.	Unidade	05		
34	Tempero completo, 250g. Mistura de temperos para carnes, aves e pratos diversos. Validade: 18 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Unidade	05		
35	Alho, bulbo fresco. Utilizado como tempero base na culinária. Validade: 2 a 3 meses. Armazenar em local fresco, seco e arejado.	Kg	10		

36	Banana Pacovan in natura. Fruta fresca, ideal para consumo direto ou preparo de doces. Validade: 5 a 7 dias em temperatura ambiente. Armazenar em local fresco e arejado.	Kg	30		
37	Batata in natura, por kg. Tubérculo versátil para cozimento, fritura e purês. Validade: 2 a 3 semanas em local fresco, escuro e arejado.	Kg	15		
38	Cebola Bulbos secos, firmes e limpos, sem brotos, rachaduras ou umidade excessiva. Armazenar em local seco e ventilado. Validade de até 30 dias.	Kg	15		
39	Cenoura in natura Legume versátil para saladas, cozidos e refogados. Validade: 2 a 3 semanas em geladeira. Armazenar em local fresco e arejado.	Kg	15		
40	Coentro e cheiro verde in natura, maço (120g) Ervas frescas para tempero e finalização de pratos. Validade: 5 a 7 dias em geladeira (embalado em saco plástico ou com talos imersos em água).	Maço	10		
41	Laranja in natura (kg) Fruta cítrica para consumo in natura ou suco. Validade: 1 a 2 semanas em local fresco e arejado.	Unidade	180		
42	Melancia Fruta de polpa suculenta, ideal para consumo fresco. Validade: 1 a 2 semanas em local fresco (inteira). Após cortada, conservar na geladeira por 2 a 3 dias.	Unidade	04		

43	Maçã Fruta firme e doce, para consumo direto ou uso em receitas. Validade: 2 a 4 semanas em geladeira.	Unidade	180		
44	Pimentão in natura Disponível nas cores verde, amarelo ou vermelho, usado em saladas, refogados e assados. Validade: 5 a 7 dias na geladeira.	Kg	10		
45	Repolho in natura Folhas compactas para saladas, conservas e cozidos. Validade: 1 a 2 semanas na geladeira.	Kg	08		
46	Sopão: Refeição completa pré-pronta, com legumes, carnes e massas, processada e embalada para distribuição em larga escala.	Unidade	15		
47	Tomate: in natura: fruto versátil para saladas e molhos. Validade: 5-7 dias em temperatura ambiente (maduro) ou até 2 semanas refrigerado (menos maduro).	Kg	07		
48	Carne bovina (bife do vazio) congelada, por kg. Corte macio e saboroso, ideal para grelhados. Validade: até 6 meses congelada (-18°C). Descongelar em geladeira e consumir em até 24 horas.	Kg	50		
49	A linguiça tipo calabresa, comercializada por quilograma, é um embutido temperado e defumado, amplamente utilizado em grelhados, frituras e como ingrediente em diversos pratos. Sua validade é de até 3 meses quando mantida congelada a -18°C, ou de 2 a 3 dias sob refrigeração entre 0 e 4°C.	Kg	20		
50	O charque, apresentado em embalagem de	Kg	20		

	500g, consiste em carne bovina curada por salga e secagem, sendo base para preparações típicas como feijoada e carne-de-sol. Em embalagem fechada, pode ser armazenado por até 6 meses em local fresco e seco. Após aberto, deve ser refrigerado e consumido dentro de uma semana.				
51	O frango com miúdos, congelado em embalagens de 2kg, inclui o frango inteiro acompanhado de miúdos (coração, fígado e moela). Permanecerá em condições ideais por até 6 meses se mantido congelado a -18°C. Uma vez descongelado, deve ser refrigerado e consumido no prazo de 24 horas.	Kg	15		
52	Ovo de galinha, cartela com 30 unidades. Alimento versátil para consumo direto ou uso em receitas. Validade: 21 a 28 dias a partir da data de embalagem, refrigerado entre 4°C e 10°C. Armazenar sempre na geladeira, na embalagem original.	Cartela	04		
53	Garrafão de água mineral 20 litros. Próprio para consumo humano, ideal para uso residencial ou comercial. Validade: 6 meses a partir da data de envasamento. Armazenar em local fresco, arejado e longe de produtos de limpeza.	Garrafão	04		
54	Coco ralado, pacote de 100g. Coco seco e ralado, ideal para doces, bolos e coberturas. Validade: 6 meses em local fresco e seco. Após aberto, conservar em recipiente fechado.	Pct	05		
55	Canela em pó Pó de canela para doces, bolos e bebidas. Validade: 12 meses. Manter em local fresco	Pct	05		

	e seco, 50g				
56	<p>Creme de Leite Camponesa</p> <p>Caixa de 200g ou lata. Para molhos, sobremesas e preparos cremosos.</p> <p>Validade: 6 meses (consulte a embalagem).</p>	Unidade	10		
57	<p>Leite Condensado</p> <p>Lata ou sachê. Base para doces e bebidas.</p> <p>Validade: 12 meses. Conservar em local fresco</p>	Unidade	10		
58	<p>Milho Branco</p> <p>Grãos de milho branco para cozimento.</p> <p>Validade: 12 meses. Armazenar em local seco.</p>	Unidade	08		
59	<p>Isqueiro</p> <p>Isqueiro comum para acender fogo.</p> <p>Validade: Indeterminada (até o combustível acabar). Manter longe do sol e calor.</p>	Unidade	02		
60	<p>Shoyu Tempero para Carne e Frango</p> <p>Molho shoyu com temperos para marinar carnes. Validade: 12 meses. Conservar em local fresco após aberto.</p>	Unidade	02		
61	<p>Arroz parboilizado tipo 1, processado por hidratação e gelatinização para maior retenção de nutrientes. Grãos inteiros, firmes e soltos após o cozimento.</p> <p>Embalagem de 1 kg para uso doméstico e institucional.</p>	Kg	30		
62	<p>A farinha de trigo tipo 1, embalagem 1 kg, possui textura fina e cor branca uniforme. Atende aos padrões técnicos com umidade máxima de 14,5%, teor de proteína mínimo de 9% e glúten mínimo de 26%. É fortificada com ferro</p>	Kg	10		

	e ácido fólico, conforme legislação. Produto registrado no MAPA com validade de 6 meses, deve ser armazenado em local seco até 25°C.				
Valor Total					

EVENTO 2					
EVENTO	DATA	LOCAL	LOCAL DE ENTREGA	ENTREGA ATÉ	QTD. PESSOAS
13ª Reunião Ordinária Eleitoral do CLSITKT	27 a 29/11/2025	Polo Base Missão Aldeia Urunai/Óbidos - PA	Avenida Pedro Baião, no 1071, Bairro Trem, sede do DSEI/AMP.	25/11/2025	70 participantes

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
12	Açúcar, Produto cristalino branco, obtido de cana-de-açúcar, com granulação uniforme, livre de umidade, impurezas e grumos. Embalado em saco plástico transparente, lacrado e rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 24 meses.	kg	30		
13	Pão: tipo forma, características adicionais isento de impurezas, prazo validade min. 30 dias (1ª qualidade) 400g	Pct	150		
14	Biscoito salgado: embalado em pacotes de 400g, crocante, de boa qualidade, com validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Produto industrializado, embalado individualmente, com registro no órgão competente e rotulagem completa (fabricante, validade, ingredientes, lote e informações nutricionais).	Pct	05		

15	Biscoito tipo maisena: embalado em pacotes de 400g, de textura leve e sabor suave, próprio para consumo direto. Produto industrializado, com validade mínima de 90 dias a partir da entrega, rotulagem completa (fabricante, data de validade, lote, ingredientes e informações nutricionais) e registro no órgão competente	Pct	05		
16	Café torrado e moído: Café torrado e moído, tipo 100% arábica ou conilon, isento de impurezas, aroma e sabor característicos, embalagem de 250 g, com válvula de ar e lacre de segurança.	Pct	20		
17	Margarina: cremosa com teor de lipídios de 65% a 80%, pronta para uso culinário, embalagem de 500 g, devidamente lacrada.	Unidade	15		
18	Achocolatado: em pó 400g, com vitaminas e ferro. Cada 20g tem 80 kcal. Validade de 12 meses. Para uso em refeitórios.	Pct	15		
19	Aveia em flocos: 500g. Rico em fibras, vitaminas e minerais. Ideal para mingaus, vitaminas e bolos. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Unidade	20		
20	Arroz: Tipo agulhinha ou polido, de qualidade alimentar, Tipo 1, composto por grãos inteiros, limpos e isentos de impurezas. Possui aparência uniforme, cor natural e aroma característico. Embalado em pacotes selados de 1 kg, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade. Destinado ao consumo em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais, garantindo segurança e qualidade alimentar.	Kg	15		

21	Colorau Pó : à base de urucum, utilizado como corante natural e tempero. Rico em carotenoides. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco 100g	Pct	25		
22	Extrato de tomate: 190g. Pasta concentrada de tomate, utilizada como base para molhos e preparações culinárias. Validade: 18 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Unidade	15		
23	Farinha de mandioca: amarela regional, 1kg. Produzida artesanalmente, ideal para acompanhar pratos típicos. Validade: 6 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Kg	30		
24	Feijão Carioca: 1kg. Grãos selecionados, de alta qualidade para consumo doméstico e comercial. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Kg	45		
25	Leite em pó: integral, 400g. Fonte de cálcio e vitaminas. Ideal para preparo de bebidas e receitas. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Pct	50		
26	Macarrão: tipo espaguete, 500g. Massa alimentícia de sêmola de trigo, ideal para preparos diversos. Validade: 24 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Pct	50		
27	Óleo de soja: 900ml. Óleo vegetal refinado, ideal para frituras e preparos culinários. Validade: 18 meses. Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz.	Unidade	15		
28	Pimenta do reino moída: 100g. Tempero aromático para diversos pratos. Validade: 24 meses. Manter em local seco e arejado.	Pct	20		

29	Sal: refinado iodado, 1kg para uso culinário em geral, validade: 12 meses manter em local seco.	Kg	05		
30	Suco em caixa: pacote com 15 unidades. Pronto para consumo, diversos sabores. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Pct	10		
31	Vinagre, 750ml. Produzido a partir de álcool de cana, ideal para temperos e conservas. Validade: 24 meses. Armazenar em local fresco e arejado.	Unidade	05		
32	Tempero completo, 250g. Mistura de temperos para carnes, aves e pratos diversos. Validade: 18 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Unidade	05		
33	Alho, bulbo fresco. Utilizado como tempero base na culinária. Validade: 2 a 3 meses. Armazenar em local fresco, seco e arejado.	Kg	10		
34	Banana Pacovan in natura. Fruta fresca, ideal para consumo direto ou preparo de doces. Validade: 5 a 7 dias em temperatura ambiente. Armazenar em local fresco e arejado.	Kg	30		
35	Batata in natura, por kg. Tubérculo versátil para cozimento, fritura e purês. Validade: 2 a 3 semanas em local fresco, escuro e arejado.	Kg	15		
36	Cebola Bulbos secos, firmes e limpos, sem brotos, rachaduras ou umidade excessiva. Armazenar em local seco e ventilado. Validade de até 30 dias.	Kg	15		
37	Cenoura in natura Legume versátil para saladas, cozidos e	Kg	15		

	refogados. Validade: 2 a 3 semanas em geladeira. Armazenar em local fresco e arejado.				
38	Coentro e cheiro verde in natura, maço (120g) Ervas frescas para tempero e finalização de pratos. Validade: 5 a 7 dias em geladeira (embalado em saco plástico ou com talos imersos em água).	Maço	10		
39	Laranja in natura (kg) Fruta cítrica para consumo in natura ou suco. Validade: 1 a 2 semanas em local fresco e arejado.	Unidade	180		
40	Melancia Fruta de polpa succulenta, ideal para consumo fresco. Validade: 1 a 2 semanas em local fresco (inteira). Após cortada, conservar na geladeira por 2 a 3 dias.	Unidade	04		
41	Maçã Fruta firme e doce, para consumo direto ou uso em receitas. Validade: 2 a 4 semanas em geladeira.	Unidade	180		
42	Pimentão in natura Disponível nas cores verde, amarelo ou vermelho, usado em saladas, refogados e assados. Validade: 5 a 7 dias na geladeira.	Kg	10		
43	Repolho in natura Folhas compactas para saladas, conservas e cozidos. Validade: 1 a 2 semanas na geladeira.	Kg	08		
44	Sopão: Refeição completa pré-pronta, com legumes, carnes e massas, processada e embalada para distribuição em larga	Unidade	15		

	escala.				
45	Tomate: in natura: fruto versátil para saladas e molhos. Validade: 5-7 dias em temperatura ambiente (maduro) ou até 2 semanas refrigerado (menos maduro).	Kg	07		
46	Carne bovina (bife do vazio) congelada, por kg. Corte macio e saboroso, ideal para grelhados. Validade: até 6 meses congelada (-18°C). Descongelar em geladeira e consumir em até 24 horas.	Kg	50		
47	A linguiça tipo calabresa, comercializada por quilograma, é um embutido temperado e defumado, amplamente utilizado em grelhados, frituras e como ingrediente em diversos pratos. Sua validade é de até 3 meses quando mantida congelada a -18°C, ou de 2 a 3 dias sob refrigeração entre 0 e 4°C.	Kg	20		
48	O charque, apresentado em embalagem de 500g, consiste em carne bovina curada por salga e secagem, sendo base para preparações típicas como feijoada e carne-de-sol. Em embalagem fechada, pode ser armazenado por até 6 meses em local fresco e seco. Após aberto, deve ser refrigerado e consumido dentro de uma semana.	Kg	20		
49	O frango com miúdos, congelado em embalagens de 2kg, inclui o frango inteiro acompanhado de miúdos (coração, fígado e moela). Permanecerá em condições ideais por até 6 meses se mantido congelado a -18°C. Uma vez descongelado, deve ser refrigerado e consumido no prazo de 24 horas.	Kg	15		

50	Ovo de galinha, cartela com 30 unidades. Alimento versátil para consumo direto ou uso em receitas. Validade: 21 a 28 dias a partir da data de embalagem, refrigerado entre 4°C e 10°C. Armazenar sempre na geladeira, na embalagem original.	Cartela	04		
51	Garrafão de água mineral 20 litros. Próprio para consumo humano, ideal para uso residencial ou comercial. Validade: 6 meses a partir da data de envasamento. Armazenar em local fresco, arejado e longe de produtos de limpeza.	Garrafão	04		
52	Coco ralado, pacote de 100g. Coco seco e ralado, ideal para doces, bolos e coberturas. Validade: 6 meses em local fresco e seco. Após aberto, conservar em recipiente fechado.	Pct	05		
53	Canela em pó Pó de canela para doces, bolos e bebidas. Validade: 12 meses. Manter em local fresco e seco, 50g	Pct	05		
54	Creme de Leite Camponesa Caixa de 200g ou lata. Para molhos, sobremesas e preparos cremosos. Validade: 6 meses (consulte a embalagem).	Unidade	10		
55	Leite Condensado Lata ou sachê. Base para doces e bebidas. Validade: 12 meses. Conservar em local fresco	Unidade	10		
56	Milho Branco Grãos de milho branco para cozimento. Validade: 12 meses. Armazenar em local seco.	Unidade	08		
	Isqueiro	Unidade	02		

57	Isqueiro comum para acender fogo. Validade: Indeterminada (até o combustível acabar). Manter longe do sol e calor.				
58	Shoyu Tempero para Carne e Frango Molho shoyu com temperos para marinar carnes. Validade: 12 meses. Conservar em local fresco após aberto.	Unidade	02		
59	Arroz parboilizado tipo 1, processado por hidratação e gelatinização para maior retenção de nutrientes. Grãos inteiros, firmes e soltos após o cozimento. Embalagem de 1 kg para uso doméstico e institucional.	Kg	30		
60	A farinha de trigo tipo 1, embalagem 1 kg, possui textura fina e cor branca uniforme. Atende aos padrões técnicos com umidade máxima de 14,5%, teor de proteína mínimo de 9% e glúten mínimo de 26%. É fortificada com ferro e ácido fólico, conforme legislação. Produto registrado no MAPA com validade de 6 meses, deve ser armazenado em local seco até 25°C.	Kg	10		
Valor Total					

EVENTO 3					
EVENTO	DATA	LOCAL	LOCAL DE ENTREGA	ENTREGA ATÉ	QTD. PESSOAS
14ª Reunião Ordinária Eleitoral do CLSIW	01 a 03/12/2025	Polo Base Aramirã/ Aldeia Aramirã/Pedra Branca do Amapari/AP	Avenida Pedro Baião, no 1071, Bairro Trem, sede do DSEI/AMP.	28/11/2025	70 participantes

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
12	Açúcar, Produto cristalino branco, obtido de cana-de-açúcar, com granulação uniforme, livre de umidade, impurezas e grumos. Embalado em saco plástico transparente, lacrado e rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 24 meses.	kg	30		
13	Pão: tipo forma, características adicionais isento de impurezas, prazo validade min. 30 dias (1ª qualidade) 400g	Pct	150		
14	Biscoito salgado: embalado em pacotes de 400g, crocante, de boa qualidade, com validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Produto industrializado, embalado individualmente, com registro no órgão competente e rotulagem completa (fabricante, validade, ingredientes, lote e informações nutricionais).	Pct	05		
15	Biscoito tipo maisena: embalado em pacotes de 400g, de textura leve e sabor suave, próprio para consumo direto. Produto industrializado, com validade mínima de 90 dias a partir da entrega, rotulagem completa (fabricante, data de validade, lote, ingredientes e informações nutricionais) e registro no órgão competente	Pct	05		
16	Café torrado e moído: Café torrado e moído, tipo 100% arábica ou conilon, isento de impurezas, aroma e sabor característicos, embalagem de 250 g, com válvula de ar e lacre de segurança.	Pct	20		

17	Margarina: cremosa com teor de lipídios de 65% a 80%, pronta para uso culinário, embalagem de 500 g, devidamente lacrada.	Unidade	15		
18	Achocolatado: em pó 400g, com vitaminas e ferro. Cada 20g tem 80 kcal. Validade de 12 meses. Para uso em refeitórios.	Pct	15		
19	Aveia em flocos: 500g. Rico em fibras, vitaminas e minerais. Ideal para mingaus, vitaminas e bolos. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Unidade	20		
20	Arroz: Tipo agulhinha ou polido, de qualidade alimentar, Tipo 1, composto por grãos inteiros, limpos e isentos de impurezas. Possui aparência uniforme, cor natural e aroma característico. Embalado em pacotes selados de 1 kg, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade. Destinado ao consumo em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais, garantindo segurança e qualidade alimentar.	Kg	15		
21	Colorau Pó : à base de urucum, utilizado como corante natural e tempero. Rico em carotenoides. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco 100g	Pct	25		
22	Extrato de tomate: 190g. Pasta concentrada de tomate, utilizada como base para molhos e preparações culinárias. Validade: 18 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Unidade	15		
23	Farinha de mandioca: amarela regional, 1kg. Produzida artesanalmente, ideal para acompanhar pratos típicos. Validade: 6 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Kg	30		

24	Feijão Carioca: 1kg. Grãos selecionados, de alta qualidade para consumo doméstico e comercial. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Kg	45		
25	Leite em pó: integral, 400g. Fonte de cálcio e vitaminas. Ideal para preparo de bebidas e receitas. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Pct	50		
26	Macarrão: tipo espaguete, 500g. Massa alimentícia de sêmola de trigo, ideal para preparos diversos. Validade: 24 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Pct	50		
27	Óleo de soja: 900ml. Óleo vegetal refinado, ideal para frituras e preparos culinários. Validade: 18 meses. Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz.	Unidade	15		
28	Pimenta do reino moída: 100g. Tempero aromático para diversos pratos. Validade: 24 meses. Manter em local seco e arejado.	Pct	20		
29	Sal: refinado iodado, 1kg para uso culinário em geral, validade: 12 meses manter em local seco.	Kg	05		
30	Suco em caixa: pacote com 15 unidades. Pronto para consumo, diversos sabores. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Pct	10		
31	Vinagre, 750ml. Produzido a partir de álcool de cana, ideal para temperos e conservas. Validade: 24 meses. Armazenar em local fresco e arejado.	Unidade	05		
32	Tempero completo, 250g. Mistura de temperos para carnes, aves e pratos diversos. Validade: 18 meses. Armazenar	Unidade	05		

	em local fresco e seco.				
33	Alho, bulbo fresco. Utilizado como tempero base na culinária. Validade: 2 a 3 meses. Armazenar em local fresco, seco e arejado.	Kg	10		
34	Banana Pacovan in natura. Fruta fresca, ideal para consumo direto ou preparo de doces. Validade: 5 a 7 dias em temperatura ambiente. Armazenar em local fresco e arejado.	Kg	30		
35	Batata in natura, por kg. Tubérculo versátil para cozimento, fritura e purês. Validade: 2 a 3 semanas em local fresco, escuro e arejado.	Kg	15		
36	Cebola Bulbos secos, firmes e limpos, sem brotos, rachaduras ou umidade excessiva. Armazenar em local seco e ventilado. Validade de até 30 dias.	Kg	15		
37	Cenoura in natura Legume versátil para saladas, cozidos e refogados. Validade: 2 a 3 semanas em geladeira. Armazenar em local fresco e arejado.	Kg	15		
38	Coentro e cheiro verde in natura, maço (120g) Ervas frescas para tempero e finalização de pratos. Validade: 5 a 7 dias em geladeira (embalado em saco plástico ou com talos imersos em água).	Maço	10		
39	Laranja in natura (kg) Fruta cítrica para consumo in natura ou suco. Validade: 1 a 2 semanas em local fresco e arejado.	Unidade	180		
	Melancia	Unidade	04		

40	Fruta de polpa succulenta, ideal para consumo fresco. Validade: 1 a 2 semanas em local fresco (inteira). Após cortada, conservar na geladeira por 2 a 3 dias.				
41	Maçã Fruta firme e doce, para consumo direto ou uso em receitas. Validade: 2 a 4 semanas em geladeira.	Unidade	180		
42	Pimentão in natura Disponível nas cores verde, amarelo ou vermelho, usado em saladas, refogados e assados. Validade: 5 a 7 dias na geladeira.	Kg	10		
43	Repolho in natura Folhas compactas para saladas, conservas e cozidos. Validade: 1 a 2 semanas na geladeira.	Kg	08		
44	Sopão: Refeição completa pré-pronta, com legumes, carnes e massas, processada e embalada para distribuição em larga escala.	Unidade	15		
45	Tomate: in natura: fruto versátil para saladas e molhos. Validade: 5-7 dias em temperatura ambiente (maduro) ou até 2 semanas refrigerado (menos maduro).	Kg	07		
46	Carne bovina (bife do vazio) congelada, por kg. Corte macio e saboroso, ideal para grelhados. Validade: até 6 meses congelada (-18°C). Descongelar em geladeira e consumir em até 24 horas.	Kg	50		
47	A linguiça tipo calabresa, comercializada por quilograma, é um embutido temperado e defumado, amplamente utilizado em grelhados, frituras e como ingrediente em	Kg	20		

	diversos pratos. Sua validade é de até 3 meses quando mantida congelada a -18°C, ou de 2 a 3 dias sob refrigeração entre 0 e 4°C.				
48	O charque, apresentado em embalagem de 500g, consiste em carne bovina curada por salga e secagem, sendo base para preparações típicas como feijoada e carne-de-sol. Em embalagem fechada, pode ser armazenado por até 6 meses em local fresco e seco. Após aberto, deve ser refrigerado e consumido dentro de uma semana.	Kg	20		
49	O frango com miúdos, congelado em embalagens de 2kg, inclui o frango inteiro acompanhado de miúdos (coração, fígado e moela). Permanecerá em condições ideais por até 6 meses se mantido congelado a -18°C. Uma vez descongelado, deve ser refrigerado e consumido no prazo de 24 horas.	Kg	15		
50	Ovo de galinha, cartela com 30 unidades. Alimento versátil para consumo direto ou uso em receitas. Validade: 21 a 28 dias a partir da data de embalagem, refrigerado entre 4°C e 10°C. Armazenar sempre na geladeira, na embalagem original.	Cartela	04		
51	Garrafão de água mineral 20 litros. Próprio para consumo humano, ideal para uso residencial ou comercial. Validade: 6 meses a partir da data de envasamento. Armazenar em local fresco, arejado e longe de produtos de limpeza.	Garrafão	04		
52	Coco ralado, pacote de 100g. Coco seco e ralado, ideal para doces, bolos e coberturas. Validade: 6 meses em local	Pct	05		

	fresco e seco. Após aberto, conservar em recipiente fechado.				
53	Canela em pó Pó de canela para doces, bolos e bebidas. Validade: 12 meses. Manter em local fresco e seco, 50g	Pct	05		
54	Creme de Leite Camponesa Caixa de 200g ou lata. Para molhos, sobremesas e preparos cremosos. Validade: 6 meses (consulte a embalagem).	Unidade	10		
55	Leite Condensado Lata ou sachê. Base para doces e bebidas. Validade: 12 meses. Conservar em local fresco	Unidade	10		
56	Milho Branco Grãos de milho branco para cozimento. Validade: 12 meses. Armazenar em local seco.	Unidade	08		
57	Isqueiro Isqueiro comum para acender fogo. Validade: Indeterminada (até o combustível acabar). Manter longe do sol e calor.	Unidade	02		
58	Shoyu Tempero para Carne e Frango Molho shoyu com temperos para marinar carnes. Validade: 12 meses. Conservar em local fresco após aberto.	Unidade	02		
59	Arroz parboilizado tipo 1, processado por hidratação e gelatinização para maior retenção de nutrientes. Grãos inteiros, firmes e soltos após o cozimento. Embalagem de 1 kg para uso doméstico e institucional.	Kg	30		

60	A farinha de trigo tipo 1, embalagem 1 kg, possui textura fina e cor branca uniforme. Atende aos padrões técnicos com umidade máxima de 14,5%, teor de proteína mínimo de 9% e glúten mínimo de 26%. É fortificada com ferro e ácido fólico, conforme legislação. Produto registrado no MAPA com validade de 6 meses, deve ser armazenado em local seco até 25°C.	Kg	10		
Valor Total					

EVENTO 4					
EVENTO	DATA	LOCAL	LOCAL DE ENTREGA	ENTREGA ATÉ	QTD. PESSOAS
15ª Reunião Ordinária Eleitoral do CLSIO	04 a 06 /12/ 2025	Polo Base Manga Aldeia Manga/AP	Avenida Pedro Baião, no 1071, Bairro Trem, sede do DSEI/AMP.	02/12/2025	100 participantes

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
12	Açúcar, Produto cristalino branco, obtido de cana-de-açúcar, com granulação uniforme, livre de umidade, impurezas e grumos. Embalado em saco plástico transparente, lacrado e rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 24 meses.	kg	20		
13	Pão: tipo forma, características adicionais isento de impurezas, prazo validade min. 30 dias (1ª qualidade) 400g	Pct	200		
14	Biscoito salgado: embalado em pacotes de 400g, crocante, de boa qualidade, com validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Produto industrializado, embalado individualmente, com registro no órgão competente e rotulagem completa (fabricante, validade, ingredientes, lote e informações nutricionais).	Pct	05		
15	Biscoito tipo maisena: embalado em pacotes de 400g, de textura leve e sabor suave, próprio para consumo direto. Produto industrializado, com validade mínima de 90 dias a partir da entrega, rotulagem completa (fabricante, data de validade, lote, ingredientes e informações nutricionais) e registro no órgão competente	Pct	05		
16	Café torrado e moído: Café torrado e moído, tipo 100% arábica ou conilon, isento de impurezas, aroma e sabor característicos, embalagem de 250 g, com válvula de ar e lacre de segurança.	Pct	15		
17	Margarina: cremosa com teor de lipídios de 65% a 80%, pronta para uso culinário, embalagem de 500 g, devidamente lacrada.	Unidade	10		

18	Achocolatado: em pó 400g, com vitaminas e ferro. Cada 20g tem 80 kcal. Validade de 12 meses. Para uso em refeitórios.	Pct	05		
19	Aveia em flocos: 500g. Rico em fibras, vitaminas e minerais. Ideal para mingaus, vitaminas e bolos. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Unidade	20		
20	Arroz: Tipo agulhinha ou polido, de qualidade alimentar, Tipo 1, composto por grãos inteiros, limpos e isentos de impurezas. Possui aparência uniforme, cor natural e aroma característico. Embalado em pacotes selados de 1 kg, com identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade. Destinado ao consumo em cozinhas, refeitórios e ambientes institucionais, garantindo segurança e qualidade alimentar.	Kg	15		
21	Colorau Pó : à base de urucum, utilizado como corante natural e tempero. Rico em carotenoides. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco 100g	Pct	20		
22	Extrato de tomate: 190g. Pasta concentrada de tomate, utilizada como base para molhos e preparações culinárias. Validade: 18 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Unidade	10		
23	Farinha de mandioca: amarela regional, 1kg. Produzida artesanalmente, ideal para acompanhar pratos típicos. Validade: 6 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Kg	50		
24	Feijão Carioca: 1kg. Grãos selecionados, de alta qualidade para consumo doméstico e comercial. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Kg	30		

25	Leite em pó: integral, 400g. Fonte de cálcio e vitaminas. Ideal para preparo de bebidas e receitas. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Pct	15		
26	Macarrão: tipo espaguete, 500g. Massa alimentícia de sêmola de trigo, ideal para preparos diversos. Validade: 24 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Pct	25		
27	Óleo de soja: 900ml. Óleo vegetal refinado, ideal para frituras e preparos culinários. Validade: 18 meses. Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz.	Unidade	12		
28	Pimenta do reino moída: 100g. Tempero aromático para diversos pratos. Validade: 24 meses. Manter em local seco e arejado.	Pct	10		
29	Sal: refinado iodado, 1kg para uso culinário em geral, validade: 12 meses manter em local seco.	Kg	05		
30	Suco em caixa: pacote com 15 unidades. Pronto para consumo, diversos sabores. Validade: 12 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Pct	20		
31	Vinagre, 750ml. Produzido a partir de álcool de cana, ideal para temperos e conservas. Validade: 24 meses. Armazenar em local fresco e arejado.	Unidade	05		
32	Tempero completo, 250g. Mistura de temperos para carnes, aves e pratos diversos. Validade: 18 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Unidade	03		
33	Alho, bulbo fresco. Utilizado como tempero base na culinária. Validade: 2 a 3 meses. Armazenar em local fresco, seco e arejado.	Kg	05		

34	Banana Pacovan in natura. Fruta fresca, ideal para consumo direto ou preparo de doces. Validade: 5 a 7 dias em temperatura ambiente. Armazenar em local fresco e arejado.	Kg	30		
35	Batata in natura, por kg. Tubérculo versátil para cozimento, fritura e purês. Validade: 2 a 3 semanas em local fresco, escuro e arejado.	Kg	10		
36	Cebola Bulbos secos, firmes e limpos, sem brotos, rachaduras ou umidade excessiva. Armazenar em local seco e ventilado. Validade de até 30 dias.	Kg	10		
37	Cenoura in natura Legume versátil para saladas, cozidos e refogados. Validade: 2 a 3 semanas em geladeira. Armazenar em local fresco e arejado.	Kg	10		
38	Coentro e cheiro verde in natura, maço (120g) Ervas frescas para tempero e finalização de pratos. Validade: 5 a 7 dias em geladeira (embalado em saco plástico ou com talos imersos em água).	Maço	10		
39	Laranja in natura (kg) Fruta cítrica para consumo in natura ou suco. Validade: 1 a 2 semanas em local fresco e arejado.	Unidade	180		
40	Melancia Fruta de polpa suculenta, ideal para consumo fresco. Validade: 1 a 2 semanas em local fresco (inteira). Após cortada, conservar na geladeira por 2 a 3 dias.	Unidade	04		

41	Maçã Fruta firme e doce, para consumo direto ou uso em receitas. Validade: 2 a 4 semanas em geladeira.	Unidade	180		
42	Pimentão in natura Disponível nas cores verde, amarelo ou vermelho, usado em saladas, refogados e assados. Validade: 5 a 7 dias na geladeira.	Kg	10		
43	Repolho in natura Folhas compactas para saladas, conservas e cozidos. Validade: 1 a 2 semanas na geladeira.	Kg	08		
44	Sopão: Refeição completa pré-pronta, com legumes, carnes e massas, processada e embalada para distribuição em larga escala.	Unidade	15		
45	Tomate: in natura: fruto versátil para saladas e molhos. Validade: 5-7 dias em temperatura ambiente (maduro) ou até 2 semanas refrigerado (menos maduro).	Kg	07		
46	Carne bovina (bife do vazio) congelada, por kg. Corte macio e saboroso, ideal para grelhados. Validade: até 6 meses congelada (-18°C). Descongelar em geladeira e consumir em até 24 horas.	Kg	80		
47	A linguiça tipo calabresa, comercializada por quilograma, é um embutido temperado e defumado, amplamente utilizado em grelhados, frituras e como ingrediente em diversos pratos. Sua validade é de até 3 meses quando mantida congelada a -18°C, ou de 2 a 3 dias sob refrigeração entre 0 e 4°C.	Kg	05		

48	O charque, apresentado em embalagem de 500g, consiste em carne bovina curada por salga e secagem, sendo base para preparações típicas como feijoada e carne-de-sol. Em embalagem fechada, pode ser armazenado por até 6 meses em local fresco e seco. Após aberto, deve ser refrigerado e consumido dentro de uma semana.	Kg	05		
49	O frango com miúdos, congelado em embalagens de 2kg, inclui o frango inteiro acompanhado de miúdos (coração, fígado e moela). Permanecerá em condições ideais por até 6 meses se mantido congelado a -18°C. Uma vez descongelado, deve ser refrigerado e consumido no prazo de 24 horas.	Kg	15		
50	Ovo de galinha, cartela com 30 unidades. Alimento versátil para consumo direto ou uso em receitas. Validade: 21 a 28 dias a partir da data de embalagem, refrigerado entre 4°C e 10°C. Armazenar sempre na geladeira, na embalagem original.	Cartela	04		
51	Garrafão de água mineral 20 litros. Próprio para consumo humano, ideal para uso residencial ou comercial. Validade: 6 meses a partir da data de envasamento. Armazenar em local fresco, arejado e longe de produtos de limpeza.	Garrafão	08		
52	Coco ralado, pacote de 100g. Coco seco e ralado, ideal para doces, bolos e coberturas. Validade: 6 meses em local fresco e seco. Após aberto, conservar em recipiente fechado.	Pct	04		

53	Canela em pó Pó de canela para doces, bolos e bebidas. Validade: 12 meses. Manter em local fresco e seco, 50g	Pct	04		
54	Creme de Leite Camponesa Caixa de 200g ou lata. Para molhos, sobremesas e preparos cremosos. Validade: 6 meses (consulte a embalagem).	Unidade	10		
55	Leite Condensado Lata ou sachê. Base para doces e bebidas. Validade: 12 meses. Conservar em local fresco	Unidade	08		
56	Milho Branco Grãos de milho branco para cozimento. Validade: 12 meses. Armazenar em local seco.	Unidade	10		
57	Isqueiro Isqueiro comum para acender fogo. Validade: Indeterminada (até o combustível acabar). Manter longe do sol e calor.	Unidade	04		
58	Shoyu Tempero para Carne e Frango Molho shoyu com temperos para marinar carnes. Validade: 12 meses. Conservar em local fresco após aberto.	Unidade	02		
59	Arroz parboilizado tipo 1, processado por hidratação e gelatinização para maior retenção de nutrientes. Grãos inteiros, firmes e soltos após o cozimento. Embalagem de 1 kg para uso doméstico e institucional.	Kg	60		

60	A farinha de trigo tipo 1, embalagem 1 kg, possui textura fina e cor branca uniforme. Atende aos padrões técnicos com umidade máxima de 14,5%, teor de proteína mínimo de 9% e glúten mínimo de 26%. É fortificada com ferro e ácido fólico, conforme legislação. Produto registrado no MAPA com validade de 6 meses, deve ser armazenado em local seco até 25°C.	Kg	10		
Valor Total					

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pagamento em até 15 dias ÚTEIS após entrega dos itens e emissão da Nota Fiscal, mediante atesto da área demandante.

ENTREGA

Sede do DSEI Amapá e Norte do Pará (DSEI/AMP) – Avenida Pedro Baião, no 1071, Bairro Trem, Macapá -AP.

OBSERVAÇÕES:

DECLARAMOS QUE: A validade da proposta é de 30 (trinta) dias contados a partir da data de emissão.

DECLARAMOS QUE: Nos valores constantes desta proposta estão compreendidos todas as despesas, que direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado, na forma prevista no Edital e seus anexos, não cabendo qualquer reclamação posterior.

DECLARAMOS QUE: Sob nenhuma hipótese serão feitas quaisquer cobranças adicionais ou sob quaisquer outras denominações.

A **proposta** comercial deve ser apresentada com **identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal.**

Brasília/DF, na data da assinatura eletrônica.

Nome/Assinatura do Representante Legal da Empresa

Cargo/CPF