

**REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 411/2025
PROCESSO AGSUS.007249/2025-11**

OBJETO

- Formações e Capacitações dos Conselhos Locais de Saúde Indígena (CLSI) do DSEI Alagoas e Sergipe;
- 11ª Reunião Ordinária do CONDISI AL/SE Maninha Xukuru-Kariri.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA

ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 13/11/2025

E-mail para encaminhamento:	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Informação encontra-se em nosso site:	www.agenciasus.org.br
Dúvidas e esclarecimentos até as 23h59 – 12/11/2025 a serem encaminhadas pelo e-mail	
Telefone de Contato: (61) 3686-4144 ramal 1002 ou (61) 99981-0989	

Prezados (as) Senhores (as),

A Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS - AgSUS, pessoa jurídica de direito privado, CNPJ 37.318.510/0001-11, com sede e foro na cidade de Brasília, Distrito Federal, informa que está interessada na contratação descrita nesta **requisição e modelo de proposta**.

1. DO CRITÉRIO DE ESCOLHA

1. A presente Contratação seguirá o Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS1, aprovado através da Resolução nº 23 de 10 de junho de 2025 e será adotada a modalidade Cotação de Preços, disposta no Art. 8º, inciso III do mesmo Regulamento.
2. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO GLOBAL. Para efeitos de organização, os itens necessários para a realização do evento estão organizados em categorias.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS E QUANTIDADE A SEREM ADQUIRIDOS

2.1 Com base no Decreto nº 11.790/2023 e no Contrato de Gestão nº 2/2024, a AgSUS realizará, em parceria com o Ministério da Saúde, Reuniões Ordinárias dos Conselhos Locais de Saúde Indígena (CLSI), dos pólos base vinculados ao DSEI Alagoas e Sergipe.

Portanto, a fim de tratar do atendimento relacionado no evento com participação desta Agência, serão adquiridos:

LOTE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS						
ORDEM	DESCRÍÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	Etapa I - Baixo São Francisco Data: 18 e 19 de novembro de 2025 (terça e quarta-feira) Etnias participantes: Aconã, Tingüi-Botó, Kariri Plaki-ô, Kariri Terra Nova, Kariri Xocó e Xokó.	Etapa II - Agreste e Zona da Mata Data: 25 e 26 de novembro de 2025 (terça e quarta-feira) Etnias participantes: Xukuru-Kariri e Wassú Cocal.	Etapa III - Sertão Data: 02 e 03/12/2025 Etnias participantes: Jeripankó, Katokinn, Karuazu, Kalankó e Koiupanká	TOTAL
1	Abacaxi: Fruto inteiro, de casca firme, coloração característica e aroma agradável. Armazenar em local ventilado. Validade de até 5 dias.	Kg	6	3	5	14
2	Abóbora: Frutos maduros, firmes e limpos, livres de cortes e deterioração. Validade de até 15 dias. Armazenar em local seco e ventilado.	Kg			2	2

3	Abobrinha: Frutos firmes, de coloração verde clara, livres de rachaduras, manchas ou deterioração. Validação de até 7 dias sob refrigeração.	Kg			2	2
4	Açúcar: Produto cristalino branco, obtido de cana-de-açúcar, seco e livre de impurezas. Embalado em pacote plástico selado e rotulado. Validação mínima de 24 meses.	Kg	6	3	4	13
5	Adoçante: Edulcorante artificial ou natural em pó ou líquido 200ml, isento de açúcar e próprio para uso alimentar, conforme RDC nº 18/2008. Embalado em frasco ou sachê rotulado. Validação mínima de 12 meses.	Unidade	1	1	1	3
6	Alface: Hortaliça folhosa fresca, limpa e íntegra, livre de sujidades, parasitas ou umidade excessiva. Embalada em saco plástico ou maço, higienizada e acondicionada sob refrigeração (até 10 °C). Validação de até 3 dias.	Unidade	20	10	7	37
7	Alho: Bulbos secos e firmes, livres de mofo, umidade e rachaduras. Armazenar em local seco e ventilado. Validação de até 60 dias.	Kg	1	1	1	3
8	Arroz branco: Embalagem plástica de 5 kg, contendo	Kg	8	4,5	9	21,5

	grãos polidos e secos, livres de impurezas. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, ventilado e ao abrigo da luz.					
9	Azeite 500 ml: Óleo comestível extraído da azeitona, de primeira prensagem a frio, coloração verde-amarelada e aroma característico. Embalado em garrafa de vidro âmbar lacrada. Validade mínima de 12 meses.	Unidade	6	1	1	8
10	Banana da terra: Frutos firmes, maduros e sem manchas ou deformações. Armazenar em local fresco e ventilado. Validade de até 5 dias.	Kg	6	5	6	17
11	Banana prata: Frutos maduros, firmes e limpos, livres de resíduos e rachaduras. Validade de até 5 dias.	Kg	70	4	50	124
12	Batata inglesa: Tubérculos firmes, íntegros e limpos, de coloração clara, livres de brotos, manchas, rachaduras ou deterioração.	Kg			7	7
13	Batata-doce: Raízes firmes, íntegras e sem rachaduras ou mofo, com coloração característica e superfície limpa.	Kg			6	6
14	Beterraba: Raízes firmes, limpas e sem rachaduras, com coloração roxa uniforme e sem umidade excessiva.	Kg			3	3

	Validade de até 10 dias sob refrigeração.					
15	Biscoito maisena: Produto industrializado à base de farinha de trigo e amido de milho, crocante, com aroma e sabor característicos. Embalado em pacote laminado selado, devidamente identificado. Validade mínima de 6 meses.	Pacote	1			1
16	Bolo de macaxeira: Produto de panificação elaborado com massa de macaxeira, açúcar, ovos e leite, apresentando textura úmida, sabor característico e aparência uniforme. Deve ser fresco, sem conservantes artificiais. Embalado em embalagem plástica de 500 g, lacrada e própria para alimentos. Manter sob refrigeração até 10 °C. Validade de até 3 dias após fabricação.	Unidade			3	3
17	Bolo de milho: Produto de panificação à base de milho, açúcar e leite, de textura macia, cor amarelada e sabor característico. Embalado em recipiente plástico lacrado, próprio para alimentos. Manter sob refrigeração. Validade de até 3 dias.	Unidade	4	2	3	9

18	Bolo formigueiro: Produto de panificação elaborado com farinha de trigo, ovos, açúcar, leite e chocolate granulado, apresentando textura leve e sabor doce. Embalado em recipiente plástico lacrado e rotulado. Manter sob refrigeração. Validade de até 3 dias.	Unidade	4	2		6
19	Café em pó: Produto obtido da torrefação e moagem de grãos de Coffea arabica ou Coffea canephora, apresentando aroma intenso e cor característica. Embalado em pacote laminado a vácuo, devidamente rotulado. Validade mínima de 12 meses. Pacote 250g	Pacote	20		5	25
20	Canela em pau: Casca seca inteira de Cinnamomum verum, limpa e sem fragmentos estranhos. Embalada em saco plástico lacrado e identificado. Validade mínima de 12 meses.	Pacote			5	5
21	Carne bovina Alcatra: cortada em pedaços grandes. Produto in natura proveniente de bovinos abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração vermelho-brilhante, textura firme e odor característico. Isenta de sujidades e conservantes artificiais. Embalada em saco plástico transparente e selado, devidamente identificado com número do lote e data de validade.	Kg	10	13		23

	Armazenar sob refrigeração até 4 °C.					
22	Carne de sol: Produto bovino salgado e parcialmente desidratado, com coloração vermelho-escura e textura firme. Deve estar isento de fungos e odores estranhos. Embalada em saco plástico atóxico, lacrado e identificado. Armazenar sob refrigeração entre 0 °C e 4 °C. Validade de até 30 dias.	Kg	6	4	4	14
23	Carne moída: Produto obtido exclusivamente de cortes bovinos in natura, moídos em equipamento sanitariamente adequado, sem adição de conservantes ou corantes. Deve apresentar coloração vermelho-brilhante e odor fresco. Embalado em saco plástico transparente, selado e identificado. Manter sob refrigeração (até 4 °C) e consumir em até 48 horas após fabricação.	Kg		4,5	3	7,5
24	Cebola: Bulbos secos, firmes e limpos, sem brotos, rachaduras ou umidade excessiva. Armazenar em local seco e ventilado. Validade de até 30 dias.	Kg	8	5	6	19
25	Cenoura: Raízes firmes e lisas, de coloração alaranjada intensa, livres de rachaduras ou deterioração. Armazenar sob refrigeração. Validade de até 10 dias.	Kg	5	2,5	5	12,5

26	Chá de ervas secas: Produto obtido da desidratação de folhas, flores ou raízes de espécies vegetais próprias para infusão, limpas e livres de impurezas, umidade e mofo. Embalado em sachês individuais ou a granel em embalagem plástica ou laminada selada. Validade mínima de 12 meses. Disponíveis no território	g	300	300	300	900
27	Chuchu: Frutos firmes e íntegros, livres de manchas, cortes ou deterioração. Validade de até 10 dias.	Kg			1	1
28	Coco ralado: Produto obtido a partir da polpa fresca do coco, desidratada e ralada, com textura uniforme e sabor característico. Apresenta coloração branca a levemente amarelada, isento de impurezas, umidade controlada e acondicionado em embalagem que garante higiene, conservação e preservação das propriedades sensoriais e nutricionais do alimento.	g		500		500
29	Coentro: Folhas frescas, limpas e livres de sujidades, apresentadas em maços. Armazenar sob refrigeração até 10 °C. Validade de até 3 dias.	Maço	10	2	2	14
30	Colorau: Condimento à base de urucum moído, com coloração avermelhada e aroma característico, isento de impurezas e umidade excessiva. Embalado em	g	200	100	500	800

	recipiente plástico lacrado. Validade mínima de 12 meses.					
31	Cominho em pó: Condimento obtido da semente moída de Cuminum cyminum, seco e livre de sujidades ou umidade. Embalado em pote plástico hermético, devidamente rotulado. Validade mínima de 12 meses.	g	200	100	300	600
32	Extrato de tomate: Produto concentrado obtido do tomate maduro, sem casca e sementes, isento de conservantes artificiais. Embalado em sachê ou lata metálica, rotulado conforme legislação. Validade mínima de 12 meses. Embalagem 300g	Unidade	4	3		7
33	Farinha de mandioca: Embalagem plástica de 1 kg, tipo seca ou biju, isenta de sujidades. Validade mínima de 6 meses.	Kg	4	2	4	10
34	Farinha de trigo: Embalagem plástica de 1 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico conforme RDC nº 344/2002. Validade mínima de 6 meses.	Kg			1	1
35	Feijão mulatinho: Embalagem plástica de 1 kg, contendo grãos uniformes, limpos e secos. Validade mínima de 6 meses.	Kg	1	3	5	9

36	Feijão verde: Embalagem plástica de 1 kg, grãos frescos e íntegros. Manter sob refrigeração (até 10 °C). Validade de até 5 dias.	Kg	5	6	1	12
37	Fígado bovino: cortado para bife Órgão proveniente de bovino abatido sob inspeção oficial, apresentando coloração vermelho-escura intensa e superfície lisa e úmida. Isento de odor desagradável, sangue coagulado e contaminações. Embalado em saco plástico transparente e identificado. Armazenar sob refrigeração até 4 °C e consumir em até 48 horas após o descongelamento.	Kg	4	2,5		6,5
38	Flocos de milho (cuscuz): Embalagem plástica de 500 g, produto seco e limpo, sem umidade excessiva. Validade de 6 meses.	pacote	12	1	7	20
39	Frango inteiro: Ave eviscerada, limpa e inspecionada, sem penas, manchas ou odor estranho, apresentando coloração característica e textura firme. Embalado em saco plástico termoencolhível, selado e rotulado com número de registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal). Manter sob temperatura de até 4 °C (resfriado) ou -12 °C (congelado). Validade mínima de	Kg	15	12	6	33

	90 dias.					
40	Galinha caipira: Produto obtido de aves criadas de forma extensiva, abatidas sob inspeção sanitária, apresentando carne firme e coloração amarelada característica, livre de penas, vísceras e impurezas. Deve estar devidamente higienizada, embalada em saco plástico atóxico, lacrado e rotulado com número de registro no serviço de inspeção. Armazenar sob refrigeração a até 4 °C ou congelada a -12 °C. Validade mínima de 90 dias.	Kg	12	12		24
41	Laranja: Frutos firmes, íntegros e de casca lisa, livres de rachaduras ou manchas. Armazenar em local ventilado. Validade de até 10 dias.	Kg	7	3,5	5	15,5
42	Leite de coco: Extrato líquido da polpa do coco maduro, homogêneo, isento de conservantes artificiais e com odor característico. Embalado em garrafa ou lata metálica, devidamente rotulada. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Garrafa	5		4	9
43	Leite em pó: Produto resultante da desidratação do leite integral pasteurizado, homogêneo, isento de conservantes e aditivos químicos. Embalado em lata ou pacote	pacote	1	1	400	402

	pacote laminado selado e identificado conforme legislação. Validade mínima de 12 meses. Embalagem 400g					
44	Leite líquido integral: Produto pasteurizado, homogêneo e isento de conservantes, com teor de gordura mínimo de 3%. Embalado em caixa Tetra Pak ou garrafa plástica selada e rotulada. Manter sob refrigeração entre 1 °C e 10 °C. Validade de até 10 dias após a data de fabricação.	Litro			5	5
45	Limão: Frutos firmes e íntegros, de coloração verde ou amarela característica, livres de rachaduras e podridão. Armazenar em local fresco e ventilado. Validade de até 10 dias.	Kg	2	1	1	4
46	Maçã: Frutos firmes e limpos, livres de rachaduras, manchas ou amassados. Armazenar sob refrigeração. Validade de até 10 dias.	Kg	5	2,5	4	11,5
47	Macarrão espaguete: Massa alimentícia seca, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem adição de ovos, apresentando cor amarelada, odor e sabor característicos, isenta de fungos, bolores e umidade excessiva. Embalada em	Kg	3	3		6

	pacote plástico transparente e selado, devidamente rotulado com nome do fabricante, lote e data de validade. Armazenar em local seco, arejado e ao abrigo da luz solar direta. Validade mínima de 12 meses. Embalagem 500g					
48	Macaxeira (aipim): Raízes frescas, firmes e íntegras, sem sinais de fermentação, odor ou coloração anormal.	Kg	3	7	8	18
49	Mamão formosa: Frutos maduros, firmes e de coloração alaranjada, livres de rachaduras. Validade de até 5 dias.	Kg	7	4	6	17
50	Manga: Frutos maduros, firmes e sem manchas. Armazenar sob refrigeração. Validade de até 5 dias.	Kg	6	3	5	14
51	Manteiga: Produto obtido exclusivamente da gordura do leite pasteurizado, com teor mínimo de 80% de lipídios e textura firme. Embalada em pote ou tablete envolto em papel alumínio e filme plástico, rotulado e identificado. Manter sob refrigeração (até 10 °C). Validade mínima de 90 dias.	Kg			3	3

52	Massa de lasanha: Massa alimentícia seca ou pré-cozida, elaborada à base de farinha de trigo especial e ovos pasteurizados, de coloração amarelada, textura uniforme e odor característico, livre de impurezas e umidade excessiva. Embalada em pacote plástico ou caixa cartonada lacrada, própria para alimentos, com identificação completa conforme legislação vigente. Armazenar em local seco e fresco. Validade mínima de 12 meses. Embalagem 500g	Kg	3	3,5		6,5
53	Melancia: Fruto inteiro, de casca íntegra e lisa, polpa firme e cor característica, sem rachaduras ou manchas. Validade de até 7 dias.	Kg	15	8	12	35
54	Melão: Fruto firme, de casca íntegra e coloração uniforme, livre de rachaduras. Armazenar sob refrigeração. Validade de até 7 dias.	Kg	7	4	6	17
55	Milho de pipoca: Grãos secos de milho selecionados, uniformes, isentos de impurezas e umidade excessiva. Embalagem plástica transparente e lacrada, contendo 500 g. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Pacote			2	2

56	Milho para mungunzá: Grãos de milho selecionados, secos e limpos, próprios para cozimento e preparo de pratos tradicionais como o mungunzá. Apresentam tamanho uniforme, coloração natural e ausência de impurezas, garantindo qualidade, sabor característico e segurança alimentar. Embalagem protegida contra umidade e contaminação, preservando suas propriedades nutricionais e organolépticas.	Kg		3		3
57	Molho de tomate pronto: Produto pronto para consumo, elaborado à base de polpa de tomate e condimentos, homogêneo e livre de aditivos artificiais. Embalado em sachê ou frasco plástico lacrado. Validade mínima de 12 meses. Embalagem 300 G	Unidade	4	3		7
58	Óleo de soja: Óleo vegetal refinado, límpido e isento de impurezas e odor estranho, obtido de grãos de soja. Embalado em garrafa plástica lacrada e rotulada. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 900 ml	Unidade	6	3	3	12
59	Orégano: Folhas secas desidratadas de <i>Origanum vulgare</i> , limpas e livres de impurezas. Embalado em recipiente plástico ou sachê lacrado. Validade mínima de 12 meses.	g	100	100		200

60	Ovos (cartela com 30 unidades): Ovos de galinha tipo grande (classe A), íntegros, limpos e sem trincas, provenientes de granjas registradas no serviço de inspeção. Acondicionados em cartela de papelão ou polpa moldada com 30 unidades, devidamente identificada. Armazenar em local fresco, ventilado e protegido da luz solar direta. Validade de até 30 dias após a data de postura.	Cartela	11	5	8	24
61	Pão francês: Produto panificado obtido de farinha de trigo, água, fermento e sal, apresentando crosta crocante e miolo macio, livre de conservantes. Embalado em saco plástico transparente, apropriado para alimentos. Validade de até 24 horas.	Unidade	150	40	180	370
62	Peito de frango: Produto resfriado ou congelado, obtido de frangos sadios abatidos sob inspeção sanitária oficial, devidamente higienizado e livre de penas, vísceras e resíduos. Deve apresentar cor rosada uniforme, odor característico e ausência de líquidos estranhos. Embalado individualmente em saco plástico atóxico, selado e identificado conforme legislação. Armazenar sob temperatura máxima de 4 °C (resfriado)	Kg			12	12

	ou -12 °C (congelado). Validade mínima de 90 dias, observadas as condições de conservação.						
63	Peixe Tilápis: Pescado fresco, resfriado ou congelado, de carne firme, escamas aderidas e odor característico. Isento de mucosidade, manchas e sujidades. Embalado em saco plástico transparente, rotulado com identificação da espécie e registro de inspeção. Armazenar sob refrigeração (até 4 °C) ou congelamento (-18 °C).	Kg	12				12
64	Peixe Tilápis: Pescado fresco, resfriado ou congelado, proveniente de espécies comestíveis, apresentando coloração e odor característicos, carne firme e escamas aderidas. Deve estar isento de sujidades e manipulado sob boas práticas higiênico-sanitárias. Embalado em saco plástico transparente, selado e rotulado conforme RDC nº 91/2021. Armazenar sob refrigeração (até 4 °C) ou congelado (-18 °C). Validade conforme tipo: até 72 h (resfriado) ou 90 dias (congelado).	Kg				5	5
65	Pepino: Frutos verdes, firmes e lisos, livres de rachaduras ou danos mecânicos. Armazenar sob refrigeração até 10 °C. Validade de até 7 dias.	Kg	4	2			6

66	Pepino: Frutos verdes, firmes, lisos e livres de rachaduras, manchas ou danos mecânicos. Validade de até 7 dias sob refrigeração.	Kg				3	3
67	Pimenta-do-reino: Condimento moído ou em grãos, obtido do fruto seco de <i>Piper nigrum</i> , com aroma intenso e coloração característica. Embalado em pote plástico lacrado. Validade mínima de 12 meses.	g	200	100	100	400	
68	Pimentão verde: Frutos firmes, lisos e brilhantes, de coloração uniforme e sem cortes. Armazenar sob refrigeração. Validade de até 7 dias.	Kg	5	2	2	9	
69	Polpa de acerola: Produtos obtidos exclusivamente da parte comestível da fruta madura, higienizada, sem adição de corantes ou conservantes. Devem apresentar sabor e coloração característicos, sem partículas estranhas. Embaladas individualmente em sacos plásticos selados de uso alimentício, devidamente rotulados e congelados a -18 °C. Validade mínima de 12 meses.	Kg	8	4	5	17	
70	Polpa de caju: Produtos obtidos exclusivamente da parte comestível da fruta madura, higienizada, sem adição de corantes ou conservantes. Devem apresentar	Kg	8	4	5	17	

	sabor e coloração característicos, sem partículas estranhas. Embaladas individualmente em sacos plásticos selados de uso alimentício, devidamente rotulados e congelados a -18 °C. Validade mínima de 12 meses.					
71	Polpa de goiaba: Produtos obtidos exclusivamente da parte comestível da fruta madura, higienizada, sem adição de corantes ou conservantes. Devem apresentar sabor e coloração característicos, sem partículas estranhas. Embaladas individualmente em sacos plásticos selados de uso alimentício, devidamente rotulados e congelados a -18 °C. Validade mínima de 12 meses.	Kg	8	4	5	17
72	Polpa de manga: Produtos obtidos exclusivamente da parte comestível da fruta madura, higienizada, sem adição de corantes ou conservantes. Devem apresentar sabor e coloração característicos, sem partículas estranhas. Embaladas individualmente em sacos plásticos selados de uso alimentício, devidamente rotulados e congelados a -18 °C. Validade mínima de 12 meses.	Kg	8	5	13	

73	Polpa de maracujá: Produtos obtidos exclusivamente da parte comestível da fruta madura, higienizada, sem adição de corantes ou conservantes. Devem apresentar sabor e coloração característicos, sem partículas estranhas. Embaladas individualmente em sacos plásticos selados de uso alimentício, devidamente rotulados e congelados a -18 °C. Validade mínima de 12 meses.	Kg	8	4	5	17
74	Polpas de frutas abacaxi: Produto obtido da parte comestível das frutas maduras, higienizadas e processadas, sem adição de corantes ou conservantes. Devem apresentar coloração e sabor característicos, sem partículas estranhas. Embaladas em sacos plásticos selados, próprios para congelamento, com rotulagem completa. Armazenar congeladas a -18 °C. Validade mínima de 12 meses.	Kg	8			8
75	Polpas de frutas cajá: Produto obtido da parte comestível das frutas maduras, higienizadas e processadas, sem adição de corantes ou conservantes. Devem apresentar coloração e sabor característicos, sem partículas estranhas. Embaladas em sacos plásticos	Kg	8	4		12

	selados, próprios para congelamento, com rotulagem completa. Armazenar congeladas a -18 °C. Validade mínima de 12 meses.						
76	Polpas de frutas graviola, Produto obtido da parte comestível das frutas maduras, higienizadas e processadas, sem adição de corantes ou conservantes. Devem apresentar coloração e sabor característicos, sem partículas estranhas. Embaladas em sacos plásticos selados, próprios para congelamento, com rotulagem completa. Armazenar congeladas a -18 °C. Validade mínima de 12 meses.	Kg	8	4	5	17	
77	Queijo coalho: Produto lácteo semiduro, obtido a partir do leite pasteurizado e coalhado, de textura firme, coloração branca a amarelada e sabor levemente salgado. Embalado a vácuo ou em filme plástico lacrado e rotulado. Manter sob refrigeração (até 10 °C). Validade mínima de 60 dias.	Kg	4	2,5	3	9,5	
78	Queijo mussarela: Queijo de pasta filada de origem bovina, com textura macia e elástica, cor branco-amarelada e sabor suave. Produto acondicionado sob refrigeração, mantendo suas	Kg		3		3	

	propriedades sensoriais e higiênicas, indicado para consumo in natura ou processamento culinário.					
79	Queijo parmesão: Queijo duro de origem bovina, maturado, com textura granulada e consistência firme, apresentando sabor intenso e levemente salgado. Produto embalado de maneira a preservar suas características organolépticas, com acondicionamento que garante higiene, durabilidade e conservação adequada.	g		300		300
80	Repolho: Cabeça compacta, firme e limpa, sem folhas amareladas ou murchas. Armazenar sob refrigeração até 10 °C. Validade de até 7 dias.	Kg	3	1,5	3	7,5
81	Sal: Cloreto de sódio refinado, branco e isento de impurezas, conforme Portaria MAPA nº 31/1998. Embalado em saco plástico lacrado e identificado. Validade mínima de 24 meses.	Kg	3	2	2	7
82	Soja: Grãos secos, limpos e uniformes, livres de impurezas e infestação, com coloração amarelada e odor característico. Embalada em saco plástico lacrado, devidamente identificado. Armazenar em local seco, fresco e ventilado. Validade mínima de 12 meses.	Kg	5			5

83	Tomate: Frutos firmes, maduros e de coloração uniforme, isentos de rachaduras, fungos ou sujidades. Validade de até 7 dias sob refrigeração.	Kg	7	3,5	6	16,5
84	Vinagre Branco: Solução aquosa de ácido acético a 4%, obtida por fermentação natural. Límpido, transparente e isento de impurezas. Embalado em frasco plástico ou de vidro, rotulado. Validade mínima de 24 meses.	garrafa	1	1	1	3

ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	Etapa I - Baixo São Francisco Data: 18 e 19 de novembro de 2025 (terça e quarta-feira) Etnias participantes: Aconã, Tingüi-Botó, Kariri Plaki-ô, Kariri Terra Nova, Kariri Xocó e Xokó.	Etapa II - Agreste e Zona da Mata Data: 25 e 26 de novembro de 2025 (terça e quarta-feira) Etnias participantes: Xukuru-Kariri e Wassú Cocal.	Etapa III - Sertão Data: 02 e 03/12/2025 Etnias participantes: Jeripankó, Katokinn, Karuazu, Kalankó e Koiupanká	TOTAL

85	Colher descartável: Produzida em polipropileno (PP) virgem, resistente e apropriada para alimentos quentes ou frios. Superfície lisa, livre de rebarbas e deformações. Embalada em pacotes plásticos selados, devidamente identificados. Validade indeterminada quando armazenada em local seco, arejado e protegido da umidade. Pacote com 100 unidades	Pacote	5	5	4	14
86	Copo descartável: Fabricado em polipropileno (PP) transparente ou branco leitoso, próprio para bebidas frias, atóxico e de uso único, conforme Portaria Inmetro nº 453/2021. Capacidade entre 180 mL e 300 mL. Embalado em pacotes plásticos lacrados, com informações de origem e rastreabilidade. Produto com validade indeterminada, devendo ser armazenado em local seco e protegido da luz solar. Pacote com 100 unidades	Pacote	6	6	5	17
87	Detergente de pia: Produto de limpeza líquida neutra, biodegradável e próprio para lavagem de utensílios alimentares, conforme RDC nº 59/2010. Deve apresentar coloração límpida, pH neutro e aroma suave. Embalado em frasco plástico com tampa dosadora e rótulo contendo composição, modo de uso, lote e validade. Validade mínima de 24 meses.	Unidade	1	1	1	3

	Armazenar em local fresco e ventilado.						
88	Esponja de pia: Produzida em espuma de poliuretano com camada abrasiva, destinada à limpeza de utensílios e superfícies. Deve ser firme, resistente e sem desprendimento de partículas. Embalada individualmente ou em conjuntos, em plástico transparente lacrado. Validade indeterminada. Armazenar em local seco e limpo. Pacote com 4 unidades	Pacote	2	2	2	2	6
89	Faca descartável: Produzida em material plástico polipropileno (PP) ou poliestireno (PS), rígida, atóxica e sem bordas cortantes excessivas, destinada ao uso único em refeições. Embalagem plástica transparente, lacrada e devidamente rotulada. Produto de uso descartável, com validade indeterminada sob armazenamento adequado. Pacote com 100 unidades	Pacote	2	2	3	7	
90	Garfo descartável: Utensílio produzido em polipropileno (PP) virgem, resistente, atóxico, de uso único e apropriado para contato direto com alimentos conforme RDC nº 91/2021. Deve apresentar acabamento liso e sem rebarbas. Embalado em pacotes plásticos transparentes e lacrados. Validade indeterminada, desde que conservado em	Pacote	5	5	4	14	

	local seco e limpo. Pacote com 100 unidades						
91	Guardanapo de papel: Produto de papel tissue branco, macio, absorvente e isento de alvejantes ópticos, odor ou impurezas. Apresentado em pacotes plásticos selados e rotulados, contendo guardanapos dobrados. Validade indeterminada. Armazenar em local seco e protegido de contaminação.	Pacote	5	5	10	20	
92	Hipoclorito: Solução aquosa de hipoclorito de sódio com concentração de 2% a 2,5%, utilizada para desinfecção de superfícies e higienização de alimentos conforme RDC nº 216/2004. Deve apresentar coloração límpida e odor característico. Embalado em frasco plástico opaco, resistente e rotulado com número de lote, concentração e prazo de validade. Validade máxima de 6 meses após a fabricação. Armazenar em local ventilado, ao abrigo da luz e calor.	Unidade	1	1	1	3	
93	Papel filme: Filme plástico transparente de PVC atóxico, próprio para contato com alimentos, elástico, autoadesivo e resistente ao rasgo. Apresentado em rolo com suporte interno, embalado em caixa de papelão e protegido por filme plástico externo. Validade indeterminada. Armazenar em local seco,	Unidade	1	1	1	3	

	ventilado e protegido da luz.						
94	Papel toalha: Papel absorvente branco, macio e resistente, em folhas interfolhadas ou rolo contínuo, apropriado para higiene e secagem de mãos e superfícies. Embalado em plástico transparente selado, rotulado com nome do fabricante e lote. Validade indeterminada quando armazenado em local seco e protegido de umidade.	Pacote	1	1	1	1	3
95	Prato grande descartável: Produzido em polipropileno (PP) ou poliestireno (PS) de alta resistência, apropriado para alimentos quentes ou frios, atóxico e inodoro. Deve apresentar superfície uniforme, bordas reforçadas e acabamento liso. Embalado em pacotes plásticos selados, com identificação completa do fabricante. Produto de uso único, com validade indeterminada quando armazenado corretamente. Pacote com 100 unidades	Pacote	2	2	2	2	6

96	<p>Prato pequeno descartável: Fabricado em material plástico polipropileno (PP) ou poliestireno (PS), atóxico e resistente, destinado ao consumo de alimentos prontos. Deve ser liso, rígido, impermeável e de uso único, isento de deformações e rebarbas. Embalado em pacotes plásticos transparentes, lacrados e devidamente identificados com nome do fabricante, CNPJ e data de fabricação. Produto de uso descartável e validade indeterminada, desde que armazenado em local seco, limpo e protegido da luz solar direta.</p> <p>Pacote com 100 unidades</p>	Pacote	5	5	3	13
----	---	--------	---	---	---	----

LOTE MATERIAL GRÁFICO							
ORDEM	DESCRÍÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDA DE	Etapa I - Baixo São Francisco Data: 18 e 19 de novembro de 2025 (terça e quarta-feira) Etnias participantes: Aconã, Tingüi-Botó, Kariri Plaki-ô, Kariri Terra Nova, Kariri	Etapa II - Agreste e Zona da Mata Data: 25 e 26 de novembro de 2025 (terça e quarta-feira) Etnias participantes: Xukuru-Kariri e Wassú Cocal.	Etapa III - Sertão Data: 02 e 03/12/2025 Etnias participantes: Jeripankó, Katokinn, Karuazu, Kalankó e Koiupanká	11ª Reunião Ordinária do CONDISI AL/SE Maninha Xukuru-Kariri.	TOTAL

			Xocó e Xokó.				
97	Borracha escolar (aproximadamente 5 x 2 x 1 cm): Produto à base de borracha natural ou sintética, com textura macia, resistente ao desgaste, projetada para apagar traços de grafite sem danificar o papel, acondicionada em embalagem individual para higiene e conservação.	Unidad e	24	16	27	90	157
98	Caneta esferográfica azul (comprimento 14 cm, diâmetro 1 cm): Instrumento de escrita com corpo em material resistente, carga de tinta à base de corante azul, ponta esferográfica de metal que garante fluxo uniforme e traço consistente, adequada para escrita diária em papel.	Unidad e	24	16	27	90	157
99	Caneta esferográfica vermelha (comprimento 14 cm, diâmetro 1 cm): Instrumento de escrita com corpo em material resistente, carga de tinta à base de corante vermelho, ponta esferográfica de metal que assegura traço contínuo e uniforme, indicada para correções, marcações e anotações em papel.	Unidad e	24	16	27	90	157

100	Cartolina (gramatura 180 g/m ²): Papel de alta gramatura, rígido e liso, disponível em diversas cores, com superfície uniforme, resistente a rasgos e deformações, ideal para trabalhos manuais, apresentações e artes gráficas.	Unidad e	10	10	10	20	50
101	Lápis grafite (comprimento 17,5 cm, diâmetro 7 mm): Instrumento de escrita composto por mina de grafite de dureza média (HB), envolta em corpo de madeira tratada, proporcionando traçado uniforme, fácil de apagar e adequado para escrita, desenho e rascunho.	Unidad e	24	16	27	90	157
102	Pincel atômico: Instrumento de escrita e desenho com ponta de feltro (aproximadamente 1–2 mm de diâmetro), corpo tubular em material resistente com cerca de 14 cm de comprimento, tinta de secagem rápida à base de solvente, disponível em cores variadas, com fluxo contínuo e uniforme, adequado para uso em papel, cartolina e superfícies lisas.	Unidad e	3	3	3	3	12

LOTE MATERIAL GRÁFICO							
ORDEM	DESCRÍÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	Etapa I - Baixo São Francisco Data: 18 e 19 de novembro de 2025 (terça e quarta-feira) Etnias participantes: Aconã, Tingüi-Botó, Kariri Plaki-ô, Kariri Terra Nova, Kariri Xocó e Xokó.	Etapa II - Agreste e Zona da Mata Data: 25 e 26 de novembro de 2025 (terça e quarta-feira) Etnias participantes: Xukuru-Kariri e Wassú Cocal.	Etapa III - Sertão Data: 02 e 03/12/2025 Etnias participantes: Jeripankó, Katokinn, Karuazu, Kalankó e Koiupanká	11ª Reunião Ordinária do CONDISI AL/SE Maninha Xukuru-Kariri.	TOTAL
103	Blocos de anotações tamanho 15 cm x 21 cm (A5), 50 folhas em papel offset 75 g/m ² , capa colorida impressa conforme arte pré-definida, encadernação com espiral lateral ou superior., com 100 paginas	Unidade	24	16	27	90	157
104	Bolsa ecológica institucional Dimensões aproximadas: 35 cm (altura) x 40 cm (largura) x 10 cm (lateral); Material: Algodão cru 100% natural; Cor base: Natural (cru, bege, branca, verde ou personalizada conforme o projeto); Alças: Duplas, medindo entre 45 cm e 55 cm, confeccionadas no mesmo	Unidade	24	16	27	90	157

	material da bolsa ou em cadarço resistente; Fechamento: Aberto (tipo sacola).						
105	Faixa em lona personalizada: confeccionada em lona vinílica front light, com gramatura mínima de 440 g/m ² , resistente e de alta durabilidade. Impressão digital colorida de alta definição, conforme arte institucional. Medindo 100 cm de largura por 80 cm de altura, com bastão de madeira em ambas as extremidades para sustentação e fácil fixação. Acabamento com ilhoses metálicos e bainhas reforçadas, garantindo resistência e excelente apresentação visual.	Unidade	1	1	1	1	4
106	Garrafa Personalizada capacidade aproximada 500 ml, alumínio, com tampa rosqueável, personalização em um lado com arte pré-definida	Unidade	24	16	27	90	157

LOTE CAMISETAS

ORDEM	DESCRÍÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	TAMANHO	UNIDADE	11ª Reunião Ordinária do CONDISI AL/SE Maninha Xukuru-Kariri.	TOTAL
107	Camisetas institucional dryfit: Camiseta institucional confeccionada em tecido Malha dry fit 100% poliéster ou poliéster com elastano, de gramatura entre 130 a 150 g/m ² , com tecnologia que facilita a evaporação do suor, oferecendo ventilação e controle de umidade.	P	Unidade	1	1
108	Camisetas institucional dryfit: Camiseta institucional confeccionada em tecido Malha dry fit 100% poliéster ou poliéster com elastano, de gramatura entre 130 a 150 g/m ² , com tecnologia que facilita a evaporação do suor, oferecendo ventilação e controle de umidade.	M	Unidade	12	12
109	Camisetas institucional dryfit: Camiseta institucional confeccionada em tecido Malha dry fit 100% poliéster ou poliéster com elastano, de gramatura entre 130 a 150 g/m ² , com tecnologia que facilita a evaporação do suor, oferecendo ventilação e controle de umidade.	G	Unidade	12	12

110	Camisetas institucional dryfit: Camiseta institucional confeccionada em tecido Malha dry fit 100% poliéster ou poliéster com elastano, de gramatura entre 130 a 150 g/m ² , com tecnologia que facilita a evaporação do suor, oferecendo ventilação e controle de umidade.	GG	Unidade	2	2
QUANTIDADE TOTAL				27	

LOTE COFFEE BREAK				
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	DATA E LOCAL	DIÁRIAS	11ª Reunião Ordinária do CONDISI AL/SE Maninha Xukuru-Kariri.

111	<p>Coffee Break para 03 dias de evento, manhã e tarde, para 90 pessoas, dispondo de:</p> <p>Salgadinhos pequenos variados Cachorro quente Médio Bolo de Chocolate Bolo Tamanho Pão de Queijo Café Torrado (500mg) Açúcar cristalizada Biscoito salgado suco natural leite integral líquido manteiga deline tapioca com queijo e presunto melancia grande</p> <p>Todos os alimentos devem ser manipulados e acondicionados sob rigorosos padrões de higiene, conforme as Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC ANVISA nº 216/2004), garantindo sabor, crocância e segurança alimentar.</p> <p>A empresa deve disponibilizar copos descartáveis, guardanapos para todos os participantes em todos os períodos</p>	<p>Data: 17 a 19 de dezembro de 2025</p> <p>Local: Sede do DSEI AL/SE, Maceió-AL.</p>	<p>3</p> <p>manhã e tarde</p>	<p>90 PESSOAS</p>
-----	---	---	-------------------------------	-------------------

1. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

1.1. A vigência será de **30 (trinta) dias**, após assinatura do contrato ou outro instrumento hábil, podendo ser prorrogado conforme art. 67 do Regulamento de Compra e Contratações da AgSUS.

2. DO VALOR ESTIMADO

2.1. O valor global anual será baseado na média da pesquisa dos preços.

3. DA PREVISÃO DA DATA EM QUE DEVE SER ENTREGUE OU INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Etapa I - Baixo São Francisco

Data: 18 e 19 de novembro de 2025 (terça e quarta-feira)

Etnias participantes: Aconã, Tingüi-Botó, Kariri Plaki-ô, Kariri Terra Nova, Kariri Xocó e Xokó.

Enviar todos os materiais de papelaria e gráficos até: 14/11/2025

Etapa II - Agreste e Zona da Mata

Data: 25 e 26 de novembro de 2025 (terça e quarta-feira)

Etnias participantes: Xukuru-Kariri e Wassú Cocal.

Enviar todos os materiais de papelaria e gráficos até: 21/11/2025

Etapa III - Sertão

Data: 02 e 03/12/2025

Etnias participantes: Jeripankó, Katokinn, Karuazu, Kalankó e Koiupanká.

Enviar todos os materiais de papelaria e gráficos até: 30/11/2025

Data: 17 a 19 de dezembro de 2025

Local: Sede do DSEI AL/SE, Maceió-AL.

Enviar todos os materiais de papelaria e gráficos até: 13/12/2025

- **Local da Entrega dos materiais gráficos e papelaria e gêneros alimentícios:** Sede do DSEI Alagoas e Sergipe - Avenida Durval de Góes Monteiro, 6001 - Jardim Petrópolis, Maceió - AL, 57062-585.

4. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E ENTREGA E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

- 4.1. O pagamento será realizado após a conclusão satisfatória dos serviços, na modalidade à vista através de transferência bancária, PIX ou boleto bancário emitido pela CONTRATADA.
- 4.2. PRAZO DE PAGAMENTO: No prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a aceitação do recibo/nota fiscal/fatura/boleto devidamente atestado pelo(a) fiscal deste contrato.

5. DAS PENALIDADES

- 5.1. Observar os artigos 74 a 79, do Regulamento de Compras e Contratações da Agência, aprovado pela Resolução CDA nº 23/2025, de 10 de junho de 2025.

6. DA PROPOSTA

- 6.1. Neste contexto, a AgSUS convida sua empresa a apresentar uma proposta comercial até **as 23h59 do dia 13/11/2025**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial**.
- 6.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: aquisicoes.cass@agenciasus.org.br, **até as 23h59 do dia 12/11/2025**, a fim de serem esclarecidos antes do envio da proposta comercial, sendo que todas as respostas serão enviadas por escrito.
- 6.3. No caso de impossibilidade de cumprir esse prazo, favor sinalizar outra data para apresentação das cotações.

6.4. Todas as propostas devem ser apresentadas com **identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal, com prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias**. Além das especificações contidas na **requisição de proposta comercial**, deverá ser indicado os dados abaixo:

Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
Dados Bancários:	
Representante Legal:	
CPF do Representante Legal:	
Email do Representante Legal:	
Nome do responsável com assinatura:	
Data da proposta:	
Validade da proposta:	
Valor unitário de cada item:	

Recomenda-se a leitura do inteiro teor desta **Requisição de Proposta Comercial**, para dirimir eventuais dúvidas relacionadas ao objeto.

Observação 1:

Todos os documentos deverão ser emitidos em favor do CNPJ da proponente. Se for a própria matriz quem executará o objeto, toda a documentação de habilitação a ser apresentada deverá ser expedida em nome da matriz. Caso o serviço ou produto seja efetivamente entregue por filial, toda a documentação de habilitação deverá ser encaminhada em nome dessa filial.

Unidade de Aquisições e Contratos
UAC/DIOP/AgSUS
061-99981-0989 e 061-3686-4144 Ramal 1002