

TIMBRE DA EMPRESA

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AGSUS
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 411/2025 (AGSUS.007249/2025-11)

OBJETO:

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

A Empresa XXX com sede na cidade de XXX, na (rua, avenida etc.) n.º XXX, E-mail XXX, Telefone XXX, Inscrita no CNPJ/MF sob o n.º XXX, Conta Corrente: XXX Ag.: XXX, Banco: 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 os custos do objeto desta Cotação de preço, nas seguintes condições:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A fim de tratar do atendimento relacionado ao evento supracitado com participação desta Agência, solicita-se uma proposta comercial, referente os itens a seguir:

LOTE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS								
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	Etapa I - Baixo São Francisco Data: 18 e 19 de novembro de 2025 (terça e quarta-feira) Etnias	Etapa II - Agreste e Zona da Mata Data: 25 e 26 de novembro de 2025 (terça e quarta-feira) Etnias	Etapa III - Sertão Data: 02 e 03/12/2025 Etnias participantes: Jeripankó, Katokinn, Karuazu,	QTD. TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

TIMBRE DA EMPRESA

			participantes: Aconã, Tingüi-Botó, Kariri Plaki-ô, Kariri Terra Nova, Kariri Xocó e Xokó.	participantes: Xukuru-Kariri e Wassú Cocal.	Kalankó e Koiupanká			
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. Validade de até 7 dias sob refrigeração.	Kg			2	2		
4	Açúcar: Produto cristalino branco, obtido de cana-de-açúcar, seco e livre	Kg	6	3	4	13		

TIMBRE DA EMPRESA

	de impurezas. Embalado em pacote plástico selado e rotulado. Validade mínima de 24 meses.							
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. Validade 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). Validade 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. Validade de até 60 dias.	Kg	1	1	1	3		
8	Arroz branco: Embalagem plástica de 5 kg, contendo grãos polidos e secos,	Kg	8	4,5	9	21,5		

TIMBRE DA EMPRESA

	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		

TIMBRE DA EMPRESA

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. Validade de até 10 dias sob refrigeração.	Kg			3	3		
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.	Unidade			3	3		

TIMBRE DA EMPRESA

	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.							
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		

TIMBRE DA EMPRESA

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	Kg	10	13		23		

TIMBRE DA EMPRESA

	identificado com número do lote e data de validade. 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	Kg		4,5	3	7,5		

TIMBRE DA EMPRESA

	fabricação.							
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.	Kg			1	1		

TIMBRE DA EMPRESA

	Validade de até 10 dias.							
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 recipiente plástico lacrado. Validade mínima de 12 meses.	g	200	100	500	800		

TIMBRE DA EMPRESA

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		

TIMBRE DA EMPRESA

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,	pacote	12	1	7	20		

TIMBRE DA EMPRESA

	sem umidade excessiva. Validade de 6 meses.							
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 90 dias.	Kg	15	12	6	33		
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.	Kg	12	12		24		

TIMBRE DA EMPRESA

	Armazenar sob refrigeração a até 4 °C ou congelada a -12 °C. Validade mínima de 90 dias.							
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 laminado selado e identificado conforme legislação. Validade mínima de 12	pacote	1	1	400	402		

TIMBRE DA EMPRESA

	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		

TIMBRE DA EMPRESA

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 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	Kg	3	3		6		
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		

TIMBRE DA EMPRESA

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	Kg	3	3,5		6,5		

TIMBRE DA EMPRESA

	de 12 meses.Embalagem 500g							
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,	Kg		3		3		

TIMBRE DA EMPRESA

	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.							
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		

TIMBRE DA EMPRESA

59	Orégano: Folhas secas desidratadas de Origanum vulgare, 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	Unidade	150	40	180	370		

TIMBRE DA EMPRESA

	alimentos. Validade de até 24 horas.							
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) ou -12 °C (congelado). Validade mínima de 90 dias, observadas as condições de conservação.	Kg			12	12		
63	Peixe Tilápia: 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	Kg	12			12		

TIMBRE DA EMPRESA

	inspeção. Armazenar sob refrigeração (até 4 °C) ou congelamento (-18 °C).							
64	Peixe Tilápia: 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	Kg			3	3		

TIMBRE DA EMPRESA

	mecânicos. Validade de até 7 dias sob refrigeração.							
67	Pimenta-do-reino: Condimento moído ou em grãos, obtido do fruto seco de Piper nigrum, 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	Kg	8	4	5	17		

TIMBRE DA EMPRESA

	congelados a -18 °C. Validade mínima de 12 meses.							
70	Polpa de caju: 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		
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	Kg	8	4	5	17		

TIMBRE DA EMPRESA

	congelados a -18 °C. Validade mínima de 12 meses.							
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	Kg	8	4	5	17		

TIMBRE DA EMPRESA

	congelados a -18 °C. Validade mínima de 12 meses.							
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 selados, próprios para congelamento, com rotulagem	Kg	8	4		12		

TIMBRE DA EMPRESA

	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		

TIMBRE DA EMPRESA

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 propriedades sensoriais e higiênicas, indicado para consumo in natura ou processamento culinário.	Kg		3		3		
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		

TIMBRE DA EMPRESA

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.	garrafa	1	1	1	3		

TIMBRE DA EMPRESA

Embalado em frasco plástico ou de vidro, rotulado. Validade mínima de 24 meses.								
TOTAL DA PROPOSTA COMERCIAL								

CONDIÇÕES DE ENTREGA E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

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.

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. Cotar o preço do objeto em moeda corrente nacional (real), expresso em algarismo, com no máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula.

OBSERVAÇÕES:

- a) **DECLARAMOS QUE:** A validade da proposta é de **60 (sessenta) dias** contados a partir da data da efetiva abertura das propostas.
- b) **DECLARAMOS QUE:** Nos valores constantes desta proposta estão compreendidos lucro, encargos sociais, taxas e seguros, fretes e quaisquer despesas de responsabilidade do proponente, que direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado, na forma prevista no Edital e seus anexos., não cabendo a proponente qualquer reclamação posterior.
- c) **DECLARAMOS QUE:** Sob nenhuma hipótese serão feitas quaisquer cobranças adicionais ou sob quaisquer outras denominações.
- d) A **proposta comercial** deve ser apresentada com **identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal.**

Brasília/DF, na data da assinatura eletrônica.

TIMBRE DA EMPRESA

Nome/Assinatura do Representante Legal da Empresa

Cargo/CPF