

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 128/2026
AGSUS.002156/2026-72

OBJETO

Contratação de empresas especializadas para o fornecimento de bens e serviços que serão utilizados para realização dos seguintes eventos:

DSEI/CONTROLE SOCIAL: Distrito Sanitário Especial Indígena Kaiapó Mato Grosso: 3ª Reunião do Conselho Local de Saúde Indígena - CLSI JUKAT, LOCAL: Aldeia Piaraçu, município de São José do Xingu - MT, DATA DA REUNIÃO: 15 à 17/04/2026.

DSEI/CONTROLE SOCIAL: Distrito Sanitário Especial Indígena Kaiapó Mato Grosso: 3ª Reunião do Conselho Local de Saúde Indígena - CLSI BTMEK, LOCAL: Aldeia Metuktire, município de Peixoto de Azevedo/MT, DATA DA REUNIÃO: 15 à 17/04/2026.

DSEI/CONTROLE SOCIAL: Distrito Sanitário Especial Indígena Kaiapó Mato Grosso: 3ª Reunião do Conselho Local de Saúde Indígena - CLSI KREMORO, LOCAL: Aldeia Kapato, município de Peixoto de Azevedo - MT, DATA DA REUNIÃO: 28 à 30/04/2026.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA

ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 04/03/2026

E-mail para encaminhamento:	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Informação encontra-se em nosso site:	www.agenciasus.org.br
Endereço:	SEPN 514 Bloco D - Brasília - DF, 70750-525
Dúvidas e esclarecimentos até as 23h59 de 03/03/2026	a serem encaminhadas pelo e-mail
Telefone de Contato: (61) 3686-4144 ramal 1002 ou (61) 9 9657-7626	

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

1.1. 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.

1.2. 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 ADQUIRIDO

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, **aquisição de materiais gráficos personalizados, didáticos e de apoio; gêneros alimentícios; e materiais de apoio e limpeza para viabilizar os eventos.**

Portanto, a fim de tratar do atendimento relacionado aos eventos com participação desta Agência, serão adquiridos:

MATERIAIS GRÁFICOS PERSONALIZADOS						
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD POLO BASE JUKAT 15 à 17/04/2026	QTD POLO BASE BTMEK 15 à 17/04/2026	QTD POLO BASE KREMORO 28 à 30/04/2026	QTD TOTAL
01	Bolsa Ecobag personalizada: Bolsa reutilizável em tecido tipo algodão cru, com alças costuradas, estampa do nome do evento e identidade visual do projeto em silk screen. Finalidade: transporte dos materiais distribuídos no encontro e incentivo à redução do uso de sacolas plásticas.	UN	34	29	22	85
02	Crachá 10x14cm: Impressão colorida frente em papel couchê 250g, plastificado, tamanho 10x14cm, com cordão de nylon para crachás com ponteiros 85 cm Finalidade: identificação dos participantes durante o evento.	UN	34	29	26	89
03	Banner: Impressão digital em lona vinílica fosca, tamanho 120 X 90 cm, com bastão de madeira e cordão para fixação. Utilizado na abertura do evento e registro fotográfico. Contém o nome do encontro e identidade visual do projeto.	UN	01	00	00	01
04	Banner: Impressão digital em lona vinílica fosca, tamanho 80 X 160 cm, com bastão de madeira e cordão para fixação. Utilizado na abertura do evento e registro fotográfico. Contém o nome do encontro e identidade visual do projeto	UN	00	01	00	01
05	Camiseta personalizada do evento: Camiseta em malha Dry One de manga curta 100% poliéster, gramatura 160g, com estampa colorida em silk screen na frente	UN	Tam. P: 09 Tam. M: 13 Tam. G: 10 Tam. GG: 02	Tam. P: 05 Tam. M: 10 Tam. G: 12 Tam. GG:	Tam. P: 05 Tam. M: 08 Tam. G: 07 Tam. GG: 02	85

	(nome do evento e logomarcas institucionais). Finalidade: identidade visual, fortalecimento do pertencimento e registro simbólico do encontro.		Total: 34	02 Total: 29	Total: 22	
--	--	--	------------------	-------------------------------	------------------	--

MATERIAIS DIDÁTICOS E APOIO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD POLO BASE JUKAT 15 a 17/04/2026	QTD POLO BASE BTMEK 15 a 17/04/2026	QTD POLO BASE KREMORO 28 a 30/04/2026	QTD TOTAL
01	Pasta plástica transparente com elástico Produto Polipropileno, leve, resistente e tóxico dimensão: 310 por 220 mm, formato A4.	UN	34	29	24	87
02	Caneta esferográfica azul: Caneta plástica esferográfica, ponta média 1.0mm, carga azul, com corpo translúcido.	UN	34	29	22	85
03	Resma de papel sulfite A4 75g retangular 210 milímetros largura e 297 milímetros de altura (100 folhas)	UN	02	02	02	06
04	Prancheta (madeira ou polietileno)	UN	34	29	22	85
05	Clips 2/0 Metálico Caixa Com 200 Unidades Clips Galvanizado Go Office 2/0 Prateado Com 200 Clips	UN	01	01	01	03
06	Barbante Escolar De Algodão 164 Metros Num	UN	01	02	01	4
07	Caderno capa dura em espiral, 1/4 pequeno, 15x21cm 96 folhas	UN	34	29	22	85
08	Suporte para flip chart Flip-Chart: Cavalete e Bloco de Papel Madeira; Alumínio; Tamanho: 0,70 x 1,00, com bloco de papel na parte superior.	UN	01	00	00	01
09	Bloco para flip chart com 50 folhas 640g X 880mm Bloco flip chart com dimensões aproximadas de 640 x 880 mm,	UN	01	00	00	01

	confeccionado em papel branco de 56 g/m ² , adequado para escrita com canetas marcadoras. Contém 50 folhas destacáveis, com perfuração superior para fixação em suporte tipo cavalete. Produto com boa absorção de tinta, evitando borrões. Indicado para reuniões, treinamentos, palestras e apresentações.					
10	Fita Dupla Face Grossa 19mm X 2 Metros Dupla Face Grossa	UN	03	03	02	8
11	Tesoura grande: Tesoura escolar com lâmina de aço inox e cabo plástico resistente. Tamanho aproximado: 20cm.	UN	01	01	01	3
12	Grampeador De Papel Médio 26/6 Modelo: 26/6, material: aço galvanizado, quantidade: 5.000 grampos, unidade de medida: caixa	UN	01	00	00	01
13	Grampo 26/6 Galvanizado Cx Individual C/ 1000 Grampos	UN	05	05	01	11
14	Pincel atômico para quadro branco, conta chanfrada de feltro resistente a base de álcool, recarregável cores azul e vermelho. caixinha com 12 unidade cada.	UN	02	00	06	08
15	Garrafa térmica tipo squeeze em aço inox 800 ml. Finalidade: utensílio individual para água durante o evento, com apelo sustentável e simbólico para os participantes do evento	UN	34	29	22	85

MATERIAIS DE APOIO E LIMPEZA

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD POLO BASE JUKAT 15 a 17/04/2026	QTD POLO BASE BTMEK 15 a 17/04/2026	QTD POLO BASE KREMORO 28 a 30/04/2026	QTD TOTAL
1	Copo descartáveis 200ml pct com 50 unidades 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.	UN	6	8	10	24
2	Guardanapos pacote com 50 unidades Guardanapo de Papel, 20x22 cm; material: Celulose; formato: Cor Branca, simples, quantidade: 50; unidade de medida: pacote.	UN	4	2	2	8
3	Isqueiro unidade	UN	2	2	2	6
4	Recargas de gás	UN	1	1	1	3
5	Garrafa térmica	UN	0	2	0	2
6	Caixa térmica em plástico resistente 90 litros COLMAN (Para todas as etapas)	UN	1	0	0	1
7	Caixa térmica em plástico resistente 60 litros COLMAN (Para todas as etapas)	UN	1	0	0	1
8	Detergente liquido 500 ml 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. Armazenar em local fresco e ventilado.	UN	4	5	5	14
9	Esponja dupla face para pia de	UN	2	2	2	6

	cozinha 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.					
10	Esponja de aço p/ pia de cozinha	UN	4	4	2	10
11	Saco de lixo 100 litros c/10 unidade Saco de lixo confeccionado em material plástico resistente (polietileno), indicado para acondicionamento e descarte de resíduos. Possui solda reforçada e boa resistência a rasgos e perfurações. Disponível em capacidade de 100 L, conforme necessidade. Produto adequado para uso institucional, doméstico e serviços de limpeza, com rotulagem conforme normas vigentes.	UN	6	4	3	13
12	Sabão em barra c/ 05 unidade 200g Sabão em barra, indicado para limpeza geral de roupas, utensílios e superfícies. Produto sólido, com boa eficiência na remoção de sujeiras. Apresenta formato padrão, próprio para uso doméstico e institucional. Fornecido em embalagem contendo 5 unidades.	PACOTE	1	1	1	3
13	Saco Alvejado pano de chão Pano de chão confeccionado em tecido resistente e altamente absorvente (algodão ou similar), indicado para limpeza e secagem de pisos. Produto durável, lavável e reutilizável, com boa capacidade de absorção e resistência ao uso contínuo. Possui acabamento reforçado, evitando desfiamento. Indicado para uso institucional, doméstico e serviços de limpeza.	UN	2	2	2	6

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD POLO BASE JUKAT 15 a 17/04/2026	QTD POLO BASE BTMEK 15 a 17/04/2026	QTD POLO BASE KREMORO 28 a 30/04/2026	QTD TOTAL
1	Café torrado e moído 500g Café em grãos torrado, obtido de grãos de Coffea arabica e/ou Coffea canephora, selecionados e submetidos a torrefação adequada. Produto livre de impurezas, umidade excessiva ou materiais estranhos, conforme IN MAPA nº 16/2010. Acondicionado em embalagem original, íntegra e lacrada, com peso líquido de 250 g, preferencialmente com válvula aromática e barreira contra oxidação. Rotulagem completa conforme RDC 727/2022.	UN	5	5	5	15
2	Leite em integral em pó 400g Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite bovino integral pasteurizado, preservando os nutrientes originais conforme IN MAPA nº 53/2018. Deve apresentar pó fino, homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de grumos excessivos, sujidades, umidade elevada, contaminação ou qualquer sinal de alteração. Acondicionado em embalagem de 400 g, íntegra, resistente, lacrada, podendo ser sachê metalizado, embalagem laminada ou lata, apropriada para contato com alimentos. O rótulo deve conter: identificação completa do produto e fabricante, número de registro no MAPA, lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, lista de ingredientes, orientações de preparo e demais exigências de rotulagem segundo RDC 727/2022 e legislação sanitária vigente. Produto destinado ao consumo humano, atendendo às normas da	UN	4	3	4	11

	ANVISA e do MAPA.					
3	Sucos naturais 500ml (2 tipos, frutas típicas ou da época) Suco pronto para consumo, acondicionado em garrafa plástica, indicado para consumo individual. Disponível em sabores variados, com sabor característico e boa aceitação. Produto devidamente lacrado, atendendo às normas sanitárias vigentes. Embalagem contendo 500 ml.	UN	7	7	7	21
4	Pães variados (2 tipos)	UN	6	15	15	36
5	Biscoito salgado 500g Biscoito tipo água e sal, elaborado com farinha de trigo, gordura vegetal, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Produto crocante, próprio para consumo humano, livre de sujidades, umidade excessiva ou contaminantes. Acondicionado em embalagem original, íntegra e lacrada, com peso líquido entre 345 g e 350 g, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e demais informações exigidas pela legislação (RDC 727/2022 – rotulagem de alimentos embalados).Deve apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega e atender aos requisitos sanitários e de qualidade definidos pela ANVISA/MAPA.	UN	10	10	12	32
6	Biscoito doce Biscoito doce tipo Maisena, elaborado com farinha de trigo e ingredientes próprios para confeitaria, textura leve e crocante, sabor suave característico. Produto destinado ao consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, peso, data de fabricação e validade, conforme normas sanitárias vigentes.	UN	10	10	12	32
7	Margarina 500g	UN	5	2	3	10

	Margarina com sal, destinada ao consumo humano, produzida a partir de óleos e gorduras vegetais, emulsificantes, vitaminas A e D e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto com textura homogênea, coloração uniforme e sabor característico, livre de alterações, rancidez, cristais ou contaminações. Acondicionada em embalagem de 500 g, original de fábrica, íntegra, lacrada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. Deve atender às normas da ANVISA e às exigências do MAPA, quando aplicável. Validade mínima de 60 dias no ato da entrega e armazenamento sob refrigeração conforme orientações do fabricante.					
8	Laranja Laranja in natura, proveniente de cultivos regulares, colhida em ponto ideal de maturação, apresentando casca íntegra, firme, com coloração característica da variedade, sem rachaduras, perfurações, sinais de murchamento, mofo, podridão, danos mecânicos, insetos ou pragas. Frutos de tamanho uniforme, frescos, com polpa suculenta e aroma natural, destinados ao consumo humano. Podem ser fornecidos por quilograma ou por unidade, conforme necessidade. Produto deve ser transportado e armazenado em condições adequadas, livre de sujidades e contaminações, atendendo às boas práticas agrícolas e sanitárias vigentes (MAPA/ANVISA).	KG	15	15	6	36
9	Melancia Melancia in natura, inteira, fresca, de primeira qualidade, fornecida por Quilogramas (kg) ou por	KG	15	10	9	34

	unidade, com casca íntegra, firme e sem rachaduras, perfurações, manchas escuras, podridões, áreas moles, fungos, pragas, insetos ou sujidades. O fruto deve apresentar coloração externa característica da variedade, polpa firme e grau de maturação adequado para consumo, sem sinais de fermentação ou deterioração. A melancia deve ser selecionada, com peso compatível ao padrão comercial e acondicionada/transportada de forma a preservar sua integridade física. Produto em conformidade com normas sanitárias vigentes da ANVISA e MAPA, próprio para consumo humano.					
10	Banana apresentada in natura, fresca, íntegra e própria para consumo humano. Os frutos devem estar limpos, firmes, inteiros, com casca íntegra e coloração característica da variedade, livres de machucados, rachaduras, mofo, manchas negras profundas, insetos, larvas, sujidades, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Não deve apresentar odores estranhos, fermentação ou partes deterioradas. Os frutos devem possuir tamanho e maturação uniformes, compatíveis com o estágio comercial adequado (não excessivamente verdes nem excessivamente maduros), garantindo boa conservação durante o armazenamento e transporte. Devem ser acondicionados de forma que evite amassamento, contaminação cruzada ou danos físicos. Todas as unidades devem ser entregues íntegras, limpas e dentro do prazo de conservação recomendado para produtos hortifrutigranjeiros.	KG	15	10	15	40
11	Maçã	KG	15	8	15	38

	Maçã in natura, fresca, de primeira qualidade, proveniente de qualquer variedade comercial (como Gala, Fuji, Verde, Nacional ou Importada), com frutos íntegros, firmes, limpos, com casca saudável e coloração característica da variedade fornecida. Produto selecionado, livre de machucados, rachaduras, manchas escuras, amassamentos, podridão, pragas, insetos, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. Os frutos devem apresentar polpa firme, textura adequada, tamanho padronizado e maturação apropriada para consumo humano. Acondicionamento em embalagens adequadas ao transporte e armazenamento, preservando a integridade dos frutos. Produto em conformidade com as normas sanitárias da ANVISA e do MAPA, com validade compatível com sua perecibilidade natural.					
12	Óleo vegetal (soja ou girassol) 900g Óleo de soja refinado, destinado ao consumo humano, obtido a partir da extração e refino de grãos de soja selecionados. Produto límpido, transparente, sem resíduos, com odor e sabor neutros, livre de ranço, impurezas, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionado em embalagem de 900 ml, original de fábrica, íntegra, lacrada, resistente, com rótulo contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade, lista de ingredientes e informações nutricionais conforme legislação da ANVISA. Produto isento de corpos estranhos e elaborado conforme padrões sanitários e de qualidade vigentes, atendendo às normas do MAPA e RDCs aplicáveis.	UN	8	8	8	24
13	Tempero completo Tempero completo destinado ao uso culinário, composto por mistura	UN	1	1	1	3

	padronizada de sais, especiarias, ervas e condimentos desidratados, podendo incluir alho, cebola, pimentas, cúrcuma, salsa, cebolinha e realçadores de sabor, conforme formulação do fabricante. Produto apresentado em embalagem de 250 g, devidamente lacrada, íntegra e inviolada, garantindo proteção contra umidade e contaminações externas. O tempero deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, sem grumos excessivos, umidade, corpos estranhos ou qualquer alteração. Rotulagem deve conter denominação de venda, lista de ingredientes, informações nutricionais, dados do fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz solar.					
14	Sal Sal refinado iodado, destinado ao consumo humano, embalagem de 1 Quilogramas (kg) , composto essencialmente por cloreto de sódio (NaCl) com teor de iodo adicionado conforme legislação vigente (Resoluções da ANVISA e Portarias do MAPA sobre iodação do sal). Produto de granulação fina, cor branca uniforme, livre de umidade excessiva, grumos endurecidos, impurezas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra e lacrada, resistente e adequada ao armazenamento de alimentos, contendo identificação do fabricante, CNPJ, lote, teor de iodo, lista de aditivos (quando aplicável), tabela nutricional, data de fabricação, validade e orientações de armazenamento. Produto atendendo às normas sanitárias da ANVISA e MAPA, sem adição de substâncias proibidas e	UN	2	2	2	6

	produzido conforme boas práticas de fabricação.					
15	Vinagre 150ml Vinagre de álcool a 4% de acidez, obtido por fermentação acética de álcool etílico de origem vegetal, próprio para consumo humano. Deve apresentar líquido límpido, incolor, homogêneo, livre de partículas em suspensão, sedimentos, sujidades, insetos, corpos estranhos ou qualquer sinal de contaminação. O produto deve possuir odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração, turvação, alteração de cor ou fermentação secundária. O vinagre deve estar devidamente acondicionado em frasco plástico transparente de 1 litro, resistente, lacrado e inviolado, apropriado para alimentos e que garanta proteção contra vazamentos e contaminação. A rotulagem deve conter identificação completa: fabricante, CNPJ, lote, acidez (%), lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e orientações de armazenamento. Todas as unidades devem ser entregues íntegras, sem avarias e dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante.	UN	2	2	2	6
16	Alho (in natura) Alho in natura composto por cabeças inteiras, firmes, frescas e uniformes, contendo dentes bem formados, envoltos por película protetora intacta e de coloração característica da variedade. O produto deve apresentar aroma forte e típico, textura firme e superfície seca, livre de brotação, umidade excessiva, machucados, rachaduras, mofo, manchas escuras, deterioração, insetos, sujidades ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. As cabeças devem ter tamanho compatível com o padrão comercial, com boa compactação e	KG	10	5	5	20

	sem perda de massa por desidratação excessiva. O alho deve ser selecionado e acondicionado em embalagem apropriada para hortifrutigranjeiros, resistente, ventilada, higienizada e adequada ao transporte e armazenamento, garantindo conservação e integridade do produto. A rotulagem deve conter identificação do produto, peso líquido (conforme solicitação do comprador), lote, data de embalagem, validade (quando aplicável para produtos frescos), CNPJ do fornecedor e orientações de conservação. O produto deve atender às normas sanitárias vigentes aplicáveis a alimentos in natura.					
17	Colorau (em pó) 200g Colorau, corante vermelho natural à base de urucum moído, utilizado como tempero para realçar cor e sabor dos alimentos. Produto com coloração uniforme, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica íntegra de 200 g, peso mais comum e amplamente comercializado. Com rotulagem, validade e informações conforme normas sanitárias vigentes, indicado para uso doméstico e institucional. aos padrões sanitários da ANVISA e MAPA, quando aplicável.	UN	2	2	2	6
18	Pimenta do reino (in natura) 100g Pimenta-do-reino em pó, obtida da moagem dos grãos maduros de <i>Piper nigrum</i> L., de coloração marrom-escura característica, aroma acentuado e sabor picante próprio. Produto puro, sem adição de outras especiarias, amidos, corantes ou adulterantes. Acondicionada em embalagem de 100 g, íntegra, lacrada e apropriada para alimentos, contendo identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, validade,	UN	2	2	2	6

	composição e orientações de armazenamento. Deve estar isenta de umidade excessiva, sujidades, insetos, corpos estranhos, odores estranhos ou sinais de deterioração. Atende às normas sanitárias vigentes da ANVISA e aos padrões de qualidade para especiarias.					
19	Pimenta de cheiro kg Pimenta de cheiro fresca, composta por frutos íntegros, maduros, firmes, uniformes e com coloração característica da variedade (amarela, vermelha ou verde, conforme lote). Os frutos devem apresentar aroma típico, polpa consistente e superfície lisa, sem manchas escuras, amassamentos, cortes, furos, murchamento, sinais de deterioração, presença de insetos, mofo, umidade excessiva ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. O produto deve ser selecionado, higienizado e acondicionado em embalagem plástica de 500 g, resistente, transparente ou semitransparente, perfurada quando necessário para ventilação, selada e apropriada para contato com alimentos, garantindo proteção e conservação durante transporte e armazenamento. A rotulagem deve conter identificação do produto, peso líquido, lote, data de embalagem, validade, CNPJ do fornecedor e orientações de conservação. O produto deve atender às normas sanitárias aplicáveis para hortifrutigranjeiros frescos embalados.	KG	4	4	4	12
20	Açúcar cristal Açúcar cristal obtido da cana-de-açúcar, composto por cristais médios e translúcidos, livres de umidade excessiva, impurezas, corpos estranhos, aglomerações, odores ou sabores inadequados. Deve apresentar coloração branca	UN	4	4	4	12

	ou levemente amarelada, dentro dos padrões estabelecidos para o tipo cristal, com granulometria uniforme e aparência seca e brilhante. O produto deve ser refinado e padronizado, atendendo às normas de qualidade e segurança alimentar aplicáveis, sem aditivos não permitidos pela legislação vigente. Deve ser acondicionado em embalagem plástica resistente, selada, inviolada e apropriada para contato com alimentos, garantindo proteção contra umidade, contaminação e deterioração durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter peso líquido de 1kg, conforme a necessidade da contratação. A rotulagem deve incluir identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, CNPJ do fabricante e orientações de conservação. O produto deve atender às normas sanitárias vigentes para açúcares embalados.					
21	Batata inglesa kg (in natura) Batata Inglesa in natura, tubérculos inteiros, firmes, limpos, sem brotações excessivas, rachaduras, manchas profundas, danos mecânicos ou sinais de deterioração. Produto fresco, com casca íntegra, livre de sujidades e pragas, acondicionado de forma adequada para transporte e conservação, atendendo às normas sanitárias vigentes.	KG	8	8	10	26
22	Cebola apresentada em bulbos inteiros, frescos e próprios para consumo humano. Os bulbos devem estar firmes, íntegros, com casca seca e bem aderida, isentos de brotação, cortes, rachaduras profundas, podridão, umidade excessiva, mofo, manchas escuras, odores anormais, sujidades, insetos, larvas, corpos estranhos ou qualquer sinal de	KG	10	5	5	20

	deterioração. A coloração deve ser típica da variedade ofertada, e os bulbos devem apresentar tamanho e aspecto uniformes. O produto deve possuir odor característico, sem sinais de fermentação ou decomposição. Deve ser acondicionado de forma adequada, garantindo ventilação, proteção contra impactos e evitando contaminação durante transporte e armazenamento. As unidades devem ser entregues limpas, íntegras, secas e dentro do prazo de conservação esperado para hortifrutigranjeiros.					
23	Tomate (in natura) Tomate in natura, fresco, íntegro e de boa qualidade, próprio para consumo humano. Produto com coloração, tamanho e maturação característicos da variedade, isento de sujidades, danos mecânicos ou sinais de deterioração. Acondicionado de forma adequada para transporte e armazenamento. Indicado para uso doméstico e institucional.	KG	10	10	10	30
24	Repolho Repolho in natura, fresco, íntegro, de boa qualidade comercial, podendo ser das variedades verde ou roxo, conforme disponibilidade do fornecedor. Deve apresentar cabeça compacta, folhas firmes, coloração uniforme, boa consistência e ausência de murchamento. O produto deve estar livre de danos físicos, rachaduras, insetos, perfurações, manchas escuras, podridões, umidade excessiva, sujidades ou qualquer indício de deterioração. Acondicionado e transportado em caixas ou embalagens apropriadas para hortifrutigranjeiros, limpas e ventiladas, contendo identificação do fornecedor e lote, quando aplicável. Produto proveniente de cultivo	KG	8	6	5	19

	regular e em conformidade com normas sanitárias vigentes da ANVISA e MAPA					
25	Arroz branco tipo 1 Arroz branco polido, tipo 1, obtido da espécie <i>Oryza sativa</i>, composto por grãos selecionados, íntegros, uniformes, de coloração branca e brilhante, livres de manchas, umidade excessiva, impurezas, grãos ardidos, mofados, fermentados, quebrados em excesso, cascas, pedras, fragmentos vegetais, insetos vivos ou mortos, sujidades ou qualquer indício de deterioração. Deve apresentar odor leve e característico, sem odores estranhos ou sinais de contaminação física, química ou biológica. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para Arroz Tipo 1, conforme legislação vigente, incluindo classificação por tipo, limites de defeitos e características físico-sanitárias. Não deve conter aditivos ou substâncias não permitidas pela legislação para cereais beneficiados. O arroz deve ser acondicionado em embalagem plástica resistente, selada, inviolada e apropriada para contato com alimentos, garantindo proteção contra umidade, contaminações e danos durante armazenamento e transporte. As embalagens devem possuir peso líquido de 1 Quilogramas (kg) . A rotulagem deve apresentar: identificação do produto, peso líquido, tipo, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, CNPJ do fabricante ou fornecedor e orientações de conservação, atendendo integralmente às normas sanitárias e regulatórias aplicáveis aos produtos vegetais embalados.	UN	8	8	8	24
26	Macarrão espaguete 500g Macarrão tipo espaguete, massa seca alimentícia, elaborado a partir	UN	8	8	8	24

	de sêmola ou farinha de trigo especial, proveniente de grãos limpos e selecionados. Produto obtido por mistura, extrusão e secagem controlada, apresentando fios longos, cilíndricos, uniformes e íntegros. Cor amarelo-clara característica, textura firme, sem grumos, sem pontos escurecidos, rachaduras excessivas ou partículas estranhas. Produto isento de conservantes não permitidos, corantes artificiais, contaminantes físicos, químicos ou biológicos. Não deve apresentar sinais de umidade, mofo, infestação ou odor anormal. Características organolépticas devem ser próprias do produto, com sabor e aroma neutros, sem rancidez. Acondicionado em embalagem de massa seca (peso padrão conforme especificação usual de mercado: 500 g, conforme exigência do órgão), fabricada em material plástico resistente, transparente ou semitransparente, íntegra, lacrada e inviolada. A embalagem deve conter identificação completa: fabricante, CNPJ, lote, composição, data de fabricação, peso líquido, tabela nutricional, informações de preparo, prazo de validade e condições de armazenamento. Validade mínima exigida na entrega: 6 meses. Produto deve cumprir integralmente as normas sanitárias da ANVISA relacionadas a massas alimentícias secas, especialmente RDC 727/2022 (e normas correlatas). Armazenar em local fresco, seco e protegido da luz.					
27	Feijão tipo 1 Feijão carioca seco, composto por grãos selecionados, íntegros, limpos e uniformes, apresentando coloração castanho-clara característica da variedade. Os grãos devem estar livres de	UN	8	8	8	24

	impurezas, pedras, cascas soltas, grãos mofados, ardidados, brocados, quebrados, fermentados, germinados, enrugados, com umidade excessiva ou qualquer outro tipo de contaminação física, química ou biológica. Deve apresentar odor próprio e agradável, sem sinais de ranço, fermentação ou odores estranhos. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica de 1 Quilogramas (kg) , resistente, transparente ou semitransparente, selada, inviolada e apropriada para contato com alimentos, garantindo integridade e proteção durante transporte e armazenamento. A rotulagem deve incluir: identificação do produto, peso líquido, lote, data de embalagem, validade, CNPJ do fabricante/fornecedor, condições de armazenamento e demais informações obrigatórias conforme regulamentação sanitária vigente. O produto deve atender às normas aplicáveis para alimentos secos e grãos embalados.					
28	Farinha de trigo kg produto composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico conforme legislação vigente, já misturada a fermento químico (bicarbonato de sódio e agentes ácidos permitidos). Deve apresentar textura fina, coloração branca ou levemente creme, odor e sabor característicos, livre de grumos, umidade excessiva, insetos, sujidades ou qualquer corpo estranho. Acondicionada em embalagem de 1 Quilogramas (kg) , íntegra e lacrada, própria para alimentos, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e demais informações exigidas pela RDC 727/2022 (rotulagem de alimentos	UN	2	2	2	6

	embalados). Produto destinado ao consumo humano, atendendo às normas sanitárias da ANVISA e padrões de qualidade para farinhas e misturas para panificação.					
29	Farinha de mandioca puba kg farinha de mandioca puba é obtida a partir da mandioca submetida a um processo natural de fermentação em água, conhecido como “pubagem”. Após a fermentação, a raiz é prensada, desintegrada, peneirada e seca, resultando em uma farinha de sabor característico, levemente ácido, aroma marcante e textura fina a média.	UN	6	4	6	16
30	Ovos (cartela com 30 unidades) Ovos de galinha, categoria Tipo Grande, provenientes de granjas devidamente registradas e inspecionadas por órgão oficial competente (SIF/SISBI/SIM). Devem apresentar casca branca, íntegra, limpa, resistente, livre de rachaduras, fissuras, sujidades excessivas, odores anormais ou qualquer sinal de contaminação. O conteúdo interno deve estar fresco, com gema íntegra e centralizada, clara límpida e coesa, sem presença de manchas de sangue, corpos estranhos ou odores impróprios. O produto deve ser acondicionado em cartela com 20 ou 30 unidades, confeccionada em material resistente, higiênico e apropriado para transporte e armazenamento seguro. A embalagem deve ser inviolada e oferecer proteção contra impactos e contaminações. A rotulagem deve conter informações obrigatórias: classificação por tamanho (“Grande”), data de embalagem, validade, lote, identificação do produtor, selo de inspeção e instruções de conservação. O produto deve atender às normas sanitárias vigentes para ovos in	UN	4	4	2	10

	natura, mantendo refrigeração adequada conforme regulamentação local.					
31	Carne bovina especial seca Carne bovina submetida ao processo tradicional de salga e cura, temperada conforme padrão do fabricante, apresentando odor e sabor característicos, cor uniforme e textura firme. O produto deve estar livre de contaminações, matérias estranhas, odores ou sinais de deterioração. A cura deve garantir adequada redução de umidade e preservação da carne, mantendo sua integridade e qualidade. Deve ser fornecida embalada a vácuo, com o produto íntegro, cortes uniformes, livre de excesso de gordura aparente, acondicionada em embalagem apropriada para alimentos e perfeitamente lacrada, assegurando boas condições sanitárias e conservação. A embalagem deve conter identificação completa, incluindo lote, data de fabricação, validade e instruções de armazenamento conforme legislação vigente.	KG	15	12	12	39
32	Carne bovina (acém ou coxão mole) Carne bovina in natura, proveniente de animais sadios, própria para consumo humano. Corte acém, tradicionalmente utilizado para preparo de assado de panela, por sua maciez após cozimento lento. Produto fresco, com coloração e odor característicos, acondicionado conforme normas sanitárias vigentes. Indicado para uso culinário em preparações caseiras e institucionais.	KG	15	12	12	39
33	Peixe fresco com escama - Matrinxã (10 kg) e Piau (10 kg) (congelado) Peixe in natura, comercializado por quilo (peso em Quilogramas (kg)), disponível inteiro ou em postas/peças conforme a necessidade do comprador. Produto	KG	20	20	20	60

	fresco, refrigerado, apresentando coloração, textura e odor característicos da espécie, com carne firme, sem sinais de deterioração, parasitas visíveis, manchas, hematomas, mucosidade excessiva ou qualquer contaminação. Quando inteiro, deve possuir escamas bem aderidas, olhos brilhantes e guelras avermelhadas; quando fracionado, as postas devem ter cortes regulares e coloração uniforme. Acondicionado e transportado sob refrigeração controlada (0 °C a 4 °C), em embalagem apropriada e íntegra, contendo identificação do fornecedor, lote, data de processamento, prazo de validade e inspeção sanitária SIF/SIE/SIM quando aplicável. Produto conforme normas sanitárias da ANVISA, MAPA e boas práticas de manipulação e conservação de pescados.					
34	Frango inteiro congelado kg Frango inteiro congelado, sem vísceras, oriundo de aves abatidas em estabelecimentos devidamente registrados e inspecionados (SIF/SISBI/SIE). Produto eviscerado, lavado, drenado e submetido a congelamento rápido, apresentando coloração uniforme, pele íntegra, odor característico e ausência de hematomas, penas, fraturas expostas, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. Deve ser mantido à temperatura igual ou inferior a -12 °C, acondicionado em embalagem individual de aproximadamente 2 Quilogramas (kg) , íntegra, lacrada, própria para alimentos, contendo identificação do frigorífico, número de inspeção oficial, lote, data de abate, data de congelamento e validade. Produto destinado ao consumo humano, conforme normas sanitárias do MAPA, ANVISA e	KG	20	15	12	47

	regulamentos técnicos para carnes e produtos avícolas congelados.					
35	Linguiça calabresa Linguiça tipo calabresa, produto cárneo industrializado, elaborado a partir de carne suína selecionada, adicionada de gordura suína, sal, condimentos, especiarias e aditivos permitidos pela legislação vigente, conforme RIISPOA e normas do MAPA. Deve apresentar coloração característica, textura firme, odor e sabor próprios, livre de sujidades, contaminações, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Produto defumado ou submetido a processo tecnológico que garanta sabor e conservação, acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, lacrada, com identificação completa do fabricante, SIF, lote, validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Deve ser mantida sob refrigeração (0 °C a 7 °C) ou congelada (abaixo de -12 °C) conforme especificação do fabricante.	KG	12	12	12	36
36	Costela bovino kg Carne bovina in natura, proveniente de animais sadios, própria para consumo humano. Produto fresco, com coloração e odor característicos, acondicionado conforme normas sanitárias vigentes. Indicado para uso culinário em preparações caseiras e institucionais.	KG	12	12	12	36
37	Extrato de tomate 190g Extrato de tomate, produto concentrado obtido do tomate fresco, submetido a processo industrial de cozimento e redução, com teor mínimo de sólidos solúveis conforme legislação vigente. Deve apresentar coloração vermelho-intensa, aroma e sabor característicos, livre de conservantes proibidos, corpos	UN	15	15	15	45

	estranhos, sujidades ou sinais de fermentação. Acondicionado em embalagem de 190 g, íntegra, lacrada, podendo ser em sachê, lata ou bisnaga, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, composição, tabela nutricional e demais informações exigidas pela RDC 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados). Produto destinado ao consumo humano, atendendo aos padrões de qualidade e segurança definidos pela ANVISA e MAPA.					
38	Cenoura Cenoura in natura, raízes frescas, firmes, inteiras, limpas, sem rachaduras profundas, sem partes murchas, sem brotação, sem sinais de apodrecimento, pragas, insetos ou sujidades. Deve apresentar coloração alaranjada uniforme, textura firme e tamanho compatível com a classificação comercial habitual, atendendo aos padrões de identidade e qualidade para hortaliças frescas destinados ao consumo humano. O produto deve ser transportado e armazenado em condições adequadas, evitando impactos, umidade excessiva e contaminação, preservando o frescor e a integridade das raízes. Deve cumprir as normas sanitárias vigentes estabelecidas pelo MAPA/ANVISA para hortaliças in natura.	KG	6	4	4	14

3. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

3.1. 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.

4. DO VALOR ESTIMADO

4.1. O valor será disponibilizado apenas e imediatamente após o encerramento da etapa de seleção de fornecedores, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

5. DA PREVISÃO DA DATA ENTREGA DOS ITENS OU INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Local da Entrega dos materiais gráficos, papelaria e gêneros alimentícios: Sede do DSEI Kaiapó do Mato Grosso, Rua Aparecido Darci Gaviolli Penca, nº 626, Setor Sul, Bairro Boa Esperança, Colíder/MT

Necessidade de Agendamento para a entrega dos serviços.

6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será realizado após a conclusão satisfatória dos serviços, através de transferência bancária, PIX ou boleto bancário emitido pela CONTRATADA.

6.2. 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.

7. DAS PENALIDADES

7.1. 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.

8. DA PROPOSTA

8.1. Neste contexto, a AgSUS convida sua empresa a apresentar uma proposta comercial até **as 23h59 do dia 04/03/2026**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial**.

8.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: adquisicoes.cass@agenciasus.org.br, até **as 23h59 do dia 03/03/2026**, a fim de serem esclarecidos antes do envio da proposta comercial, sendo que todas as respostas serão enviadas por escrito.

8.3. No caso de impossibilidade de cumprir esse prazo, favor sinalizar outra data para apresentação das cotações.

8.4. 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:	
E-mail 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
(61) 9 9657-7626 e (61) 3686-4144 Ramal 1002