

TIMBRE DA
EMPRESA

PROPOSTA COMERCIAL
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS
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 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.

A empresa **XXX**, com sede na cidade de **XXX** na (rua, avenida etc.) n.º **XXX**, telefone **XXX**, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º **XXX**, Conta Corrente: **XXX**, Ag.: **XXX**, Banco: **XXX**, E-mail: **XXX**, neste ato representada por **XXX**, abaixo-assinado, interessada na prestação do objeto do presente ato, **PROPÕE** à AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º **37.318.510/0001-11**, a prestação do objeto desta Cotação de preço, nas seguintes condições:

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	VALOR UNITÁRIO	VALOR 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	UN	5	5	5	15		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	com válvula aromática e barreira contra oxidação. Rotulagem completa conforme RDC 727/2022.							
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 ANVISA e do MAPA.	UN	4	3	4	11		
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	UN	10	10	12	32		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	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.							
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 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.	UN	5	2	3	10		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	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 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	KG	15	10	9	34		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	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 Maçã in natura, fresca, de primeira qualidade, proveniente de qualquer variedade comercial (como Gala, Fuji, Verde, Nacional ou Importada),	KG	15	8	15	38		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	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 padronizada de sais, especiarias,	UN	1	1	1	3		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	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	UN	2	2	2	6		

TIMBRE DA
EMPRESA

	sanitárias da ANVISA e MAPA, sem adição de substâncias proibidas e 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,	KG	10	5	5	20		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	rachaduras, mofos, 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 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	UN	2	2	2	6		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	marrom-escuro 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, 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	KG	4	4	4	12		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	embalagem, validade, CNPJ do fornecedor e orientações de conservação. O produto deve atender às normas sanitárias aplicáveis para hortifrutigranjeiros frescos embalados.							
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 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.	UN	4	4	4	12		
21	Batata inglesa kg (in natura) Batata Inglesa in natura, tubérculos inteiros, firmes, limpos, sem brotações excessivas, rachaduras,	KG	8	8	10	26		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	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.							
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 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.	KG	10	5	5	20		
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	KG	10	10	10	30		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	institucional.							
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 regular e em conformidade com normas sanitárias vigentes da ANVISA e MAPA	KG	8	6	5	19		
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	UN	8	8	8	24		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	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.							
26	Macarrão espaguete 500g Macarrão tipo espaguete, massa seca alimentícia, elaborado a partir 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	UN	8	8	8	24		

TIMBRE DA
EMPRESA

	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 impurezas, pedras, cascas soltas, grãos mofados, ardidos, 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,	UN	8	8	8	24		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	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 embalados). Produto destinado ao consumo humano, atendendo às normas sanitárias da ANVISA e padrões de qualidade para farinhas e misturas para panificação.	UN	2	2	2	6		
29	Farinha de mandioca puba kg farinha de mandioca puba é obtida a partir da mandioca submetida a um	UN	6	4	6	16		

TIMBRE DA
EMPRESA

	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.							
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 natura, mantendo refrigeração adequada conforme regulamentação local.	UN	4	4	2	10		
31	Carne bovina especial seca Carne bovina submetida ao	KG	15	12	12	39		

TIMBRE DA
EMPRESA

	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.							
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 fresco, refrigerado, apresentando coloração, textura e odor	KG	20	20	20	60		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	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	KG	20	15	12	47		

**TIMBRE DA
EMPRESA**

	humano, conforme normas sanitárias do MAPA, ANVISA e 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	UN	15	15	15	45		

TIMBRE DA EMPRESA

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Especifique aqui suas condições de pagamento.

ENTREGA

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.

OBSERVAÇÕES:

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

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

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

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

Brasília/DF, na data da assinatura eletrônica.

Nome/Assinatura do Representante Legal da Empresa

Cargo/CPF