

PROPOSTA COMERCIAL
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 177/2026
AGSUS.004987/2026-89

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) e materiais de consumo/uso geral destinados ao suporte logístico e à subsistência da equipe de profissionais que realizará expedição assistencial no Polo Base de Maturacá, vinculado ao DSEI Yanomami, no município de São Gabriel da Cachoeira/AM, no período de 21 a 29 de março de 2026.

A **xxxxx**, com sede na cidade de **xxx**, na avenida xxxxx, telefone **xx-xxxxxxxxxx**, inscrita no **CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx**, Conta Corrente **xxxxxx**, Agência **xxxx**, Banco **xxxxx**, E-mail: **xxxxxxxxxxxxxxxx**, neste ato representada por **xxxxxx**, abaixo assinada, interessada na prestação do objeto do presente ato, **PROPÕE à AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS – AgSUS a prestação do objeto desta Cotação de preço, nas seguintes condições:**

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD

	Leite em pó integral – Embalagem de 400 g	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.	UNIDADE	30
--	---	---	-----------------------	------------------

	Açúcar Cristal – 1 Quilogramas (kg)	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.	Quilograma	10
--	---	---	--------------------------	------------------

	Ovos Brancos	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.	UNIDADE	450
--	---------------------	---	----------------	------------

	Biscoito Água e Sal – Embalagem de 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.	UNIDADE	20
--	---	--	-----------------------	------------------

	Arroz Branco – tipo 1 – Embalagem de 5 Quilogramas (kg)	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	UNIDADE	06
--	---	---	-----------------------	------------------

		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.		
--	--	---	--	--

	Feijão Carioca - Embalagem de 1 Quilogramas (kg)	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, 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.	Quilogramas (kg)	08
--	--	--	--------------------------------	------------------

	Farinha de Mandioca em embalagem de 1 Quilogramas (kg)	Farinha de mandioca, produto obtido da raiz de mandioca (Manihot esculenta), submetida a processos de descascamento, lavagem, ralagem, prensagem, torrefação e peneiramento, conforme padrões estabelecidos pelo MAPA. Deve apresentar granulação uniforme (fina, média ou grossa conforme especificação do fabricante), coloração clara ou levemente amarelada, sabor e aroma característicos, livre de umidade excessiva, sujidades, impurezas, parasitas ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionada em embalagem de 1 Quilogramas (kg) , íntegra, lacrada e própria para alimentos, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, composição e demais informações obrigatórias conforme RDC 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados). Produto destinado ao consumo humano, em conformidade com normas sanitárias da ANVISA e regulamentos do MAPA.	Quilogramas (kg)	18
--	--	---	--------------------------------	------------------

	Café Moído – Pacote de 500 g	Café torrado e moído, produzido a partir de grãos beneficiados, selecionados e submetidos a torrefação controlada. Produto com moagem homogênea, aroma e sabor característicos, próprio para consumo humano e livre de contaminantes, atendendo à legislação do MAPA (IN nº 16/2010). Acondicionado em embalagem original, lacrada e íntegra, com peso líquido de 500 g, com rotulagem completa conforme RDC 727/2022 e barreira contra umidade e oxidação.	Quilogramas (kg)	09
--	--	---	--------------------------------	------------------

	Macarrão Espaguete – Massa Seca – Embalagem de 500 g	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 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	Quilogramas (kg)	15
--	--	---	--------------------------------	------------------

		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.		
	Floco de milho - Pacote de 500 g	Floco de milho, produzido a partir de milho selecionado, próprio para preparo de cuscuz e outras receitas. Produto isento de sujidades e materiais estranhos, com sabor, odor e coloração característicos. Acondicionado em embalagem plástica íntegra de 500 g, com identificação, validade e informações nutricionais conforme normas sanitárias. Indicado para uso doméstico e institucional.	UNIDADE	10

	Farinha de Trigo Tipo 1 Sem Fermento – Embalagem 1 Quilogramas (kg)	Farinha de trigo com fermento, 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.	Quilogramas (kg)	06
--	---	--	--------------------------------	------------------

	Fermento Biológico – Embalagem de 500g	Fermento biológico (levedura seca ativa ou fresca, conforme apresentação do fabricante), destinado ao uso em panificação e confeitaria. Produto obtido de cepas selecionadas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, padronizado para garantir desempenho fermentativo adequado, com aroma e coloração característicos, livre de impurezas, umidade excessiva, grumos, corpos estranhos ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem de 500 g, íntegra, lacrada, própria para alimentos, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, composição, modo de conservação e demais informações exigidas pela RDC 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados). Produto destinado ao consumo humano, conforme normas da ANVISA e especificações técnicas para ingredientes de panificação.	UNIDADE	02
	Manteiga 500g	Manteiga de primeira qualidade, com sal, obtida exclusivamente pela batadura de creme de leite (nata) fresco, pasteurizado e padronizado. O produto deve apresentar massa homogênea, consistência sólida e pastosa à temperatura de 20°C, de cor branco-amarelada ou amarela palha uniforme, sem manchas ou estrias. Sabor e odor suaves e	UNIDADE	08

		característicos, isentos de ranço ou sabores estranhos.		
	Óleo de soja refinado – Embalagem de 900 ml	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.	UNIDADE	08
	Maionese 500g	Maionese de primeira qualidade, apresentando-se como uma emulsão cremosa (óleo em água), preparada a partir de óleos vegetais comestíveis, água e ovos (inteiros, gemas, líquidos ou secos). O produto deve possuir consistência homogênea, sem separação de fases (óleo livre), cor branco-amarelada uniforme, sabor e odor suaves e característicos, isentos de ranço ou sabores estranhos.	UNIDADE	08

	Sal refinado iodado – Embalagem de 1 Quilogramas (kg)	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 produzido conforme boas práticas de fabricação.	UNIDADE	01
--	---	--	-----------------------	------------------

	Alho in Natura – Cabeças Inteiras	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 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.	Quilogramas (kg)	02
--	---	--	--------------------------------	------------------

	Goma de Tapioca	Goma de tapioca hidratada, de primeira qualidade, obtida a partir da extração da fécula de mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz), devidamente lavada, decantada, hidratada e peneirada. O produto deve apresentar-se na forma de massa granulada fina, com granulometria uniforme, cor branca e característica, odor próprio e sabor <i>sui generis</i> (isento de sabores ácidos ou amargos).	Quilogramas (kg)	08
	Leite Condensado	Leite condensado de primeira qualidade, obtido através da eliminação parcial da água do leite (integral, desnatado ou padronizado), com adição de açúcar (sacrose). O produto deve apresentar aspecto líquido viscoso, textura homogênea e lisa, sem a presença de cristais de lactose perceptíveis ao paladar. Cor branco-amarelada ou creme uniforme, sabor doce e odor característicos, isentos de sabores estranhos (queimado, rançoso ou fermentado).	UNIDADE	16

	Carne Bovina Alcatra – Peça Inteira Fresca/Resfriada	Carne bovina proveniente do corte alcatra, obtida de animais saudáveis, abatidos em estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Oficial (SIF, SIM ou SISBI). Deve apresentar coloração vermelho-vivo característica, odor próprio, textura firme e macia, sem presença de hematomas, enxugamentos, parasitas, partes deterioradas ou qualquer indício de contaminação. A peça deve ser inteira, com padrão anatômico íntegro, livre de ossos, cartilagens ou nervos excessivos, contendo apenas a gordura natural permitida para o corte. O produto deve ser fornecido fresco/resfriado, mantendo temperatura de conservação entre 0°C e 4°C. Deve estar íntegro, com cortes uniformes, acondicionado em embalagem a vácuo adequada e em perfeitas condições sanitárias, garantindo segurança e qualidade para consumo humano. A embalagem deve ser resistente, transparente, lacrada, apresentando rotulagem completa: identificação do corte, peso, data de embalagem, validade, lote, carimbo de inspeção oficial e instruções de armazenamento.	Quilogramas (kg)	36
--	--	---	--------------------------------	------------------

	Frango Inteiro Congelado – Sem Visceras	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 regulamentos técnicos para carnes e produtos avícolas congelados.	Quilogramas (kg)	36
--	---	--	--------------------------------	------------------

	Cebola Roxa in natura	Cebola roxa in natura, composta por bulbos íntegros, firmes, limpos, com coloração roxa característica, livres de brotação, manchas, rachaduras, danos mecânicos, pragas, sujidades ou sinais de deterioração. Deve apresentar casca externa seca e bem aderida, odor próprio e tamanho compatível com a classificação comercial normalmente praticada. O produto deve ser armazenado e transportado de forma a evitar umidade excessiva, esmagamento ou contaminação, preservando sua qualidade e frescor. Deve atender às normas sanitárias vigentes aplicáveis a hortaliças frescas destinadas ao consumo humano, conforme requisitos de qualidade do MAPA/ANVISA.	Quilogramas (kg)	08
	Alface in natura	Alface in natura, fresca, íntegra e de boa qualidade, própria para consumo humano. Apresenta folhas firmes, coloração verde característica, isenta de sujidades, pragas ou sinais de deterioração. Produto colhido recentemente e acondicionado de forma adequada para transporte. Indicada para uso doméstico e institucional.	UNIDADE	08

	Batata Inglesa 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.	Quilogramas (kg)	10
	Couve in natura	Couve manteiga de primeira qualidade, colhida em estado de maturação ideal. As folhas devem ser frescas, tenras, inteiras e de coloração verde-escura uniforme. O tamanho das folhas deve ser predominante médio a grande.	UNIDADE	05

	Pimentão in natura	Pimentão in natura, fresco, íntegro e de boa qualidade comercial, podendo ser de qualquer variedade ou cor (verde, vermelho ou amarelo), conforme disponibilidade do fornecedor. Deve apresentar coloração uniforme, brilho natural, polpa firme, textura consistente e tamanho compatível com o padrão de mercado. O produto deve estar isento de danos físicos, rachaduras, brocas, machucados, sinais de murcha, manchas escuras, podridões, resíduos de terra, insetos, umidade excessiva ou qualquer indício de deterioração. Acondicionado e transportado em caixas ou embalagens adequadas, limpas e ventiladas, próprias para hortifrutigranjeiros, contendo identificação do fornecedor e data de colheita ou lote, quando aplicável. Produto proveniente de cultivo regular e conforme normas sanitárias vigentes da ANVISA e MAPA.	Quilogramas (kg)	05
	Beterraba in natura	Beterraba de primeira qualidade, da espécie <i>Beta vulgaris L.</i>, colhida em estado de maturação fisiológica ideal. As raízes devem ser frescas, compactas, firmes, com formato uniforme (predominantemente globular), de coloração roxo-escura intensa e característica.	Quilograma(Kg)	08

	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.	Quilograma(Kg)	08
	Repolho in natura Cabeça Inteira	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.	Quilograma(Kg)	03

	Pepino in natura	Pepino de primeira qualidade, da espécie <i>Cucumis sativus</i> L., tipo Comum (Aodai), colhido em estado de maturação fisiológica ideal (antes de atingir a maturação das sementes). Devem ser frescos, firmes, com formato cilíndrico alongado e coloração verde-escura uniforme.	Quilograma(Kg)	05
	Cenoura in natura	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.	Quilogramas (kg)	05

	Bebida isotônica - 500 ml	Suplemento hidroeletrolítico para formulado para reposição rápida de líquidos e sais minerais perdidos através do suor. O produto deve ser composto por uma solução equilibrada de carboidratos e eletrólitos, com sabor e aroma característicos (conforme a variedade solicitada).	UNIDADE	150
	Água Mineral embalagem de 05 litros	Embalagem de 20 litros, de polipropileno ou policarbonato, em perfeito estado de conservação (sem rachaduras, vazamentos ou ranhuras excessivas).	UNIDADE	60
	Água Mineral embalagem de 500 ml	Embalagem , de polipropileno ou policarbonato, em perfeito estado de conservação (sem rachaduras, vazamentos ou ranhuras excessivas).	UNIDADE	36
	Banana Prata in natura	Banana Prata in natura, frutos inteiros, firmes, limpos, maduros ou em estágio adequado para consumo, livres de danos mecânicos, manchas profundas, pragas ou deterioração. Produto selecionado, com casca íntegra e aparência fresca, acondicionado de forma adequada para transporte e conservação, respeitando as normas sanitárias vigentes.	Quilograma(s)	54

	Limão	Limão de primeira qualidade, da variedade Taiti (<i>Citrus latifolia Tanaka</i>), colhido em estado de maturação fisiológica ideal. Os frutos devem ser frescos, firmes, com formato arredondado ou levemente ovalado, de coloração verde-clara a verde-escura brilhante.	Quilograma(s)	32
	Sardinha em Óleo – Lata 125g	Sardinha inteira ou em postas, devidamente limpa, cozida e conservada em óleo vegetal comestível, elaborada conforme requisitos da legislação vigente para produtos pescado-conserva. Deve apresentar coloração característica, odor e sabor próprios do produto, textura firme e homogênea, sem presença de espinhas soltas em excesso, fragmentos estranhos, amassamento excessivo, manchas escuras anormais, parasitas visíveis, sujidades ou qualquer indício de deterioração. O óleo deve ser claro, límpido e isento de ranço. O produto deve estar acondicionado em lata metálica de 125 g, hermeticamente fechada, inviolada e resistente, com revestimento interno próprio para contato com alimentos, garantindo conservação e segurança sanitária. A rotulagem deve conter todas as informações obrigatórias: fabricante, CNPJ, número de registro no órgão	UNIDADE	54

		competente, lote, data de fabricação, validade, peso drenado, lista de ingredientes, tabela nutricional, modo de conservação e instruções de consumo. O produto deve atender às normas sanitárias da ANVISA aplicáveis a conservas de pescado. Unidade de fornecimento: lata de 125 g.		
	Atum em óleo - Lata 170 g	Atum em conserva de primeira qualidade, obtido a partir de peixes sadios e limpos das espécies <i>Thunnus</i> (como Atum-Albacora ou Atum-Gaiado). O produto deve ser preparado em meio de cobertura adequado (óleo comestível ou água e sal), apresentando cor, odor e sabor característicos, isento de substâncias estranhas.	UNIDADE	54

	Pão de Forma (400-500g)	Pão de forma, embalagem entre 400 g e 500 g, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento, sal, açúcar, óleo vegetal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto macio, homogêneo, com textura uniforme, fatias inteiras e regulares, livre de mofo, umidade excessiva, sujidades, odores estranhos, partes queimadas ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra, lacrada, com identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, validade, lista de ingredientes e informações nutricionais conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 5 dias no ato da entrega e armazenamento em local fresco, limpo e protegido da umidade.	UNIDADE	42
--	----------------------------	--	---------	----

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

ENTREGA

Solicita-se entrega no dia 20/03/2026.

A entrega deve ser feita da seguinte forma:

Os alimentos não perecíveis devem ser entregues em caixas de papelão e os alimentos perecíveis devem ser acondicionados em caixas de isopor ou caixas térmicas, ambos com identificação do que

está contido nas caixas e lacradas com fita. Essas especificações são exigências do voo que irá transportar esses alimentos até o território.

Entregar no Rua Cecília Brasil, Centro, número 1043 - DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA YANOMAMI YE'KUANA

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.

Representante legal

CPF