

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 207/2026
AGSUS.003538/2026-13

OBJETO
A contratação de empresas especializadas para o fornecimento de materiais gráficos, de escritório, gêneros alimentícios, limpeza e apoio, de consumo e locação de equipamentos, itens essenciais para a execução do evento: "Oficina Práticas Integrativas com valorização das Medicinas Indígenas" do DSEI Alto Rio Juruá, previsto para ocorrer em 15 de Abril de 2026. O local para realização deste evento é na Aldeia Nova Fortaleza- Jordão, com o total de 40 participantes, com carga horária de 8 horas.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 12h de 20/03/2026	
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 17h00 de 20/03/2026	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, didático, de apoio, gêneros alimentícios e materiais de limpeza e higiene, para viabilizar os eventos.

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

MATERIAL GRÁFICO E PERSONALIZADO				
ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO OFICINA PRÁTICAS INTEGRATIVAS COM VALORIZAÇÃO DAS MEDICINAS INDÍGENAS 15/04/2026
				QTD
1	Crachás de Identificação	Crachá de identificação para eventos ou uso temporário. Material do Crachá: Papel couché fosco ou brilhante de alta gramatura (mínimo 250 g/m ² ou 300 g/m ²). Proteção/Acabamento: Opcional laminação plástica (bopp fosco ou brilho) ou uso de capa/suporte plástico transparente (rígido ou flexível) para proteção contra água, suor e rasgos. Dimensões: Formato 10cm x 14cm, para eventos), com furação para cordão. Impressão: Impressão digital ou offset colorida (4x4 cores - frente e verso) de alta resolução, com personalização individual (nome, cargo) conforme layout a ser fornecido. Acessório Incluso (Cordão): Material: Fita de poliéster ou nylon trançado, largura de 12 mm a 15 mm. Acabamento: Terminal tipo "jacaré" metálico ou mosquetão para fixação no crachá. Cor: Preto.	Unidade	40
2	Adesivo	Etiqueta adesiva para identificação de	Unidade	40

	Identificador de Pasta com Arte personalizada em papel adesivo	pastas arquivo, uso permanente. Material: Papel adesivo fosco (Offset ou Couchê fosco) de alta qualidade. Adesivo (Cola): Permanente (hot-melt ou acrílico), de alta aderência em superfícies de papelão, plástico ou polipropileno. Dimensões: Tamanho padrão:10 cm x 15 cm. Impressão: Digital ou Offset colorida (4x0 cores, apenas frente), com tinta resistente a desbotamento e água (ou com aplicação de verniz de proteção/laminação fosca). Arte Personalizada: Impressão de dados variáveis (número de protocolo, setor, conteúdo, etc.) e logomarca do órgão, conforme leiaute a ser fornecido em anexo no edital. Acabamento: Meio corte ou corte reto, fornecido em folhas ou em rolos (especificar a preferência) para fácil destaque e aplicação. Qualidade: Papel sem transparência excessiva, com boa receptividade de tinta e que não rasgue durante o destaque.		
3	Banner Personalizado	Banner personalizado em lona vinílica fosca, tamanho 120X80cm, com bastão de madeira e cordão para fixação.	Unidade	01
4	Papel para certificado (personalizado)	Papel texturizado tipo Vergê, com acabamento fosco e linhas paralelas em relevo (vergado) em ambas as faces. Formato: A4 (dimensões nominais de 210 mm x 297 mm), Composição Química: Papel alcalino, livre de ácido (Acid-Free), garantindo estabilidade dimensional e resistência ao envelhecimento (longevidade documental).	Unidade	40
5	Bloco de Notas -	Bloco com 50 folhas em papel offset	Unidade	40

	15x21 Personalizado	branco 75 g/m ² , Impressão personalizada em cores conforme arte.		
--	------------------------	--	--	--

CAMISAS				
ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	Camisa de Malha personalizada- algodão com estampa frontal e costas-tamanho	Camiseta (T-shirt) conforme layout a ser fornecido de manga curta, gola redonda, corte unissex. Material: Malha 100% algodão, fio penteado 30/1, de alta qualidade. Gramatura: Mínima de 160 g/m ² (média a encorpada), garantindo resistência e durabilidade. Acabamento: Costura reforçada nos ombros e gola; acabamento da gola em ribana (punho canelado); sem costura lateral (tubular) ou com costura lateral de qualidade. Cor do Tecido: Verde Militar. Estampa: Impressão serigráfica (silk-screen) ou digital de alta resolução, aplicada no peito (frontal) e nas costas, com tinta à base d'água ou plastisol de toque suave e resistente a, no mínimo, 10 lavagens sem desbotar ou craquelar.. Tamanho da Estampa: Frontal 20x20cm; Costas 30x30cm. Etiquetagem:	Unidade	Tamanho P: 05 Tamanho M: 30 Tamanho G: 05

		Etiqueta interna de composição e tamanho, sem irritar a pele.	
--	--	---	--

MATERIAL DE APOIO ESCRITÓRIO				
ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO
				OFICINA PRÁTICAS INTEGRATIVAS COM VALORIZAÇÃO DAS MEDICINAS INDÍGENAS
				15/04/2026
				QTD
1	Caneta esferográfica azul	Caneta esferográfica azul: Caneta plástica esferográfica, ponta média 1.0mm, carga azul, com corpo translúcido. Finalidade: material de escrita individual a ser distribuído com as cadernetas.	Unidade	40
2	Tecido tipo estopa	Material: 100% fibra de juta. Tipo do tecido: estopa, trama grossa, cor natural (cru).	Metros	08
3	Caderno Capa dura grande	Caderno capa dura grande (aproximadamente 200mmx275mm), 96 folhas, gramatura mínima 56 g/m ² , pautado, encadernação espiral. Matéria única	Unidade	40
4	Embalagem descartável transparente 100 ml	Dimensões: Altura: 0,427; Largura: 0,291; Comprimento: 0,361 (medidas em metros). Matéria Prima: Poliestireno PS,	Unidade	50

		conhecido por sua durabilidade e resistência.		
5	Pasta plástica transparente	Pasta plástica transparente, aba com elástico, produto propileno, leve, resistente e atóxico, dimensão 310 x 220 mm, formato A4 ofício	Unidade	40
6	Papel Sulfite A4	A4, material: papel sulfite, gramatura: 75 g/m ² , tamanho: 210 × 297 mm, quantidade: 500 folhas, unidade de medida: resma	Resma	01
7	Barbante Sisal/Juta - 3mm	Barbante produzido em fibra 100% natural de sisal (<i>Agave sisalana</i>), de primeira qualidade e alta resistência mecânica. O produto deve possuir diâmetro nominal de 3 mm, com acabamento torcido de forma uniforme e coloração palha natural característica. Deve ser integralmente biodegradável, reciclável e livre de odores fortes (derivados de petróleo) ou mofo. Indicado para amarrações em geral, fardamento e artesanato, apresentando baixo índice de fiapos sobressalentes.	Metros	300

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO OFICINA PRÁTICAS INTEGRATIVAS COM VALORIZAÇÃO DAS MEDICINAS
-----	------	-------------------------	-------------------	---

			INDÍGENAS	
			15/04/2026	
			QTD	
1	Açúcar	Açúcar de cana, tipo Cristal Aspecto: Sólido, cristais brancos e brilhantes (para cristal) ou pó fino branco (para refinado), com odor e sabor característicos. Pureza: Isento de sujidades, fragmentos vegetais, insetos, substâncias estranhas ou sinais de umidade (empedramento). Composição: Teor de sacarose polarimétrica mínima de 99,3% (para cristal) a 99,7% (para refinado). Classificação: Tipo 1 (Padrão), de alta alvura. Acondicionamento: Embalagem primária de polietileno transparente, atóxico e resistente, com peso líquido de 1 kg ou 5 kg. Rotulagem: Conforme legislação da ANVISA, contendo lote, data de validade, composição e tabela nutricional	Kg	05
2	Alho	Alho (<i>Allium sativum</i> L.), bulbos inteiros e curados. Qualidade: Classe Extra ou Especial. Bulbos firmes, compactos e bem formados. Classificação (Tamanho): Grupo Médio (Classe 4 ou 5, diâmetro entre 37mm e 47mm), conforme padrões da CEAGESP. Estado: Isento de brotamentos (alho "nascido"), dentes mofados, chochos, com manchas escuras, sinais de podridão ou infestação por pragas. Apresentação: Bulbos secos, com as películas externas íntegras e raízes aparadas. Limpeza: Produto livre de terra, sujidades ou resíduos de defensivos agrícolas. Acondicionamento: Embalado em redes de polietileno ou sacos de rafia, ou a granel em caixas plásticas higienizadas. Conformidade: De acordo com as Normas de Classificação do MAPA e da	Kg	01

		ANVISA.		
3	Tempero 500g	<p>Tempero culinário completo, em consistência pastosa. Composição: Mistura homogênea de sal refinado iodado, condimentos naturais (alho e cebola) e especiarias (ervas aromáticas/pimenta). Padrão de Qualidade: Textura pastosa, cor característica (creme ou verde), odor e sabor intensos. Isento de mofo, sujidades ou fermentação. Ingredientes: Deve conter condimentos desidratados ou in natura, podendo conter realçadores de sabor aprovados pela ANVISA. Acondicionamento: Embalagem primária em pote plástico (polipropileno) atóxico, resistente e com tampa de vedação hermética, contendo 500g. Rotulagem: Conforme normas da ANVISA, contendo lote, validade, tabela nutricional e lista de ingredientes. Validade: Mínima de 10 (dez) meses na data da entrega.</p>	Pacote	01
4	Arroz	<p>Arroz beneficiado, polido, de grão longo e fino (Aguhinha). Classificação: Tipo 1 (padrão superior), de safra corrente. Qualidade: Grãos inteiros, translúcidos, sadios, limpos e secos. Isento de mofo, odores estranhos, sujidades ou infestação por insetos (vivos ou mortos). Índice de Tolerância: Máximo de 5% de grãos quebrados ou quirera, conforme limites estabelecidos pelo MAPA. Composição: Isento de grãos mofados, ardidos, manchados ou com presença de pedras e sementes de outras espécies. Acondicionamento: Embalagem primária de polietileno transparente, atóxica e resistente. Rotulagem: Conforme legislação da ANVISA, contendo lote, data de validade, tabela nutricional e selo de classificação oficial.</p>	Kg	10
5	Banana da	Banana da Terra (variedade Pacovan ou	Kg	40

	Terra/ Padovan in natura	equivalente), 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.		
6	Bolacha doce - pacotes de 350g a 400g	Biscoito doce, tipo Maisena. Composição: Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e demais ingredientes de primeira qualidade. Aspecto: Formato uniforme, textura crocante, cor palha a dourada, sabor e odor característicos. Integridade: Isento de bolores, sujidades, larvas, fragmentos de insetos ou gosto rançoso. Máximo de 5% de biscoitos quebrados por embalagem. Acondicionamento: Embalagem primária em filme plástico (polipropileno) atóxico, hermeticamente fechada, com peso líquido de 350g a 400g. Rotulagem: Conforme legislação da ANVISA, contendo lote, validade, tabela nutricional e alertas de alergênicos (glúten/lactose). Validade: Mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.	Pacotes	40

7	Bolacha salgada - pacotes de 350g a 400g	<p>Biscoito salgado, tipo Água e Sal. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos; isento de gordura trans. Aspecto: Formato retangular ou quadrado, textura crocante, levemente aerada (folhada), cor branco-creme com pontos levemente dourados. Qualidade: Sabor e aroma característicos, isento de ranço, mofo, sujidades ou odores estranhos. Integridade: Máximo de 5% de biscoitos quebrados por embalagem no ato da entrega. Acondicionamento: Embalagem primária em filme plástico atóxico, hermeticamente fechada, em pacotes de 350g a 400g. Rotulagem: Conforme regras da ANVISA, com lote, validade, tabela nutricional e destaque para alérgenos (glúten). Validade: Mínima de 8 (oito) meses a partir da entrega.</p>	Pacotes	40
8	Café 500g	<p>Café torrado e moído, de primeira qualidade. Composição: 100% café (Coffea arabica ou blend com Coffea canephora), sem adição de cevada, milho ou outras substâncias. Padrão de Qualidade: Classificação Tradicional ou Extraforte, com Selo de Pureza e Qualidade da ABIC. Características Organolépticas: Torra média, moagem fina a média; sabor e aroma característicos; isento de sabores estranhos (rançoso ou mofado). Pureza: Máximo de 1% de impurezas (cascas e paus) e umidade máxima de 5%. Acondicionamento: Embalagem de 500g, do tipo almofada (polietileno) ou vácuo (altamente recomendada para preservar o aroma por mais tempo). Rotulagem: Conforme as normas da ANVISA e do MAPA, contendo lote, data de fabricação, validade e selo de certificação.</p>	Pacote	03
9	Calabresa	<p>Linguiça tipo calabresa, cozida e defumada. Composição: Elaborada exclusivamente com</p>	Kg	10

		carne suína		
10	Carne bovina - Coxão Mole (Fatiada e em cubos)	Carne bovina. Corte: Coxão Mole. Apresentação: Fatiada e em cubos. Padrão de Qualidade: Carne com cor vermelho brilhante, gordura firme (branca ou levemente amarelada), odor próprio e livre de tecidos inferiores (cartilagens, excesso de sebo, aponeuroses). Inspeção: Registro obrigatório no S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.E. ou S.I.M. Embalagem: Sacos plásticos atóxicos, resistentes, de primeiro uso, preferencialmente embalados a vácuo. Rotulagem: Identificação clara do corte, peso, datas de embalagem/validade e selo de inspeção. Transporte: Veículo refrigerado higienizado (Resfriados: 0°C a 4°C / Congelados: mínimo -12°C).	Kg	20
11	Cebola de Cabeça	Cebola de cabeça (<i>Allium cepa</i> L.), tipo amarela/comum. Qualidade: Classe Extra. Bulbos intactos, firmes, compactos, sem brotamentos (sem "pescoço" longo) e com as películas externas preservadas. Classificação (Tamanho): Tipo Médio (Grupo 3, diâmetro entre 50mm e 70mm), uniforme em tamanho e coloração. Estado: Isenta de umidade externa anormal, danos mecânicos, cortes, perfurações, pragas ou sinais de podridão. Acondicionamento: Embalada em sacos de rafia ou redes de polietileno, limpos e resistentes. Entrega: O produto deve ser entregue em estágio de maturação adequado para o consumo imediato, sem terra ou sujidades excessivas. Conformidade: De acordo com as normas de classificação do MAPA (Ministério da Agricultura) e padrões da CEAGESP.	Kg	04
12	Cebolinha	Cebolinha-verde (<i>Allium fistulosum</i>) fresca,	Kg	05

		em maço. Qualidade: Classe Extra. Talos firmes, eretos, cilíndricos e túrgidos, com coloração verde viva e uniforme. Estado: Isenta de folhas secas, amareladas, murchas, com sinais de decomposição, parasitas ou doenças. Limpeza: Raízes aparadas, livre de terra, restos de substrato, insetos ou resíduos de defensivos agrícolas. Apresentação: Maços uniformes, amarrados com material que não fira os talos. Conformidade: De acordo com as normas da Anvisa e padrões da CEAGESP.		
13	Coentro	Coentro (<i>Coriandrum sativum</i>) fresco, em maço. Qualidade: Classe Extra. Folhas inteiras, túrgidas, de coloração verde intensa e uniforme. Estado: Isento de folhas amareladas, murchas, sinais de decomposição (melado), parasitas, doenças ou danos mecânicos. Limpeza: Raízes aparadas e limpas, livre de terra, areia, lodo ou resíduos de defensivos agrícolas. Apresentação: Maços uniformes, amarrados com material atóxico que não danifique os talos. Entrega: Em caixas plásticas higienizadas, em temperatura ambiente ou levemente resfriado, garantindo o frescor até a entrega. Conformidade: De acordo com as normas da Anvisa e padrões da CEAGESP.	Kg	05
14	Coloral pct 500g	Colorífico (mistura de fubá de milho com urucum). Composição: Elaborado a partir da moagem de grãos de milho (fubá) enriquecidos com ferro e ácido fólico, adicionado de sementes de urucum (<i>Bixa orellana</i> L.) e óleo vegetal. Padrão de Qualidade: Pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intensa e uniforme. Deve apresentar odor e sabor característicos, isento de ranço, mofo ou sabores amargos. Pureza: Isento de sujidades, areia, fragmentos de insetos,	Pacote	02

		corantes artificiais ou quaisquer substâncias estranhas à sua composição natural. Acondicionamento: Embalagem primária em saco plástico (polietileno) atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 500g. Rotulagem: Conforme as normas da ANVISA, contendo lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional e alerta de alergênicos (contém glúten devido ao processamento do milho). Validade: Mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		
15	Extrato de tomate - 190g	Extrato de tomate simples concentrado (mínimo de 23% de sólidos solúveis), cor avermelhada característica, sem adição de amido, corantes ou conservantes, acondicionado em embalagem metálica ou <i>pouch</i> de 190g, com registro nos órgãos competentes e validade mínima de 10 meses.	Pacotes	04
16	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca, obtida das raízes de mandioca sadias (<i>Manihot esculenta</i> Crantz), devidamente limpas, descascadas, moídas, prensadas, esfareladas e torradas. Grupo Seca. Cor: Branca Tipo/Granulometria: Tipo 1 — Média. Sem grãos uniformes. Qualidade: Aspecto de produto fresco, cor própria, odor e sabor característicos. Isenta de ranço, mofo, sujidades, insetos, parasitas ou resíduos de substâncias estranhas. Composição: Baixo teor de umidade e ausência de corantes artificiais ou aditivos (exceto se for farinha temperada/farofa, o que exige outra especificação). Acondicionamento: Embalagem primária de polietileno atóxico, transparente e resistente.	Kg	30
17	Feijão	Rotulagem: Conforme regras da ANVISA, contendo lote, validade, tabela nutricional e o alerta obrigatório sobre a presença ou	Kg	02

		ausência de glúten. Feijão comum (Phaseolus vulgaris L.), de safra corrente. Grupo/Classe: Carioca. Classificação: Tipo 1 (padrão superior). Qualidade: Grãos inteiros, sadios, limpos, secos e de tamanho uniforme. Isento de mofo, odores estranhos, carunchos (vivos ou mortos) e sujidades. Índice de Tolerância: Máximo de 1% de matérias estranhas/impurezas e baixo percentual de grãos partidos ou mofados, conforme a Tabela de Classificação do MAPA. Cozimento: Deve apresentar boa capacidade de hidratação, cozimento uniforme e formação de caldo medianamente espesso. Acondicionamento: Embalagem primária de polietileno transparente, atóxica e resistente, com peso líquido de 1 kg. Rotulagem: Conforme normas da ANVISA, contendo lote, validade, tabela nutricional e selo de classificação.		
18	Frango	Congelado. Apresentação: Inteiro (sem vísceras, sem pés e cabeça) . Padrão de Qualidade: Carne de cor rosada, odor característico, firme e elástica, livre de manchas, parasitas ou sinais de descongelamento. Processamento: Abatido sob inspeção oficial, livre de excesso de água (conforme Portaria MAPA). Certificação: Registro obrigatório no S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.E. ou S.I.M. Embalagem: Primária plástica, atóxica, resistente e hermeticamente fechada; secundária em caixas de papelão/plástico higienizáveis. Rotulagem: Conforme legislação vigente (data de abate, validade, peso e selo de inspeção).	Kg	24
19	Galão de água mineral 20l	Água mineral natural, sem gás, proveniente de fonte hidromineral autorizada. Qualidade: Composição química e físico-química conforme laudo de análise da fonte, isenta de	Unidade	5

		<p>odores, sabores estranhos, sedimentos ou microrganismos patogênicos.</p> <p>Acondicionamento: Embalagem tipo galão (garrafão) de polipropileno ou policarbonato, retornável, com capacidade de 20 litros.</p> <p>Integridade do Garrafão: Recipiente limpo, higienizado, sem ranhuras excessivas, vazamentos ou deformações. Deve apresentar lacre plástico de segurança inviolável e tampa de vedação hermética. Data de Envase: Máximo de 30 dias a partir da data de entrega ao órgão. Rotulagem: Conforme legislação do Ministério da Saúde/ANVISA e ANM, contendo: nome da fonte, composição química, características físico-químicas, data de envase e prazo de validade do garrafão (não superior a 3 anos). Certificação: Registro obrigatório no órgão competente e selo fiscal (se exigido pela legislação estadual local).</p>		
20	Gelo Escama	<p>Gelo para conservação de alimentos e consumo humano, em formato de escamas (lâminas). Origem: Fabricado exclusivamente com água potável, filtrada e livre de contaminação microbiológica, conforme os padrões de potabilidade do Ministério da Saúde. Aspecto: Lâminas finas, secas e soltas (subresfriadas), incolores e inodoras. O gelo deve ser processado de forma a evitar a formação de blocos sólidos (empedramento) dentro da embalagem. Qualidade: Isento de partículas em suspensão, sujidades ou odores estranhos. Acondicionamento: Embalagem primária em sacos de polietileno virgem, atóxicos e resistentes, devidamente lacrados. Rotulagem: Conforme normas da ANVISA, contendo identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação, validade e a expressão "Gelo de Água Potável".</p>	Kg	25

21	Goma de macaxeira	<p>Goma de macaxeira (fécula de mandioca) hidratada, pronta para o preparo de tapioca. Obtenção: Extraída das raízes de mandioca sadias (<i>Manihot esculenta</i> Crantz), lavada, decantada e devidamente hidratada com água potável. Qualidade: Aspecto de pó granuloso úmido, cor branca alva e uniforme, odor e sabor próprios e suaves. Pureza: Isenta de corantes, conservantes químicos, acidulantes, amargor, ranço, mofo, sujidades ou insetos. Granulometria: Fina e homogênea, sem formação de grumos endurecidos que impeçam a passagem em peneira comum. Acondicionamento: Embalagem primária em saco plástico (polietileno) atóxico, transparente e resistente. Rotulagem: Conforme legislação da ANVISA, contendo lote, validade, tabela nutricional e o alerta obrigatório: "Não Contém Glúten". Validade: Mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega (ou conforme o padrão de conservação indicado).</p>	Kg	10
22	Laranja	<p>Laranja fresca, variedade Pera (<i>Citrus sinensis</i>). Qualidade: Classe Extra. Frutos intactos, firmes, com casca lisa e coloração uniforme (amarelo-alaranjada). Classificação (Tamanho): Tipo Médio a Grande (Diâmetro entre 60mm e 75mm), com alto rendimento de suco. Estado: Isenta de danos mecânicos, cortes, sinais de podridão, bolores, queimaduras de sol ou infestação por pragas. Maturação: Grau de maturação adequado para consumo imediato (equilíbrio entre açúcar e acidez), com teor de suco mínimo de 35% a 45%. Limpeza: Frutos limpos, livres de terra, restos de folhas ou resíduos de defensivos agrícolas. Acondicionamento: Embalada em sacos de rede ou caixas plásticas higienizadas, Conformidade: De acordo com as</p>	Kg	21

		Normas de Classificação do MAPA e da ANVISA.		
23	Leite em Pó 400g	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para consumo humano. Tipo: Integral Convencional. Composição: 100% leite de vaca, enriquecido com vitaminas A e D. Isento de soro de leite, amido, maltodextrina ou açúcares adicionados. Aspecto: Pó uniforme, sem grumos, de cor branco-creme, com odor e sabor característicos. Isento de sujidades e odores estranhos. Solubilidade: Deve apresentar rápida e completa dispersão em água (especialmente se for o tipo instantâneo). Acondicionamento: Embalagem primária em saco plástico aluminizado (mutilaminado) ou lata, hermeticamente fechada, contendo 400g. Rotulagem: Conforme legislação da ANVISA, contendo lote, validade, tabela nutricional e o alerta obrigatório: "O MINISTÉRIO DA SAÚDE ADVERTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS MENORES DE 1 (UM) ANO". Validade: Mínima de 10 (dez) meses na data da entrega.	Pacote	3
24	Limão	Limão fresco, variedade Taiti (Citrus latifolia). Qualidade: Classe Extra. Frutos intactos, firmes e com casca lisa. Classificação (Tamanho): Tipo Médio (Diâmetro entre 50mm e 60mm), com alto rendimento de suco. Cor: Coloração verde intensa (frutos excessivamente amarelados devem ser rejeitados por indicarem perda de acidez e frescor). Estado: Isento de danos mecânicos, ferimentos, sinais de podridão, bolores, queimaduras de sol ou pragas. Maturação: Grau de maturação fisiológica completa, com polpa suculenta e teor de suco mínimo de 40%. Limpeza: Frutos limpos, livres	Kg	02

		de terra, resíduos de defensivos agrícolas ou qualquer substância estranha. Acondicionamento: Embalado em sacos de rede (tipo nylon) ou caixas plásticas higienizadas. Conformidade: De acordo com as Normas de Classificação do MAPA e da ANVISA.		
25	Maça	Maçã fresca (<i>Malus domestica</i>), variedades Gala ou Fuji. Qualidade: Classe Extra ou Categoria I. Frutos intactos, firmes e crocantes. Aspecto: Coloração característica da variedade (predominância de vermelho), casca brilhante e lisa. Classificação (Tamanho): Calibre médio (diâmetro entre 65mm e 75mm), com peso uniforme. Estado: Isenta de danos mecânicos (batidas), furos, sinais de murchamento, podridão, picadas de insetos ou doenças. Maturação: Fisiologicamente desenvolvida, com polpa firme e suculenta, sabor doce e aroma característico. Limpeza: Frutos limpos, livres de terra, resíduos de defensivos agrícolas ou quaisquer substâncias estranhas. Acondicionamento: Embalada em caixas plásticas higienizadas ou de papelão resistente, com separadores (alvéolos) para evitar o atrito entre os frutos. Conformidade: De acordo com as Normas de Classificação da CEAGESP e da ANVISA.	Kg	21
26	Macarrão 500g	Massa alimentícia seca, de fabricação recente. Formato: Espaguete. Composição: Elaborado a partir de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Isento de corantes artificiais, conservantes e sujidades. Padrão de Qualidade: Grãos inteiros, sem quebras excessivas (máximo de 5% de farelo/quebra no pacote). Após o cozimento, deve apresentar textura firme (al dente), não pegajosa e sem desprender excesso de amido na água.	Pacotes	06

		Acondicionamento: Embalagem primária em filme plástico (polipropileno) atóxico, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g. Rotulagem: Conforme as normas da ANVISA, contendo lote, validade, tabela nutricional e o alerta obrigatório de alergênicos (contém glúten). Validade: Mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		
27	Macaxeira	Mandioca de mesa fresca (Manihot esculenta Crantz), tipo Macaxeira (doce). Qualidade: Classe Extra. Raízes inteiras, firmes, compactas e bem desenvolvidas. Aspecto: Casca com coloração uniforme, polpa branca ou amarelada (conforme variedade), sem manchas escuras ou estrias radiais (sinais de deterioração). Classificação (Tamanho): Raízes com diâmetro entre 4 cm e 8 cm e comprimento entre 15 cm e 30 cm, uniformes no lote. Estado: Isenta de danos mecânicos profundos, cortes, sinais de podridão, amolecimento, bolores ou infestação por pragas. Deve apresentar facilidade no cozimento e na soltura da casca. Limpeza: Raízes limpas, livres de excesso de terra aderida, pedras, restos de talos ou raízes capilares. Acondicionamento: Embalada em sacos de ráfia, redes de polietileno ou caixas plásticas higienizadas. Conformidade: De acordo com as Normas de Classificação do MAPA e da ANVISA.	Kg	30
28	Manteiga lata de 500g	Manteiga de primeira qualidade, com ou sem sal (conforme necessidade). Composição: Gordura isolada do leite de vaca, obtida por batimento de creme de leite (nata) fresco. Mínimo de 80% de gordura láctea. Aspecto: Consistência sólida e pastosa à temperatura de 20°C, cor amarela ou brancoamarelada, sabor	Pacotes	02

		<p>e odor suaves e característicos. Pureza: Isenta de gorduras vegetais, corantes artificiais (exceto urucum ou caroteno, se permitido), conservantes ou sujidades. Certificação: Registro obrigatório no S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.E. ou S.I.M. Acondicionamento: Embalagem metálica (lata) de 500g, hermeticamente fechada e com lacre de segurança. Rotulagem: Conforme as normas da ANVISA, contendo lote, validade, tabela nutricional e selo de inspeção. Transporte e Armazenamento: Deve ser mantida sob refrigeração constante (máximo 10°C ou conforme orientação do fabricante).</p>		
29	Milharina 500g	<p>Flocos de milho pré-cozidos, obtidos a partir de grãos de milho (<i>Zea mays</i> L.) sadios, desgerminados e limpos. Processamento: Submetido a processo de précozimento por vapor e posterior laminação (flocagem), resultando em flocos finos de fácil hidratação. Composição: 100% milho degerminado, enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Padrão de Qualidade: Flocos de coloração amarela uniforme, odor e sabor característicos. Isento de ranço, mofo, sujidades, insetos ou substâncias estranhas. Granulometria: Flocos finos e homogêneos, adequados para o preparo rápido de cuscuz, polentas e cremes. Acondicionamento: Embalagem primária em saco plástico (polietileno) atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 500g. Rotulagem: Conforme normas da ANVISA, contendo lote, validade, tabela nutricional e o alerta: "Não Contém Glúten" (ou conforme o processamento da planta industrial). Validade: Mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.</p>	Pacote	03

30	Milho Verde - 170g a 200g	Milho verde em conserva, obtido de grãos de milho (<i>Zea mays L.</i>) em estágio de maturação leiteira. Composição: Grãos inteiros, selecionados, imersos em salmoura (água e sal), podendo conter açúcar. Sem conservantes químicos artificiais. Padrão de Qualidade: Grãos de cor amarela uniforme, macios e tenros. Isento de cascas, sabugo, fios, manchas escuras ou sinais de fermentação. Líquido de Cobertura: Deve ser límpido, permitindo leve turvação natural do amido. Acondicionamento: Embalagem primária (lata metálica ou sachê "pouch") hermeticamente fechada, de 170g a 200g (peso drenado). Rotulagem: Conforme ANVIS	Lata	05
31	Óleo Comestível 900ml	Óleo de soja comestível, obtido de grãos de soja (<i>Glycine max L.</i>) sadios e limpos. Tipo: Refinado, de Tipo 1. Aspecto: Líquido límpido e transparente em temperatura ambiente, com cor amarela clara e sem sedimentos ou partículas em suspensão. Qualidade: Odor e sabor suaves e característicos; isento de ranço, umidade, impurezas ou quaisquer substâncias estranhas. Composição: 100% vegetal, livre de colesterol e gorduras trans, podendo ser enriquecido com vitamina A. Acondicionamento: Embalagem primária em frasco plástico (PET) de 900 ml, atóxico e hermeticamente fechado. Rotulagem: Conforme regras da ANVISA, contendo lote, validade, tabela nutricional, selo do fabricante e alerta de alergênicos (Contém Soja). Validade: Mínima de 10 (dez) meses na data da entrega.	Lata	02
32	Ovos	Ovos de galinha (<i>Gallus gallus domesticus</i>), frescos e de produção recente. Tipo/Classe: Classe A (uso culinário direto). Classificação (Tamanho): Tipo Grande (peso unitário entre	Dúzia	05

		55g e 59g), conforme padrões do MAPA. Qualidade: Casca íntegra, limpa, lisa, sem manchas, trincas ou deformações. Gema centralizada e clara translúcida (consistente). Estado: Isento de odores estranhos, sinais de putrefação, fungos, sangue ou embriões desenvolvidos. Certificação: Registro obrigatório no S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.E. ou S.I.M. Acondicionamento: Embalagem primária (estojo ou bandeja) de polpa de papel ou plástico, limpa e resistentes. Rotulagem: Conforme legislação da ANVISA, com data de validade, lote e selo de inspeção.		
33	Pão de forma (saco) 400g a 500g	Pão de forma tradicional, tipo fatiado. Composição: Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ingredientes de primeira qualidade, fermentação biológica. Aspecto: Fatias uniformes, macias, com cor, odor e sabor característicos, isento de sabores residuais (amargor ou acidez excessiva). Integridade: Miolo elástico, com alvéolos finos e uniformes, livre de mofo, sujidades, insetos ou corpos estranhos. Acondicionamento: Embalagem plástica (polietileno) atóxica, hermeticamente fechada, contendo entre 400g a 500g. Rotulagem: Conforme legislação da ANVISA, contendo: marca, ingredientes, tabela nutricional, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 10 (dez) dias a partir da data de entrega ao órgão.	Unidade	10
34	Peixe	Peixe da espécie <i>Colossoma macropomum</i> (Tambaqui). Apresentação: Inteiro, eviscerado e limpo (sem escamas e vísceras), com ou sem cabeça (conforme conveniência do órgão). Processamento: Tratado e congelado (IQF ou bloco), apresentando carne firme, elástica e	Kg	20

		<p>odor característico. Requisitos Sanitários: Registro obrigatório no S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.E. ou S.I.M. Embalagem: Sacos de polietileno atóxicos, resistentes, termossoldados, contendo etiqueta com data de processamento, validade e peso. Padrão de Qualidade: Livre de sujidades, parasitas, substâncias estranhas ou sinais de descongelamento prévio.</p>		
35	Pimenta de cheiro	<p>Pimenta de cheiro (<i>Capsicum chinense</i>), variedade não picante. Qualidade: Classe Extra. Frutos frescos, firmes, brilhantes e com coloração típica (verde a amarela/alaranjada, conforme o grau de maturação). Aspecto: Frutos inteiros, de tamanho uniforme, com pedúnculo (cabinho) preservado e verde. Estado: Isento de ferimentos, perfurações, manchas escuras, sinais de murchamento, podridão ou infestação por pragas. Limpeza: Produto limpo, livre de terra, restos de folhas ou resíduos de defensivos agrícolas. Acondicionamento: Embalada em sacos plásticos perfurados ou bandejas ou a granel em caixas plásticas higienizadas. Conformidade: Conforme normas da ANVISA e padrões de classificação da CEAGESP.</p>	Kg	8
36	Sal	<p>Sal refinado, extraído de jazidas ou águas marinhas. Tipo: Refinado, iodado, moído e seco. Composição: Cloreto de sódio (mín. 97%), acrescido obrigatoriamente de iodo (conforme teor estabelecido pela legislação vigente, geralmente entre 15 a 45 mg/kg). Aspecto: Pó granulado fino, cor branca, odor e sabor próprios. Pureza: Isento de sujidades, microrganismos patogênicos, detritos e umidade excessiva. Acondicionamento: Embalagem primária de polietileno atóxico, hermeticamente fechada, em pacotes de 1 kg.</p>	Kg	2

		Rotulagem: Conforme legislação do Ministério da Saúde/ANVISA, contendo identificação de lote, validade, composição e a frase "Sal iodado".		
37	Seleta de legumes 500g	Seleta de legumes. Composição: Mistura de legumes cortados em cubos ou grãos, contendo obrigatoriamente batata, cenoura e ervilha (podendo incluir milho verde). Estado: Congelado. Padrão de Qualidade: Legumes com textura firme, cor e sabor característicos. Isentos de manchas escuras, cascas, pedúnculos, sujidades ou sinais de fermentação. Acondicionamento: Saco plástico atóxico e resistente de 500g. Rotulagem: Conforme regras da ANVISA, com lote, validade, peso líquido e peso drenado (se houver), além da tabela nutricional. Validade: Mínima de 10 meses.	Pacote	6
38	Suco	Suco de laranja, uva, abacaxi, caju, etc(sabores variados). pronto para consumo, acondicionado em embalagem Tetra Pak de 1 litro, hermeticamente fechada e com sistema de abertura prática. Produto elaborado a partir de suco de laranja integral ou reconstituído, conforme padrão do fabricante, devendo apresentar cor, sabor e aroma naturais da fruta, sem fermentação, sem sedimentos anormais e livre de quaisquer corpos estranhos. A embalagem deve estar íntegra, inviolada, com rotulagem completa: denominação de venda, lista de ingredientes, tabela nutricional, registro do fabricante, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses, informações de conservação e instruções de consumo. Armazenar em local fresco e seco; após aberto, manter refrigerado e consumir conforme orientação do rótulo.	Litros	80

39	Vinagre de maçã - 750 ml	Vinagre de maçã (Fermentado acético de maçã). Obtenção: Produzido exclusivamente a partir do mosto de maçã fresca, por fermentação alcoólica e subsequente fermentação acética. Acidez Volátil: Mínima de 4,0% (p/v) expressa em ácido acético. Aspecto: Líquido límpido, podendo apresentar leve turbidez e sedimentação natural. Cor e Sabor: Cor amarela-ouro a âmbar; odor e sabor característicos da fruta, sem sabores estranhos ou metálicos. Qualidade: Isento de ácidos orgânicos estranhos, corantes artificiais, conservantes proibidos ou sujidades. Acondicionamento: Embalagem plástica (PET) ou vidro, atóxica e vedada, com volume de 750 ml. Rotulagem: Conforme legislação do MAPA e ANVISA, contendo lote, validade, graduação acética e registro no órgão competente.	Unidade	2
----	--------------------------	---	---------	---

MATERIAL DE APOIO				
ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO
				QTD
01	Copo descartável	Copo plástico descartável para bebidas frias	Pacote c/ 100 unid	OFICINA PRÁTICAS INTEGRATIVAS COM VALORIZAÇÃO DAS MEDICINAS INDIGNAS 15/04/2026
				05

		ou quentes. Capacidade Nominal: 180 ml. Material: Poliestireno (PS), atóxico e virgem. Cor: Transparente. Requisitos Técnicos: Borda reforçada (anel superior) para conferir rigidez e evitar deformações durante o manuseio. O fundo deve ser estável e o corpo deve possuir nervuras laterais que facilitem a pega. Qualidade: Isento de rebarbas, furos, odores estranhos ou sujidades. Deve ser fabricado conforme a norma ABNT NBR 15833 (que estabelece requisitos mínimos de resistência). Rotulagem: Conforme as normas da ANVISA, contendo identificação do fabricante, CNPJ, lote e o símbolo de reciclagem do material (PS-6).		
2	Prato	Material: Polipropileno (PP) de alta resistência, atóxico, virgem e livre de Bisphenol-A (BPA Free). Deve suportar temperaturas de ebulição e ser apto para uso em micro-ondas e lavalouças. Acabamento: Superfície lisa, polida, sem rebarbas ou cantos vivos, facilitando a higienização e garantindo a segurança da criança. Prato: Modelo fundo (tipo cumbuca/bowl ou raso conforme demanda), diâmetro aproximado de 20 cm a 22 cm, com bordas reforçadas.	Unidade	40
3	Colher	Material: Polipropileno (PP) de alta resistência, atóxico, virgem e livre de Bisphenol-A (BPA Free). Deve suportar temperaturas de ebulição e ser apto para uso em micro-ondas e lavalouças. Acabamento: Superfície lisa, polida, sem rebarbas ou cantos vivos, facilitando a higienização e garantindo a segurança da criança. Colher: Modelo de mesa (infantil), com bojo anatômico e cabo reforçado que não dobre durante o uso.	Unidade	40

4	Copo	Material: Polipropileno (PP) de alta resistência, atóxico, virgem e livre de Bisphenol-A (BPA Free). Deve suportar temperaturas de ebulição e ser apto para uso em micro-ondas e lavalouças. Acabamento: Superfície lisa, polida, sem rebarbas ou cantos vivos, facilitando a higienização e garantindo a segurança da criança. Copo: Capacidade nominal de 200 ml a 250 ml, com base estável e espessura de parede que evite deformações ao ser pressionado.	Unidade	40
---	------	---	---------	----

ITENS DE LIMPEZA				
ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO
				OFICINA PRÁTICAS INTEGRATIVAS COM VALORIZAÇÃO DAS MEDICINAS INDIGNAS
				15/04/2026
				QTD
1	Lã de Aço	Lã de aço para limpeza e polimento de superfícies. Tipo: Fina (Nº 0), de alto rendimento. Composição: Filamentos de aço carbono de espessura uniforme, macios e resistentes. Características: Capacidade abrasiva leve (não deve riscar excessivamente superfícies metálicas comuns), isenta de gorduras, óleos ou resíduos de fabricação. Acondicionamento: Embalagem primária em	Pacotes	02

		saco plástico contendo 8 (oito) unidades de aproximadamente 60g (peso total do pacote). Qualidade: Deve apresentar boa maleabilidade e não esfarelar excessivamente durante o uso. Rotulagem: Conforme normas da ANVISA, com identificação do fabricante, lote e instruções de uso.		
2	Esponja de Limpeza Multiuso	Esponja sintética multiuso para limpeza de utensílios domésticos e superfícies. Composição: Dupla face, composta por uma camada de espuma de poliuretano (macia) e uma camada de fibra abrasiva sintética (grossa), unidas por colagem resistente. Dimensões: Aproximadamente 110 mm x 75 mm x 20 mm (com tolerância de +/- 5%). Qualidade: Deve apresentar tratamento antibacteriano (que inibe a proliferação de odores e bactérias na esponja), alta absorção de detergente e resistência a rasgos durante o uso. Abrasividade: A face de fibra deve ser eficiente para remoção de sujidades difíceis sem desprender filamentos precocemente. Acondicionamento: Embalagem primária em filme plástico atóxico. Rotulagem: Conforme normas da ANVISA, contendo marca, CNPJ do fabricante, lote e composição.	Unidade	04
3	Detergente - 500 ml	Detergente líquido para lavagem manual de louças e utensílios culinários. Composição: Tensoativo aniônico biodegradável, coadjuvantes, conservantes, corante, fragrância e água. Características Físico-Químicas: Líquido viscoso, límpido, isento de depósitos ou suspensões, com pH neutro (entre 6,0 e 8,0) para garantir a segurança dermatológica do usuário. Ação: Alto poder espumante e desengordurante, com facilidade de enxágue, sem deixar resíduos nas superfícies. Fragrância: Neutro.	Unidade	05

		Acondicionamento: Embalagem primária em frasco plástico (polietileno) de 500 ml, translúcido ou opaco, com bico dosador e tampa de vedação segura. Certificação: Registro ou notificação obrigatória na ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Rotulagem: Conforme normas da ANVISA, contendo: marca, CNPJ do fabricante, lote, data de fabricação, validade e instruções de primeiros socorros.		
4	Papel higiênico	Papel higiênico de folha Dupla, Tipo: Papel de alta qualidade, 100% fibras celulósicas (virgens ou recicladas de alto padrão), cor branca, com alta alvura. Características: Papel macio, absorvente, gofrado (com relevo) e com picote para destaque das folhas. Deve possuir boa resistência à tração e rápida desintegração em água. Dimensões: Folha Simples/Dupla (Doméstico): Rolo de 30 metros de comprimento por 10 cm de largura. Qualidade: Isento de furos, manchas, odores desagradáveis ou sujidades. Certificação: O produto deve atender às normas da ANVISA para produtos de higiene e, preferencialmente, possuir selo de origem sustentável (FSC). Rotulagem: Conforme legislação vigente, indicando metragem, quantidade de rolos, largura e dados do fabricante.	Fardo C/ 12 UNID	01

ITEM DE COZINHA				
ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE	EVENTO 1 OFICINA PRÁTICAS INTEGRATIVAS

			MEDIDA	COM VALORIZAÇÃO DAS MEDICINAS INDIGNAS. 15/04/2026
				QTD
1	Recarga de Botijão	Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), para uso doméstico ou comercial. Capacidade: Carga líquida de 13 kg de gás por botijão. Recipiente: Botijão de aço (tipo P-13), fabricado e revisado conforme normas da ABNT, apresentando boas condições de conservação (sem amassados profundos ou corrosão). Segurança: Presença de lacre inviolável sobre a válvula de saída, contendo a marca da distribuidora, e rótulo de segurança com instruções de uso. Certificação: O vasilhame deve possuir data de fabricação e de requalificação (teste hidrostático) dentro do prazo de validade gravado no corpo do botijão. Procedência: Fornecido por distribuidora ou revendedor devidamente autorizado e registrado na ANP.	Unidade de 13 kg	1

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

ENTREGA

Solicita-se entrega:

Solicita-se entrega: Entrega do Material Gráfico: Rua Formoso / Bairro: Formoso / nº 223-
Cruzeiro do Sul, Cep: 69980-000.

Data de entrega dos **Materiais gráficos e papelaria: 06/04/2026.**

Entrega dos Gêneros Alimentícios: Polo Base de Jordão - Município de Jordão, Rua
Ministro Hilmar Galvão S/N cep- 69975000.

Data de entrega dos Alimentos: 13/04/2026.

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 **às 12h do dia 20/03/2026** relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial**.

8.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: aquisicoes.cass@agenciasus.org.br, até as **17h00 do dia 20/03/2026**, 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