

PROPOSTA COMERCIAL
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 343/2026
AGSUS.010814/2026-08

OBJETO: Fornecimento de bens para subsistência dos sete profissionais de saúde e apoio que realizarão a expedição assistencial na região de Munduruku, entre os dias 18 a 22/05, na na Aldeia Waro Apampu.

A **xxxxx**, com sede na cidade de **xxx**, na avenida xxxxx, telefone **xx-xxxxxxxxxxx**, 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				
Ordem	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD

01	Ovos Brancos	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	UNIDADE	90
----	--------------	--	---------	----

		refrigeração adequada conforme regulamentação local.		
--	--	--	--	--

02	Arroz Branco – tipo 1 – Embalagem de 5 Quilogramas (kg)	<p>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</p>	UNIDADE	02
----	---	---	---------	----

		<p>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.</p>		
--	--	--	--	--

03	Feijão Carioca - Embalagem de 2 Quilogramas (kg)	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	Quilogramas (kg)	01
----	--	---	------------------	----

		atender às normas aplicáveis para alimentos secos e grãos embalados.		
04	Farinha de Mandioca em embalagem de 1 Quilogramas (kg)	<p>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.</p> <p>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).</p> <p>Produto destinado ao consumo humano, em conformidade com normas</p>	Quilogramas (kg)	02

		sanitárias da ANVISA e regulamentos do MAPA.		
05	Café Moído – Pacote de 250 g Santa Clara a vácuo	<p>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).</p> <p>Acondicionado em embalagem original, lacrada e íntegra, com peso líquido de 250 g, com rotulagem completa conforme RDC 727/2022 e barreira contra umidade e oxidação.</p>	Quilogramas (kg)	06

06	Macarrão Pene – Massa Seca – Embalagem de 500 g	<p>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.</p> <p>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:</p>	Quilogramas (kg)	04
----	--	--	------------------	----

		<p>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.</p>		
07	Floco de milho (Cuscuz) - Pacote de 500 g	<p>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.</p>	UNIDADE	02

08	Óleo de soja refinado – Embalagem de 900 ml	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Produto isento de corpos estranhos e elaborado conforme padrões sanitários e de qualidade vigentes, atendendo às normas do MAPA e RDCs aplicáveis.</p>	UNIDADE	03
----	--	--	---------	----

09	Maionese Hellmann's 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	02
----	-----------------------------	---	---------	----

10	Alho in Natura – Cabeças Inteiras	<p>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</p>	Gramas (G)	300
----	-----------------------------------	--	------------	-----

		do fornecedor e orientações de conservação. O produto deve atender às normas sanitárias vigentes aplicáveis a alimentos in natura.		
11	Goma de Tapioca 500 g	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 sui generis (isento de sabores ácidos ou amargos).	Quilogramas (kg)	03

12	Carne Bovina Fraldinha – Peça Inteira Fresca/Resfriada	<p>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.</p> <p>Deve estar íntegro, com cortes uniformes, acondicionado em embalagem a vácuo adequada e em perfeitas condições sanitárias, garantindo segurança e qualidade para consumo humano.</p> <p>A embalagem deve ser resistente, transparente, lacrada, apresentando rotulagem completa: identificação do corte, peso, data de embalagem, validade, lote, carimbo de inspeção</p>	Quilogramas (kg)	03
----	---	--	------------------	----

		oficial e instruções de armazenamento.		
13	Frango Inteiro Congelado – Sem Vísceras	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Produto destinado ao consumo humano, conforme normas sanitárias do MAPA, ANVISA e regulamentos técnicos para carnes e produtos avícolas congelados.</p>	Quilogramas (kg)	08

14	Cebola in natura	<p>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.</p> <p>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.</p>	Quilogramas (kg)	03
15	Batata Inglesa in natura	<p>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.</p>	Quilogramas (kg)	02

16	Pimentão in natura	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Produto proveniente de cultivo regular e conforme normas sanitárias vigentes da ANVISA e MAPA.</p>	Quilogramas (kg)	01
----	--------------------	---	------------------	----

17	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)	04
----	------------------	---	----------------	----

18	Repolho in natura Cabeça Inteira	<p>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.</p> <p>O produto deve estar livre de danos físicos, rachaduras, insetos, perfurações, manchas escuras, podridões, umidade excessiva, sujidades ou qualquer indício de deterioração.</p> <p>Acondicionado e transportado em caixas ou embalagens apropriadas para hortifrutigranjeiros, limpas e ventiladas, contendo identificação do fornecedor e lote, quando aplicável.</p> <p>Produto proveniente de cultivo regular e em conformidade com normas sanitárias vigentes da ANVISA e MAPA.</p>	Quilograma(Kg)	02
----	-------------------------------------	--	----------------	----

19	Cenoura in natura	<p>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.</p> <p>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.</p>	Quilogramas (kg)	02
----	-------------------	--	------------------	----

20	Pão de Forma (400-500g)	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	UNIDADE	06
----	----------------------------	--	---------	----

21	Carne Bovina Alcatra – Peça Inteira Fresca/Resfriada	<p>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.</p> <p>Deve estar íntegro, com cortes uniformes, acondicionado em embalagem a vácuo adequada e em perfeitas condições sanitárias, garantindo segurança e qualidade para consumo humano.</p> <p>A embalagem deve ser resistente, transparente, lacrada, apresentando rotulagem completa: identificação do corte, peso, data de embalagem, validade, lote, carimbo de inspeção</p>	Quilogramas (kg)	10
----	---	--	------------------	----

		oficial e instruções de armazenamento.		
22	Linguiça Tipo Calabresa	<p>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.</p> <p>Deve apresentar coloração característica, textura firme, odor e sabor próprios, livre de sujidades, contaminações, materiais estranhos ou sinais de deterioração.</p> <p>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.</p> <p>Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.</p> <p>Deve ser mantida sob refrigeração (0 °C a 7 °C) ou congelada (abaixo de -12 °C) conforme especificação do fabricante.</p>	Quilogramas (kg)	02

23	Creme de Leite 200 mg	<p>Creme de leite de vaca, homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura (UHT), com teor de gordura láctea mínimo de 17% (dezesete por cento). O produto deve apresentar aspecto de líquido cremoso e homogêneo, sem separação de fases, grumos ou sedimentos, com cor branca ou levemente amarelada, sabor e odor suaves e característicos, isentos de ranço ou sabores estranhos. Composição constituída de creme de leite e estabilizantes permitidos pela legislação vigente, sendo expressamente proibida a presença de gordura vegetal, amidos ou espessantes que descaracterizem a classificação como creme de leite puro.</p>	CAIXA	10
24	Molho de Tomate em Sachê 300 mg	<p>Molho de tomate pronto para consumo, acondicionado em sachê individual. Elaborado a partir de tomates selecionados, com sabor e coloração característicos. Produto devidamente lacrado, atendendo às normas sanitárias vigentes. Embalagem em sachê, com peso padrão conforme fabricante.</p>	UNIDADE	06

25	Azeitonas fatiadas 250 g	Azeitona verde fatiada, em conserva, obtida de frutos sãos, limpos, colhidos no estágio de maturação, devendo apresentar-se livre de fermentações anormais. O produto deve ser fatiado em anéis uniformes, apresentando textura firme, cor verde-clara a amarela-palha e sabor característico, isento de sabores rançosos, amargos ou odores estranhos. A conserva deve ser composta por salmoura (água e sal) e acidulantes/conservantes permitidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	UNIDADE	06
----	--------------------------	--	---------	----

26	Ketchup Quero 300g	O produto deve apresentar cor vermelha característica, brilhante e uniforme, com textura cremosa, consistência pastosa e homogênea, livre de sinérese (separação de líquidos), peles, sementes ou fragmentos macroscópicos de vegetais. O sabor deve ser tipicamente agridoce e o aroma característico, isentos de sabores estranhos, metálicos, fermentados ou de queimado. A composição deve atender rigorosamente aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA, sendo vedada a presença de corantes artificiais em excesso, amidos em quantidades que descaracterizem o produto ou substâncias que mascarem a baixa concentração de tomate.	CAIXA	02
----	-----------------------	---	-------	----

27	Brócolis in natura	Brócolis tipo Ninja ou Ramoso (definir conforme preferência), de primeira qualidade, devendo apresentar-se fresco, limpo e em estado de maturação adequado para o consumo. As inflorescências (botões florais) devem estar bem fechadas, compactas, com coloração verde-escura e uniforme, sem sinais de amarelamento, floração aberta ou manchas escuras. Os talos devem ser firmes, quebradiços e livres de fibrosidade excessiva. O produto deve estar isento de umidade externa anormal, odores estranhos, danos físicos ou mecânicos, furos, sinais de ataques de pragas, doenças, terra, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície.	Quilograma (Kg)	02
----	--------------------	---	-----------------	----

28	Pimenta de cheiro – Embalagem de 500g	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.	PACOTE	01
29	Laranja in Natura	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.	Quilograma (Kg)	20

30	Maçã In Natura	<p>Maçã in natura, fresca, de primeira qualidade, proveniente de qualquer variedade comercial (como Gala, Fuji, Verde, Nacional ou Importada), com frutos íntegros, firmes, limpos, com casca saudável e coloração característica da variedade fornecida.</p> <p>Acondicionamento em embalagens adequadas ao transporte e armazenamento, preservando a integridade dos frutos.</p> <p>Produto em conformidade com as normas sanitárias da ANVISA e do MAPA, com validade compatível com sua perecibilidade natural.</p>	Quilograma (Kg)	04
----	----------------	---	-----------------	----

31	Vinagre de Álcool 4% – 750 ml	<p>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.</p>	UNIDADE	03
----	----------------------------------	---	---------	----

32	Goiabada disco 600 g	Goiabada tipo cascão ou lisa, apresentando consistência firme e sólida que permita o corte, produzida a partir de polpa de goiabas maduras e selecionadas, provenientes de frutos são e limpos. O produto deve apresentar cor vermelha característica, variando entre o castanho-avermelhado e o vermelho-vivo, com sabor e odor próprios da fruta, sem alterações, fermentações ou odores estranhos.	UNIDADE	04
----	-------------------------	---	---------	----

33	Paçoquinha rolha pacote com 50 unidades	<p>Doce de amendoim moldado em formato cilíndrico (tipo rolha), obtido a partir da moagem de amendoins torrados e selecionados, misturados a açúcares e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. O produto deve apresentar textura macia, porém com consistência firme que evite o esfarelamento excessivo ao manuseio, cor marrom-clara característica e sabor doce equilibrado com o salgado, livre de ranço, sabores amargos ou odores estranhos.</p> <p>Deve ser fabricado com matéria-prima de procedência garantida, livre de aflatoxinas e sujidades, seguindo rigorosamente as Boas Práticas de Fabricação. Pote plástico rígido contendo 50 unidades de 18g cada, totalizando 900g de produto</p>	PACOTE	03
----	---	---	--------	----

34	Bacon	Bacon defumado de primeira qualidade, obtido do corte da barriga de suíno, composto por camadas sobrepostas de carne e gordura de forma equilibrada. O produto deve ser curado e defumado por processo adequado, apresentando cor, sabor e odor próprios, livre de ranço, sabores amargos, odores estranhos ou substâncias que alterem suas características naturais. O corte deve ser limpo, isento de cartilagens, ossos, cerdas e tecidos estranhos, apresentando consistência firme e aspecto fresco	Quilograma (Kg)	5
----	-------	--	-----------------	---

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 14/05/2026.

Entregar no DSEI Rio Tapajós, Avenida Santa Catarina (10ª rua), nº 96, bairro Bela Vista, em frente ao campo da Joil

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