

**PROPOSTA COMERCIAL**  
**À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS**  
**COTAÇÃO DE PREÇO Nº 364/2026**  
**AGSUS.010232/2026-13**

**OBJETO:** Fornecimento de bens e serviços para a execução dos eventos do DSEI Porto Velho, entre os 08 a 12/06 e 22 a 26/06, em Porto Velho/RO.

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						
ORD	ITEM	DESCRIÇÃO & ESPECIFICAÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
26	Água mineral sem gás – Garrafão 20 litros	Água mineral em garrafão de 20 litros, altura de aproximadamente 50 cm e diâmetro de 26 cm, recipiente plástico retornável.	Unidade	3		

27	Álcool em gel 70% - Embalagem de 1L	Álcool etílico hidratado na forma de gel, com concentração de 70% (p/p ou p/v), destinado à higienização das mãos, com ação antisséptica comprovada, formulado com agentes umectantes e emolientes (como glicerina) que reduzam o ressecamento da pele, apresentando aspecto de gel transparente, homogêneo, isento de partículas estranhas, com odor alcoólico característico e secagem rápida, devendo atender às normas sanitárias vigentes e possuir registro ou notificação junto à ANVISA; fornecido em embalagem plástica resistente, preferencialmente em frasco de 1 litro, com tampa tipo flip-top, válvula pump ou sistema dosador que evite contaminação e desperdício, devidamente lacrada e inviolada, contendo em seu rótulo informações	Unidade	5		
----	--	---	---------	---	--	--

		<p>obrigatórias como composição, concentração, modo de uso, precauções, número de lote, data de fabricação e prazo de validade mínima de 12 meses a partir da entrega; o produto deve ser acondicionado e transportado em condições adequadas, protegido de calor excessivo e fontes de ignição, garantindo sua integridade e eficácia até o uso.</p>				
28	Abacaxi in natura	<p>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.</p>	Unidade	10		

29	Açafrão (cúrcuma) em pó 500 g	Açafrão em pó (cúrcuma moída), destinado ao uso culinário como condimento, obtido a partir do rizoma seco e triturado da espécie <i>Curcuma longa</i> , apresentando coloração amarelo-alaranjada intensa e uniforme, odor e sabor característicos, isento de umidade excessiva, grumos endurecidos, matérias estranhas, impurezas, contaminantes ou sinais de deterioração, devendo possuir granulometria fina e homogênea, com teor de umidade dentro dos padrões aceitáveis para especiarias secas; o produto deve ser puro, não sendo permitido mistura com corantes artificiais ou outros adulterantes, atendendo às normas sanitárias vigentes e boas práticas de fabricação; fornecido em embalagem primária hermeticamente fechada, resistente,	Unidade	2		
----	-------------------------------	---	---------	---	--	--

		<p>atóxica e apropriada para contato com alimentos, com peso líquido de 500 g, podendo ser em pacote laminado ou recipiente plástico rígido com tampa vedante, devidamente rotulado com denominação do produto, lista de ingredientes, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses a partir da entrega, devendo ser acondicionado e transportado em local seco, fresco e protegido da luz para preservação de suas características.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

30	Açúcar Cristal – 1 Quilograma (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	Quilograma	20		
----	--	--	------------	----	--	--

		<p>conter peso líquido de 1 kg, 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.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

31	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, mofos, manchas escuras, deterioração, insetos, sujidades ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. As cabeças devem ter tamanho compatível com o padrão comercial, com boa compactação e sem perda de massa por desidratação excessiva. O alho deve ser selecionado e acondicionado em embalagem apropriada para hortifrutigranjeiros, resistente, ventilada, higienizada e adequada ao transporte e armazenamento, garantindo conservação</p>	Quilograma	10		
----	---	--	------------	----	--	--

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

32	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	Quilograma	30		
----	---	---	------------	----	--	--

		<p>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 5 Quilogramas (kg). A rotulagem deve apresentar:</p> <p>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>				
--	--	--	--	--	--	--

33	Banana da Terra/Pacovan in natura	<p>Banana da Terra (variedade Pacovan ou 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, mofos, 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</p>	Quilograma	5		
----	-----------------------------------	--	------------	---	--	--

		ou danos físicos. Todas as unidades devem ser entregues íntegras, limpas e dentro do prazo de conservação recomendado para produtos hortifrutigranjeiros.				
34	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	15		
35	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	Quilograma	2		

		transporte e conservação, atendendo às normas sanitárias vigentes.				
--	--	---	--	--	--	--

36	Beterraba in natura	Beterraba in natura, fresca, inteira, limpa e de boa qualidade, proveniente de cultivo adequado, apresentando formato característico da espécie, coloração externa vermelho-arroxeadada intensa e uniforme, casca íntegra, firme e lisa, sem sinais de murchamento, brotação avançada, rachaduras, cortes, perfurações, podridões, manchas escuras ou presença de pragas, devendo possuir polpa firme, succulenta e com coloração interna homogênea, isenta de fibras excessivas ou odores estranhos, livre de sujidades, terra aderida em excesso ou corpos estranhos, podendo apresentar folhas, desde que estas estejam frescas e em bom estado; o produto deve ser colhido em ponto de maturação adequado para consumo, garantindo sabor característico e valor nutricional preservado, sendo	Quilograma	10		
----	---------------------	---	------------	----	--	--

		<p>           acondicionado em embalagem apropriada que permita ventilação e evite danos mecânicos durante o transporte, como caixas plásticas ou de papelão resistentes, assegurando a integridade até a entrega.         </p>				
37	<p>           Biscoito Amanteigado Salgado         </p>	<p>           Biscoito salgado tipo Cream Cracker, com formulação amanteigada, produzido com farinha de trigo e ingredientes próprios para panificação. Produto de textura leve e crocante, sabor salgado característico, acondicionado em embalagem íntegra e lacrada, com identificação do fabricante, lote, peso, data de fabricação e validade, conforme normas sanitárias vigentes.         </p>	Unidade	10		

38	Biscoito de leite – Embalagem de 500 g	Biscoito de leite, de textura leve e crocante, sabor suave característico, elaborado com farinha de trigo, leite e demais ingredientes próprios para confeitaria. Produto destinado ao consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e lacrada, com peso líquido de 500 g, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade e demais informações obrigatórias, conforme normas sanitárias vigentes.	Unidade	10		
39	Café em grãos torrado – Pacote de 500 g	Café em grãos torrado, proveniente de grãos beneficiados de Coffea arabica e/ou Coffea canephora, com torra controlada e aroma característico. Produto próprio para consumo humano, isento de sujidades e atendendo à IN MAPA nº 16/2010. Embalado em pacote original, íntegro e lacrado, com peso líquido de 500 g, contendo rotulagem obrigatória conforme RDC 727/2022.	Unidade	12		

40	Cebola roxa 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. 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>	Quilograma	12		
----	-----------------------	--	------------	----	--	--

41	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.</p> <p>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.</p> <p>Deve cumprir as normas sanitárias vigentes estabelecidas pelo MAPA/ANVISA para hortaliças in natura.</p>	Quilograma	12		
----	-------------------	---	------------	----	--	--

42	Charque Bovino Salgado e Desidratado – Embalagem a vácuo 500 g	<p>Charque bovino obtido de cortes selecionados de carne bovina, submetido a processo tradicional de salga intensa e desidratação parcial, garantindo conservação, textura firme e sabor característico. Deve apresentar coloração vermelho-escura uniforme, odor próprio do produto curado, ausência de ranço, mucosidade, mofo, parasitas, sujidades, matérias estranhas ou qualquer indício de deterioração. O teor de umidade e sal deve estar dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente para produtos cárneos salgados e desidratados. O produto deve ser fornecido inteiro ou em pedaços padronizados, íntegro, com cortes uniformes, livre de gordura excessiva e adequadamente estabilizado pelo processo de cura. Deve estar embalado a vácuo, em material resistente,</p>	Unidade	6		
----	--	--	---------	---	--	--

		<p>transparente, apropriado para alimentos e perfeitamente lacrado, garantindo preservação sanitária, segurança e qualidade para consumo humano. A embalagem deve conter 500 g, com rotulagem completa: identificação do produto, lote, peso, data de fabricação, validade, selo de inspeção oficial (SIF/SISBI/SIM), lista de ingredientes e condições de armazenamento. O produto deve atender às normas sanitárias vigentes para produtos cárneos salgados e desidratados.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

43	Cheiro-verde in natura - Coentro e Cebolinha	<p>Cheiro-verde in natura (coentro e cebolinha), produto vegetal fresco, obtido de cultivos regulares, colhido em ponto ideal de maturação. Apresenta folhas e talos íntegros, firmes, com coloração verde característica, aroma natural e isento de partes murchas, amareladas, escurecidas ou deterioradas. Livre de sujidades excessivas, insetos, pragas e danos mecânicos.</p> <p>Acondicionado em maços padronizados de 120 g ou em embalagem plástica perfurada própria para alimentos, íntegra, contendo identificação do fornecedor, lote e data de colheita (quando aplicável).</p> <p>Produto destinado ao consumo humano, conforme boas práticas de manipulação e padrões sanitários vigentes.</p>	Maço	10		
----	--	--	------	----	--	--

44	<p>Colorau (páprica) em pó – Embalagem de 100 g</p>	<p>Colorau (páprica) em pó, produto obtido a partir de sementes de urucum ou pimentões desidratados e moídos, conforme a formulação do fabricante. Deve apresentar coloração característica, aroma e sabor próprios, sem sinais de umidade excessiva, fungos ou impurezas.</p> <p>Acondicionado em embalagem de 100 g, íntegra, lacrada e apropriada para alimentos, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade, composição, tabela nutricional e demais informações exigidas pela RDC 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados).</p> <p>Produto destinado ao consumo humano, atendendo aos padrões sanitários da ANVISA e MAPA, quando aplicável.</p>	Unidade	10		
----	---	--	---------	----	--	--

45	Frango - Coxa e sobrecoxa congelado	Corte de frango, coxa e sobrecoxa, 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	Quilograma	70		
----	-------------------------------------	---	------------	----	--	--

		regulamentos técnicos para carnes e produtos avícolas congelados.				
--	--	---	--	--	--	--

46	Carne Bovina – Corte bife – Coxão Mole	Carne bovina fresca ou resfriada, apresentada em cortes tipo bife, obtidos de peças de qualidade superior, padronizados quanto à espessura, coloração e textura. O produto deve apresentar cor vermelho-brilhante característica, odor próprio, fibras firmes, superfície úmida porém não pegajosa, livre de hematomas, parasitas, contusões, excesso de gordura, fragmentos de ossos, cartilagens, coágulos, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. Os cortes devem ser uniformes, íntegros e adequadamente porcionados para preparo culinário. O produto 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, selada, inviolada e apropriada	Quilograma	15		
----	--	---	------------	----	--	--

		<p>para contato com alimentos, assegurando proteção contra contaminação, vazamentos e oxidação.</p> <p>A rotulagem deve conter a identificação do produto e do corte, peso líquido, data de processamento, prazo de validade, número do lote, informações do estabelecimento produtor (incluindo SIF/SIE ou equivalente), condições de conservação e CNPJ do fornecedor. O produto deve cumprir integralmente a legislação sanitária, as normas de inspeção de produtos de origem animal e os padrões oficiais aplicáveis à carne bovina embalada.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

47	Farinha de Mandioca em embalagem de 1 Quilograma (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 Quilograma (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	Quilograma	15		
----	---	---	------------	----	--	--

		consumo humano, em conformidade com normas sanitárias da ANVISA e regulamentos do MAPA.				
48	Farinha de trigo com fermento – Embalagem de 1 Quilograma (kg)	<p>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.</p> <p>Acondicionada em embalagem de 1 Quilograma (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</p>	Quilograma	3		

		alimentos embalados). Produto destinado ao consumo humano, atendendo às normas sanitárias da ANVISA e padrões de qualidade para farinhas e misturas para panificação.				
--	--	--	--	--	--	--

49	Feijão Carioca – Embalagem 1 Quilograma (kg)	<p>Feijão carioca, grão seco, íntegro, polido, limpo e selecionado, destinado ao consumo humano. Grãos homogêneos, de tamanho regular, coloração característica da variedade, isentos de impurezas como pedras, torrões, partículas de solo, cascas, palhas, insetos ou fragmentos, bem como de grãos mofados, brotados, chochos, quebrados, ardidos ou atacados por pragas. Produto deve apresentar odor e sabor naturais, sem sinais de fermentação, ranço ou umidade excessiva. Classificação conforme padrões oficiais de qualidade para feijões secos no Brasil, atendendo aos limites máximos de matérias estranhas e impurezas previstos em legislação vigente.</p> <p>Ausência de conservantes ou aditivos não permitidos.</p> <p>Acondicionado em embalagem plástica de 1 Quilograma (kg),</p>	Quilograma	20		
----	---	---	------------	----	--	--

		<p>resistente, transparente ou semitransparente, lacrada, inviolada e hermeticamente fechada, que garanta proteção contra umidade, contaminação e deterioração. A embalagem deve conter identificação completa: nome do produto, variedade, fabricante, CNPJ, endereço, lote, peso líquido, tabela nutricional, composição, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenamento. Validade mínima exigida na entrega: 6 meses. Produto deve atender às normas sanitárias da ANVISA aplicáveis a grãos secos embalados, incluindo RDC 727/2022 (e correlatas). Armazenar em local fresco, seco, limpo e protegido da luz.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

50	Flocão de milho - Pacote de 500 g	<p>Flocão 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.</p> <p>Acondicionado em embalagem plástica íntegra de 500 g, com identificação, validade e informações nutricionais conforme normas sanitárias.</p> <p>Indicado para uso doméstico e institucional.</p>	Unidade	10		
51	Recarga de gás - 13 kg	<p>Botijão de gás liquefeito de petróleo (GLP), destinado ao uso doméstico em cozinhas. Produto acondicionado em recipiente metálico padronizado, próprio para recarga e reutilização. Indicado para fogões e equipamentos compatíveis com GLP.</p> <p>Recarga com capacidade de 13 kg.</p>	Unidade	2		

52	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. Frutos de tamanho uniforme, frescos, com polpa succulenta e aroma natural, destinados ao consumo humano. Podem ser fornecidos por quilograma ou por unidade, conforme necessidade. Produto deve ser transportado e armazenado em condições adequadas, livre de sujidades e contaminações, atendendo às boas práticas agrícolas e sanitárias vigentes (MAPA/ANVISA).	Quilograma	20		
----	-------------------	--	------------	----	--	--

53	Leite UHT Integral – Embalagem de 1 Litro	<p>Leite UHT integral, obtido por tratamento térmico Ultra High Temperature (UHT), submetido a temperatura mínima de 135 °C por tempo definido, garantindo destruição de microrganismos patogênicos e estabilidade do produto, conforme IN MAPA nº 76/2020.</p> <p>Deve apresentar coloração branca homogênea, sabor e odor característicos, livre de sujidades, grumos, separação de fases, substâncias estranhas ou qualquer sinal de alteração.</p> <p>Acondicionado em embalagem de 1 litro, íntegra, lacrada, em caixa cartonada tipo longa vida (Tetra Pak ou similar), adequada para contato com alimentos e proteção contra luz e contaminação. O rótulo deve apresentar identificação completa do produto e fabricante, número de registro no MAPA/SIF, lote, validade, valores nutricionais, lista de</p>	Unidade	20		
----	---	---	---------	----	--	--

		<p>ingredientes, instruções de conservação e demais exigências legais segundo RDC 727/2022 e legislação sanitária vigente. Produto próprio para consumo humano, devendo ser mantido à temperatura ambiente antes de aberto e refrigerado após aberto.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

54	Limão in natura	Limão in natura, fresco, inteiro, limpo e de boa qualidade, pertencente a variedade comercial (tais como Taiti ou Galego), apresentando coloração característica da variedade, casca firme, lisa a levemente rugosa, sem sinais de murchamento, podridão, bolores, danos mecânicos, perfurações, manchas excessivas ou presença de pragas, devendo estar em estágio de maturação adequado para consumo, com polpa suculenta e odor cítrico característico, isento de sujidades, corpos estranhos ou resíduos que comprometam sua qualidade, sendo acondicionado em embalagem adequada que permita ventilação e evite amassamento durante o transporte, como caixas plásticas ou de papelão resistentes, garantindo a integridade do produto até a entrega; podendo apresentar variação natural de tamanho e peso	Quilograma	10		
----	-----------------	--	------------	----	--	--

		individual dos frutos, desde que mantido o padrão de qualidade exigido.				
55	Carne Bovina in natura – Assado de panela (Acém/Lombo)	Carne bovina in natura, proveniente de animais sadios, própria para consumo humano. Corte acém, tradicionalmente utilizado para preparo de assado de panela, por sua maciez após cozimento lento. Produto fresco, com coloração e odor característicos, acondicionado conforme normas sanitárias vigentes. Indicado para uso culinário em preparações caseiras e institucionais.	Quilograma	20		

56	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	Unidade	20		
----	--	---	---------	----	--	--

		<p>conforme especificação usual de mercado: 500 g), fabricada em material plástico resistente, transparente ou semitransparente, íntegra, lacrada e inviolada. A embalagem deve conter identificação completa: fabricante, CNPJ, lote, composição, data de fabricação, peso líquido, tabela nutricional, informações de preparo, prazo de validade e condições de armazenamento.</p> <p>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).</p> <p>Armazenar em local fresco, seco e protegido da luz.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

57	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. Produto selecionado, livre de machucados, rachaduras, manchas escuras, amassamentos, podridão, pragas, insetos, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. Os frutos devem apresentar polpa firme, textura adequada, tamanho padronizado e maturação apropriada para consumo humano. Acondicionamento em embalagens adequadas ao transporte e armazenamento, preservando a integridade dos frutos.</p> <p>Produto em conformidade com as normas sanitárias da ANVISA e do MAPA, com validade</p>	Quilograma	12		
----	----------------	--	------------	----	--	--

		compatível com sua perecibilidade natural.				
58	Mandioca (Macaxeira, Aipim) in natura	Mandioca in natura (também conhecida como macaxeira ou aipim), fresca, íntegra e própria para consumo humano. Apresenta raízes firmes, polpa branca ou levemente amarelada, isenta de sujidades, rachaduras ou sinais de deterioração. Produto colhido recentemente e acondicionado adequadamente para transporte e armazenamento.	Quilograma	0		

59	Margarina com sal – Embalagem de 500 g	<p>Margarina com sal, destinada ao consumo humano, produzida a partir de óleos e gorduras vegetais, emulsificantes, vitaminas A e D e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente.</p> <p>Produto com textura homogênea, coloração uniforme e sabor característico, livre de alterações, rancidez, cristais ou contaminações.</p> <p>Acondicionada em embalagem de 500 g, original de fábrica, íntegra, lacrada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. Deve atender às normas da ANVISA e às exigências do MAPA, quando aplicável. Validade mínima de 60 dias no ato da entrega e armazenamento sob refrigeração conforme orientações do fabricante.</p>	Unidade	6		
----	---	---	---------	---	--	--

60	Melancia in natura (inteira)	<p>Melancia in natura, inteira, fresca, de primeira qualidade, fornecida por quilograma ou por unidade, com casca íntegra, firme e sem rachaduras, perfurações, manchas escuras, podridões, áreas moles, fungos, pragas, insetos ou sujidades. O fruto deve apresentar coloração externa característica da variedade, polpa firme e grau de maturação adequado para consumo, sem sinais de fermentação ou deterioração. A melancia deve ser selecionada, com peso compatível ao padrão comercial e acondicionada/transportada de forma a preservar sua integridade física.</p> <p>Produto em conformidade com normas sanitárias vigentes da ANVISA e MAPA, próprio para consumo humano.</p>	Quilograma	30		
----	------------------------------	---	------------	----	--	--

61	Molho de Tomate em Sachê	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.	Unidade	5		
----	--------------------------	---	---------	---	--	--

62	<p>Achocolatado em pó – Embalagem 370–400 g</p>	<p>Achocolatado em pó, produto alimentício composto principalmente por açúcar, cacau em pó ou preparado de cacau, vitaminas e minerais (quando adicionados), estabilizantes e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente.</p> <p>Deve apresentar coloração marrom característica, aroma e sabor próprios de chocolate, granulação uniforme e solubilidade adequada em leite ou água. Acondicionado em embalagem original, íntegra e lacrada, com peso líquido de 370 g a 400 g, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e demais informações obrigatórias conforme RDC 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados).</p> <p>Produto destinado ao consumo humano, livre de sujidades, umidade excessiva,</p>	Unidade	12		
----	---	---	---------	----	--	--

		contaminantes ou alterações que comprometam a qualidade e a segurança alimentar.				
63	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	10		

64	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. O produto deve ser acondicionado em cartela com 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</p>	Cartela	10		
----	--------------	---	---------	----	--	--

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

65	Carne Bovina Patinho – Peça Inteira Fresca/Resfriada	Carne bovina proveniente do corte patinho, 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	Quilograma	20		
----	--	---	------------	----	--	--

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

66	Pão de Hot Dog (Pacote com 500 a 600 g)	<p>Pão de forma, embalagem entre 500 g e 600 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.</p> <p>Validade mínima de 5 dias no ato da entrega e armazenamento em local fresco, limpo e protegido da umidade.</p>	Unidade	20		
----	---	---	---------	----	--	--

67	Peixe (Tambaqui)	<p>Peixe Tambaqui (Colossoma macropomum) in natura, comercializado por quilo (peso em Quilogramas (kg)), disponível inteiro ou em postas/peças conforme a necessidade do comprador. Produto fresco, refrigerado, apresentando coloração, textura e odor característicos da espécie, com carne firme, sem sinais de deterioração, parasitas visíveis, manchas, hematomas, mucosidade excessiva ou qualquer contaminação. Quando inteiro, deve possuir escamas bem aderidas, olhos brilhantes e guelras avermelhadas; quando fracionado, as postas devem ter cortes regulares e coloração uniforme.</p> <p>Acondicionado e transportado sob refrigeração controlada (0 °C a 4 °C), em embalagem apropriada e íntegra, contendo identificação do fornecedor, lote, data</p>	Quilograma	40		
----	------------------	--	------------	----	--	--

		<p>de processamento, prazo de validade e inspeção sanitária SIF/SIE/SIM quando aplicável. Produto conforme normas sanitárias da ANVISA, MAPA e boas práticas de manipulação e conservação de pescados.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

68	Pimenta de cheiro – Embalagem de 500 g	Pimenta de cheiro fresca, composta por frutos íntegros, maduros, firmes, uniformes e com coloração característica da variedade (amarela, vermelha ou verde, conforme lote). Os frutos devem apresentar aroma típico, polpa consistente e superfície lisa, sem manchas escuras, amassamentos, cortes, furos, murchamento, sinais de deterioração, presença de insetos, mofo, umidade excessiva ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. O produto deve ser selecionado, higienizado e acondicionado em embalagem plástica de 500 g, resistente, transparente ou semitransparente, perfurada quando necessário para ventilação, selada e apropriada para contato com alimentos, garantindo proteção e conservação durante transporte e	Unidade	5		
----	---	--	---------	---	--	--

		<p>armazenamento. A rotulagem deve conter identificação do produto, peso líquido, lote, data de embalagem, validade, CNPJ do fornecedor e orientações de conservação. O produto deve atender às normas sanitárias aplicáveis para hortifrutigranjeiros frescos embalados.</p>				
69	<p>Pimenta-do-rei no em pó – Embalagem de 100 g</p>	<p>Pimenta-do-reino em pó, obtida da moagem dos grãos maduros de <i>Piper nigrum</i> L., de coloração marrom-escura característica, aroma acentuado e sabor picante próprio. Produto puro, sem adição de outras especiarias, amidos, corantes ou adulterantes.</p> <p>Acondicionada em embalagem de 100 g, íntegra, lacrada e apropriada para alimentos, contendo identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, validade, composição e orientações de armazenamento. Deve</p>	Unidade	5		

		estar isenta de umidade excessiva, sujidades, insetos, corpos estranhos, odores estranhos ou sinais de deterioração. Atende às normas sanitárias vigentes da ANVISA e aos padrões de qualidade para especiarias.				
--	--	--	--	--	--	--

70	Presunto Cozido (fatiado)	<p>Presunto cozido fatiado, elaborado a partir de carne suína selecionada, curada, cozida e processada conforme padrões estabelecidos pelo MAPA. Produto de coloração rosada uniforme, aroma suave característico, textura macia e fatias regulares, isento de mucosidade, excesso de umidade, manchas escuras, odores estranhos ou qualquer sinal de deterioração.</p> <p>Acondicionado em embalagem íntegra, lacrada e apropriada para produtos cárneos fatiados, podendo ser embalagem rígida, termoformada ou pouch. Deve conter identificação do fabricante, CNPJ, número de registro no MAPA/SIF, lote, peso líquido, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade. Deve ser mantido sob refrigeração entre 0 °C e 5 °C, conforme recomendações do fabricante e normas</p>	Quilograma	5		
----	---------------------------	--	------------	---	--	--

		sanitárias da ANVISA e MAPA.				
71	Queijo Muçarela (fatiado)	<p>Queijo muçarela fatiado, produzido a partir de leite pasteurizado, cultura láctea, coalho e sal, conforme regulamentação técnica vigente. Produto de coloração branco-amarelada uniforme, textura semielástica, sabor suave característico e bom derretimento. As fatias devem ser regulares, íntegras e isentas de rachaduras excessivas, bolores, manchas, contaminações físicas ou qualquer sinal de deterioração.</p> <p>Acondicionado em embalagem lacrada, apropriada para derivados lácteos fatiados (embalagem termoformada, bandeja selada ou filme a vácuo), contendo identificação do fabricante, CNPJ, número de registro no MAPA/SIF, lista de ingredientes, quantidade, lote, data de fabricação, prazo de</p>	Quilograma	5		

		<p>validade e instruções de armazenamento.</p> <p>Produto deve ser mantido sob refrigeração entre 0 °C e 5 °C, conforme normas sanitárias da ANVISA e requisitos do MAPA.</p>				
72	<p>Suco de pacote – Sabores variados - Caixa com 15 unidades</p>	<p>Suco em pó, elaborado com mistura de ingredientes autorizados pela legislação vigente, destinado à diluição em água para preparo de bebida saborizada. Deve apresentar pó homogêneo, de coloração uniforme, totalmente solúvel em água, livre de grumos, umidade excessiva, sujidades, insetos, fragmentos, corpos estranhos ou qualquer sinal de contaminação. O produto deve possuir aroma e sabor característicos do sabor indicado pelo fabricante, sem alterações ou odores anormais. Cada unidade deve estar devidamente acondicionada em embalagem individual selada, resistente,</p>	Caixa	3		

		<p>íntegra e apropriada ao consumo humano. A embalagem final deve ser apresentada em caixa contendo 15 unidades, todas em perfeito estado de conservação e dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante.</p>				
73	<p>Repolho in natura Cabeça Inteira</p>	<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. 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,</p>	<p>Quilograma</p>	7		

		<p>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>				
74	<p>Sal refinado iodado – Embalagem de 1 Quilograma (kg)</p>	<p>Sal refinado iodado, destinado ao consumo humano, embalagem de 1 Quilograma (kg), composto essencialmente por cloreto de sódio (NaCl) com teor de iodo adicionado conforme legislação vigente.</p> <p>Produto de granulação fina, cor branca uniforme, livre de umidade excessiva, grumos endurecidos, impurezas ou corpos estranhos.</p> <p>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</p>	<p>Quilograma</p>	2		

		<p>fabricação, validade e orientações de armazenamento.</p> <p>Produto atendendo às normas sanitárias da ANVISA e MAPA, sem adição de substâncias proibidas e produzido conforme boas práticas de fabricação.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

75	Tempero completo – Embalagem de 250 g	Tempero completo destinado ao uso culinário, composto por mistura padronizada de sais, especiarias, ervas e condimentos desidratados, podendo incluir alho, cebola, pimentas, cúrcuma, salsa, cebolinha e realçadores de sabor, conforme formulação do fabricante. Produto apresentado em embalagem de 250 g, devidamente lacrada, íntegra e inviolada, garantindo proteção contra umidade e contaminações externas. O tempero deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, sem grumos excessivos, umidade, corpos estranhos ou qualquer alteração. Rotulagem deve conter denominação de venda, lista de ingredientes, informações nutricionais, dados do fabricante, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz solar.	Unidade	5		
----	---	---	---------	---	--	--

76	Colorau (Urucum) - Pacote de 200 g	<p>Colorau, corante vermelho natural à base de urucum moído, utilizado como tempero para realçar cor e sabor dos alimentos. Produto com coloração uniforme, isento de sujidades e materiais estranhos.</p> <p>Acondicionado em embalagem plástica íntegra de 200 g, com rotulagem, validade e informações conforme normas sanitárias vigentes, indicado para uso doméstico e institucional.</p>	Unidade	5		
77	Tomate in natura	<p>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.</p> <p>Acondicionado de forma adequada para transporte e armazenamento. Indicado para uso doméstico e institucional.</p>	Quilograma	12		

78	Vinagre de Maça - 750 ml	<p>Vinagre destinado ao uso culinário de maçã (vinagre de maçã), apresentando acidez total conforme legislação vigente e características sensoriais próprias de cada tipo. Produto límpido, isento de partículas estranhas, sedimentos anormais ou turvação indevida.</p> <p>Fornecido em embalagem de 750 ml, íntegra, lacrada e inviolada, podendo ser plástica ou de vidro, com tampa de rosca ou selo de segurança que assegure a conservação e higiene. A rotulagem deve conter denominação de venda, tipo de vinagre, acidez, lote, dados do fabricante, data de fabricação e validade mínima de 6 meses.</p> <p>Armazenar em local fresco, seco e protegido da luz solar.</p>	Unidade	6		
----	--------------------------	--	---------	---	--	--

79	Gelo Potável – 50 kg	Gelo produzido com água potável, conforme padrões do Ministério da Saúde. Apresentação em cubos ou escamas, embalado em saco plástico atóxico e resistente. Temperatura de conservação: ≤ -10 °C. Cada unidade corresponde a 50 kg, podendo ser fracionado em sacos menores (ex: 5 ou 10 kg), desde que totalize o peso.	Unidade	2		
----	-------------------------	---	---------	---	--	--

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

### ENTREGA

EVENTO	TIPO	PRAZO DE ENTREGA	LOCAL	ENDEREÇO	RESPONSÁVEL
--------	------	------------------	-------	----------	-------------

Formação em manejo de águas pluviais	MATERIAIS GRÁFICOS PERSONALIZADOS MATERIAIS DE EXPEDIENTE E DE APOIO	03/06/26	Sede do DSEI Porto Velho	R. Rafael Vaz e Silva, 2646 Bairro Liberdade Porto Velho/RO 76804-444	Josafá Piauhy Marreiro Chefe de Distrito (ERD-PV) (61) 99665-4571 josafa.marreiro@agenciasus.org.br
Capacitação dos agentes indígenas de saneamento do polo base de Porto Velho e Humaitá	MATERIAIS GRÁFICOS PERSONALIZADOS MATERIAIS DE EXPEDIENTE E DE APOIO	19/06/26			
	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MATERIAL DE LIMPEZA E APOIO	22/06/2026 às 8h			

**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**