

PROPOSTA COMERCIAL
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 408/2026
AGSUS.007501/2026-64

OBJETO: Fornecimento de bens e serviços para execução dos eventos: Encontro de Troca de Saberes das Medicinas Indígenas do DSEI Guamá-Tocantins, referente ao 2º quadrimestre de 2026.

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									
OR DE M	ITEM/DESCRIÇÃO	UNID ADE DE MEDI DA	EVENTO 1 Encontro de Troca de Saberes das Medicinas Indígenas – Tomé-Açu 40 participantes	EVENTO 2 Capacitaçã o dos Agente Indígenas de Saneament o – AISAN 63 participant es	EVENTO 3 Encontro de Troca de Saberes das Medicinas Indígenas – MARABÁ 40 participante s	EVENTO 4 Encontro de Troca de Saberes das Medicinas Indígenas – TUCURUÍ 40 participante s	TOT AL	VALOR UNITÁ RIO	VALOR TOTAL
1	Arroz tipo 1 Arroz tipo 1, inteira, fresca, de primeira qualidade, fornecida por Quilogramas (kg) ou por unidade, com casca íntegra, firme e sem rachaduras, perfurações, manchas escuras, podridões, áreas moles, fungos, pragas, insetos ou sujidades, ou contaminações.	kg	20	45	20	20	105		

2	<p>Feijão carioca</p> <p>Feijão tipo carioca, seco, composto por grãos selecionados, íntegros, limpos e uniformes, de coloração castanho-clara característica da variedade, livre de impurezas, sujidades, insetos, grãos mofados, ardidos, brocados, quebrados ou contaminados. Deve apresentar odor próprio, sem sinais de fermentação ou ranço. Embalado em pacote de 1 kg, resistente, adequado para contato com alimentos, íntegro, selado e inviolado. Produto deve atender à legislação sanitária vigente, com rotulagem contendo identificação, peso líquido, lote, data de fabricação e validade.</p>	kg	10	30	10	10	60		
3	<p>Macarrão</p> <p>Macarrão tipo espaguete, pacotes/500g., massa seca, elaborado a partir de sêmola ou farinha de trigo especial, obtida de grãos selecionados e limpos.</p>	unidade	20	30	20	20	90		
4	<p>Farinha de mandioca</p> <p>Farinha de Mandioca Amarela regional tipo 1.</p>	kg	10	15	10	10	45		
5	<p>Café</p> <p>Café torrado e moído, isento de impurezas, umidade excessiva, sujidades ou materiais estranhos, pacote de 500g.</p>	unidade	20	n/a	5	5	30		
6	<p>Café</p> <p>Café torrado e moído, isento de impurezas, umidade excessiva, sujidades ou materiais estranhos, pacote de 250g.</p>	unidade	n/a	21	n/a	n/a	21		
7	<p>Açúcar refinado</p> <p>Açúcar cristal obtido da cana-de-açúcar, composto por cristais médios e translúcidos, livres de umidade excessiva, impurezas, corpos</p>	Kg	10	19	10	10	49		

	estranhos, aglomerações, odores ou sabores inadequados.								
8	<p>Tapioca</p> <p>Produto alimentício obtido a partir da fécula de mandioca, na forma de goma hidratada, pronta para preparo de tapioca. Deve apresentar coloração branca, textura fina, uniforme e livre de grumos excessivos, sujidades, parasitas e materiais estranhos. O produto deve ser isento de glúten, conservantes artificiais e qualquer tipo de contaminação. Deve possuir odor e sabor característicos, sem sinais de fermentação ou deterioração.</p>	Kg	n/a	15	n/a	n/a	15		
9	<p>Leite em pó integral</p> <p>Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite bovino integral pasteurizado, preservando os nutrientes originais conforme IN MAPA nº 53/2018. Deve apresentar pó fino, homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de grumos excessivos, sujidades, umidade elevada, contaminação ou qualquer sinal de alteração. Pacotes de 400g.</p>	unidade	6	15	6	6	33		
10	<p>Biscoito cream craker</p> <p>Biscoito tipo água e sal, elaborado com farinha de trigo, gordura vegetal, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Produto crocante, próprio para consumo humano, livre de sujidades, umidade excessiva ou contaminantes. Pacote de 400 g.</p>	unidade	10	19	10	10	49		
11	<p>Bolacha Maria</p> <p>Biscoito de leite, pacote de 400 g, de textura leve e crocante, sabor suave característico, elaborado com farinha de trigo, leite e demais ingredientes próprios para confeitaria.</p>	unidade	7	19	7	7	40		

12	<p>Pão de forma</p> <p>Pão de forma, embalagem 500 g com 20 unidades, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento, sal, açúcar, óleo vegetal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto macio, homogêneo, com textura uniforme, fatias inteiras e regulares, livre de mofo, umidade excessiva, sujidades, odores estranhos, partes queimadas ou qualquer sinal de deterioração. Pacote 500 g, c/ 20 fatias</p>	unidade	12	19	12	12	55		
13	<p>Óleo de soja</p> <p>Óleo de soja refinado Acondicionado em embalagem de 900 ml. Produto límpido, transparente, sem resíduos, com odor e sabor neutros, livre de ranço, impurezas, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração.</p>	frasco	5	18	5	5	33		
14	<p>Queijo mussarela</p> <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>	kg	2	n/a	2	2	6		
15	<p>Sal refinado</p> <p>Sal refinado iodado, destinado ao consumo humano, embalagem de 500g .</p>	kg	1	12	2	1	16		

16	<p>Manteiga comum com sal</p> <p>Manteiga comum com sal, Acondicionada em embalagem de 500 g. 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>	kg	4	n/a	4	4	12		
17	<p>Margarina 500g</p> <p>Margarina com sal, condicionada em embalagem de 500 g. 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	n/a	12	n/a	n/a	12		
18	<p>Vinagre 750 ml</p> <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.</p>	Frascp	1	10	2	1	14		
19	<p>Coloral 100 g</p> <p>Coloral, corante vermelho natural à base de urucum móido, utilizado como tempero para realçar cor e sabor dos alimentos. Produto com coloração uniforme, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica íntegra de 100 g, peso mais comum e amplamente comercializado. Com rotulagem, validade e informações conforme normas sanitárias vigentes, indicado para uso doméstico e institucional.</p>	unidade	2	20	2	2	26		

20	<p>Pimenta e cominho</p> <p>Cominho e pimenta, apresentados na forma seca/moída, próprios para uso culinário.</p> <p>Produto com aroma e sabor característicos, indicado para tempero de diversas preparações.</p> <p>Apresenta padrão uniforme e isento de impurezas visíveis.</p> <p>Embalagem em pacote contendo 100 g.</p>	unidade	2	19	2	2	25		
21	<p>Alho</p> <p>Alho in natura 500 g, composto por cabeças inteiras, firmes, frescas e uniformes, contendo dentes bem formados, envoltos por película protetora intacta e de coloração característica da variedade.</p>	kg	0,5	13	1	0,5	15		
22	<p>Abóbora</p> <p>Abóbora in natura, fresca e íntegra, própria para consumo humano.</p> <p>Apresenta casca firme, coloração característica, polpa consistente e isenta de sujidades, pragas ou danos mecânicos. Produto colhido recentemente e acondicionado adequadamente para transporte e armazenamento. Indicada para uso doméstico e institucional.</p>	kg	2	16	2	2	22		
23	<p>Cenoura</p> <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>	kg	n/a	20	n/a	n/a	20		

24	<p>Cebola</p> <p>Cebola in natura, composta por bulbos íntegros, firmes, limpos, 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>	kg	5	17	5	5	32		
25	<p>Tomate</p> <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>	kg	4	n/a	4	4	12		
26	<p>Pimentão verde</p> <p>Pimentão verde in natura, hortaliça fresca, íntegra e própria para consumo. Apresenta coloração verde característica, firmeza e ausência de danos ou deterioração.</p>	Kg	2	15	0,5	2	20		
27	<p>Limão</p> <p>Limão 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.</p>	kg	2	10	2	2	16		
28	<p>Batata comum</p> <p>Batata comum in natura, tubérculos inteiros, firmes, limpos, sem brotações excessivas, rachaduras, manchas profundas, danos mecânicos ou sinais de deterioração.</p>	kg	2	37	2	2	43		

29	<p style="text-align: center;">Banana prata</p> <p>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.</p>	kg	20	20	20	20	80		
30	<p style="text-align: center;">Laranja</p> <p>Laranja in natura, proveniente de cultivos regulares, colhida em ponto ideal de maturação, apresentando casca íntegra, firme, com coloração característica da variedade, sem rachaduras, perfurações, sinais de murchamento, mofo, podridão, danos mecânicos, insetos ou pragas. Frutos de tamanho uniforme, frescos, com polpa suculenta e aroma natural, destinados ao consumo humano.</p>	kg	20	20	20	20	80		
31	<p style="text-align: center;">Maça</p> <p>Maça 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.</p>	kg	20	20	20	20	80		

32	<p>Polpa de frutas sortidas goiaba, caju, abacaxi</p> <p>Polpa de frutas naturais, sabores goiaba, caju e abacaxi, obtida a partir de frutas frescas, maduras e selecionadas, submetidas a processo de higienização, despulpamento e congelamento, sem adição de conservantes artificiais, corantes ou aromatizantes. O produto deve apresentar características sensoriais próprias de cada fruta, como cor, sabor e aroma típicos, sendo isento de impurezas, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Deve ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente.</p>	kg	16	n/a	16	16	48		
33	<p>Suco de garrafa caju/ goiaba 500ml</p> <p>Suco pronto para consumo, acondicionado em garrafa plástica, indicado para consumo individual. Disponível em sabores de caju ou goiaba, com sabor característico e boa aceitação.</p> <p>Produto devidamente lacrado, atendendo às normas sanitárias vigentes.</p> <p>Embalagem contendo 500 ml.</p>	unidade	n/a	37	n/a	n/a	37		

34	<p>carne bovina ponta de agulha ou outra</p> <p>Carne bovina proveniente do corte ponta de agulha ou outra, 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 oficial e instruções de armazenamento.</p>	kg	8	45	8	8	69		
35	<p>Carne bovina alcatra</p> <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.</p>	kg	8	n/a	8	8	24		

36	<p>Carne para Bife</p> <p>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.</p>	kg	n/a	35	n/a	n/a	35		
37	<p>Carne bovina para picadinho</p> <p>Carne bovina, limpa, fresca, resfriada, livre de excesso de gordura, nervos, peles e ossos. Produto moído ou picado de forma uniforme, obtido exclusivamente de alcatra, sem adição de outras carnes. Deve apresentar cor vermelho-vivo, odor característico, textura firme e úmida, sem sinais de deterioração.</p>	kg	5	40	5	5	55		
38	<p>Frango inteiro resfriado</p> <p>Frango inteiro resfriado, 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>	kg	18	40	18	18	94		

39	<p>Peixe tambaqui inteiro</p> <p>Peixe Tambaqui (<i>Colossoma macropomum</i>) 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.</p>	kg	20	n/a	20	20	60		
40	<p>Filé de peixe (pescada branca)</p> <p>Filé de peixe tipo pescada branca, obtido de pescado fresco, próprio para consumo humano. Apresenta coloração característica, textura firme e ausência de odores estranhos.</p> <p>Produto limpo, sem espinhas aparentes, acondicionado conforme normas sanitárias. Indicado para preparo de refeições e uso culinário em geral.</p>	kg	n/a	60	n/a	n/a	60		
41	<p>Ovos brancos</p> <p>Ovos de galinha jumbo com 30 unidades, confeccionada em material resistente, higiênico e apropriado para transporte e armazenamento seguro.</p>	Unidade	4	17	4	4	29		
42	<p>Charque</p> <p>Charque bovino união 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</p>	kg	4	19	4	4	31		

	dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente para produtos cárneos salgados e desidratados.								
43	Água mineral natural sem gás, própria para consumo humano, acondicionada em garrafa plástica de 2 litros, lacrada de fábrica.	Unidade	100	n/a	100	100	300		
VALOR TOTAL									

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

ENTREGA

EVENTO 1: Encontro de Troca de Saberes das Medicinas Indígenas - TOMÉ-AÇU

Serviço de Alimentação:

Data: 14/06/2026

Endereço de entrega: Polo Base Tomé-Açu - Rua Projetada 02, nº 58, Bairro Alveslândia

EVENTO 2: Capacitação dos Agente Indígenas de Saneamento - AISAN, para Aprofundar e Fortalecer o Desenvolvimento das Ações de Saneamento nas Comunidades Indígenas

Serviço de Alimentação:

Data: 21/06/2026

Endereço de entrega: Polo Base Marabá - Folha 32, Quadra 1, Lote 20, Bairro Nova Marabá

EVENTO 3: Encontro de Troca de Saberes das Medicinas Indígenas - MARABÁ

Serviço de Alimentação:

Data: 16/08/2026

Endereço de entrega: Polo Base Marabá - Folha 32, Quadra 1, Lote 20, Bairro Nova Marabá

EVENTO 4: Encontro de Troca de Saberes das Medicinas Indígenas - TUCURUÍ

Serviço de Alimentação:

Data: 30/08/2026

Endereço de entrega: Polo Base Tucuruí - Travessa Brigadeiro Haroldo Veloso, nº 139, Bairro Nova Tucuruí, Tucuruí/PA, CEP 68456-630

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