

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 433/2026
AGSUS.013122/2026-11

OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao suporte logístico e subsistência dos pacientes e acompanhantes que serão atendidos durante a expedição na CASAI Macapá.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA

ENCAMINHAMENTO ATÉ 12h00 de 03/06/2026

E-mail para encaminhamento: aquisicoes.cass@agenciasus.org.br

Informação encontra-se em
nosso site: www.agenciasus.org.br

Dúvidas e esclarecimentos até as **23h59 – 02/06/2026** a serem encaminhadas pelo *e-mail*

Telefone de Contato: (61) 3686-4144 ramal 1002 ou (61) 9 9657-7626

Prezados (as) Senhores (as),

A Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS - AgSUS, pessoa jurídica de direito privado, CNPJ 37.318.510/0001-11, com sede e foro na cidade de Brasília, Distrito Federal, informa que está interessada na contratação descrita nesta **requisição e modelo de proposta**.

1. DO CRITÉRIO DE ESCOLHA

- 1.1. A presente Contratação seguirá o Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS1, aprovado através da Resolução nº 23 de 10 de junho de 2025 e será adotada a modalidade Cotação de Preços, disposta no Art. 8º, inciso III do mesmo Regulamento.
- 1.2. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO GLOBAL. Para efeitos de organização, os itens necessários para a realização do evento estão organizados em categorias.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS E QUANTIDADE A SEREM ADQUIRIDOS

- 2.1. Com base no Decreto nº 11.790/2023 e no Contrato de Gestão nº 2/2024, a AgSUS realizará, em parceria com o Ministério da Saúde, as atividades no DSEI.
- 2.2. Portanto, a fim de tratar do atendimento relacionado no evento com participação desta Agência, serão adquiridos:

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD |
|--|-------------|--|-------------------|-----|
| | Pão Francês | <p>Pão tipo francês, obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico . O produto deve apresentar crosta crocante, miolo de aspecto homogêneo com poros finos, coloração levemente dourada e miolo bem aerado. Deve estar perfeitamente assado, sendo terminantemente rejeitados produtos queimados, murchos, mal cozidos ou que apresentem deformidades que comprometam sua apresentação e consumo. Cada unidade deverá pesar, obrigatoriamente, 50g (cinquenta gramas) no momento da entrega , admitindo-se as margens de tolerância e variações de peso estabelecidas pelas portarias vigentes do INMETRO</p> | UNIDADE | 90 |
| | Bolo Trigo | <p>Preparação assada de textura macia e miolo uniforme, elaborada com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e fermento químico, apresentada inteira ou em fatias.</p> | UNIDADE | 06 |

| | | | | |
|--|---|---|---------|----|
| | Bolo Chocolate | Bolo assado de sabor intenso, elaborado com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, cacau ou chocolate em pó e fermento químico, podendo conter cobertura de chocolate. | UNIDADE | 06 |
| | Leite em pó integral – Embalagem de 400 g | <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.</p> <p>Acondicionado em embalagem de 400 g, íntegra, resistente, lacrada, podendo ser sachê metalizado, embalagem laminada ou lata, apropriada para contato com alimentos.</p> <p>O rótulo deve conter: identificação completa do produto e fabricante, número de registro no MAPA, lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, lista de ingredientes, orientações de preparo e demais exigências de rotulagem segundo RDC 727/2022 e legislação sanitária vigente.</p> <p>Produto destinado ao consumo humano, atendendo às normas da ANVISA e do MAPA.</p> | PACOTE | 50 |

| | | | | |
|--|--|--|---------------|-----------|
| | <p>Açúcar Cristal – 5 Quilogramas (kg)</p> | <p>Açúcar cristal obtido da cana-de-açúcar, composto por cristais médios e translúcidos, livres de umidade excessiva, impurezas, corpos estranhos, aglomerações, odores ou sabores inadequados. Deve apresentar coloração branca ou levemente amarelada, dentro dos padrões estabelecidos para o tipo cristal, com granulometria uniforme e aparência seca e brilhante. O produto deve ser refinado e padronizado, atendendo às normas de qualidade e segurança alimentar aplicáveis, sem aditivos não permitidos pela legislação vigente. Deve ser acondicionado em embalagem plástica resistente, selada, inviolada e apropriada para contato com alimentos, garantindo proteção contra umidade, contaminação e deterioração durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter peso líquido de 5kg, 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> | <p>PACOTE</p> | <p>04</p> |
|--|--|--|---------------|-----------|



AgSUS

Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

CNPJ 37.318.510/0001-11

| | | | | |
|--|--|---|--------|----|
| | Milho Canjica Branca pacote de 500g | Milho canjica, produzido a partir de grãos de milho selecionados, próprio para preparo de canjica e receitas típicas. Produto limpo, seco e isento de sujidades ou matérias estranhas, com coloração e sabor característicos. Acondicionado em embalagem plástica íntegra de 500 g, com identificação, validade e informações nutricionais conforme normas sanitárias. Indicado para uso doméstico e institucional. | PACOTE | 18 |
| | Farinha de Tapioca Granulada pacote 500 g | Produto granulado derivado da fécula de mandioca hidratada e peneirada, utilizado no preparo de tapiocas e outras preparações, apresentando grânulos brancos e uniformes. | PACOTE | 15 |

| | | | | |
|--|--|---|---------------|-----------|
| | <p>Arroz Branco – tipo 1 – Embalagem de 5 Quilogramas (kg)</p> | <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.</p> | <p>PACOTE</p> | <p>06</p> |
| | <p>Feijão Carioca - Embalagem de 2 Quilogramas (kg)</p> | <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.</p> | <p>PACOTE</p> | <p>08</p> |



AgSUS

Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

CNPJ 37.318.510/0001-11

| | | | | |
|--|---|--|---------------|-----------|
| | <p>Macarrão espaguete – Massa Seca – Embalagem de 500 g</p> | <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>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> | <p>PACOTE</p> | <p>28</p> |
|--|---|--|---------------|-----------|



AgSUS

Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

CNPJ 37.318.510/0001-11

| | | | | |
|--|-------------------------|--|------------------|----|
| | Frango coxa e sobrecoxa | <p>Pedaços 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.</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> | Quilogramas (kg) | 25 |
|--|-------------------------|--|------------------|----|

| | | | | |
|--|---|--|-------------------------|-----------|
| | <p>Carne Bovina – Coxão Mole Fresca/Resfriada</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. A peça deve ser inteira, com padrão anatômico íntegro, livre de ossos, cartilagens ou nervos excessivos, contendo apenas a gordura natural permitida para o corte. O produto deve ser fornecido fresco/resfriado, mantendo temperatura de conservação entre 0°C e 4°C. Deve estar íntegro, com cortes uniformes, acondicionado em embalagem a vácuo adequada e em perfeitas condições sanitárias, garantindo segurança e qualidade para consumo humano.</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> | <p>Quilogramas (kg)</p> | <p>20</p> |
|--|---|--|-------------------------|-----------|

| | | | | |
|--|------------------|--|-----------------|----|
| | Peixe (Tambaqui) | <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> <p>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 de processamento, prazo de validade e inspeção sanitária SIF/SIE/SIM quando aplicável.</p> | Quilograma (Kg) | 18 |
|--|------------------|--|-----------------|----|



AgSUS

Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

CNPJ 37.318.510/0001-11

| | | | | |
|--|------------------|---|----------------|----|
| | Alface in natura | Alface in natura, fresca, íntegra e de boa qualidade, própria para consumo humano. Apresenta folhas firmes, coloração verde característica, isenta de sujidades, pragas ou sinais de deterioração. Produto colhido recentemente e acondicionado de forma adequada para transporte. Indicada para uso doméstico e institucional. | UNIDADE | 12 |
| | 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) | 12 |

| | | | | |
|--|-------------------|--|------------------|----|
| | 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) | 06 |
|--|-------------------|--|------------------|----|



AgSUS

Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

CNPJ 37.318.510/0001-11

| | | | | |
|--|-------------------------------------|---|------------------|----|
| | 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> | Quilogramas (kg) | 06 |
| | Couve in natura - Maço | <p>Couve de folhas frescas, espécie <i>Brassica oleracea</i>, de primeira qualidade. As folhas devem apresentar-se tenras, inteiras, firmes, com coloração verde característica e uniforme, tamanho e formato típicos da variedade.</p> <p>Devem estar bem desenvolvidas, limpas e com ausência de umidade externa anormal, cheiro ou sabor estranhos.</p> | UNIDADE | 05 |

| | | | | |
|----|------------------|---|------------------|----|
| 19 | Pepino in natura | <p>Pepino fresco, tipo comum ou japonês (conforme demanda), de primeira qualidade. Deve apresentar-se compacto, firme, com a casca íntegra, coloração verde característica da variedade e formato uniforme. Os frutos devem estar bem desenvolvidos, fisiologicamente maduros (mas sem apresentar sinais de envelhecimento ou sementes excessivamente duras), limpos e com ausência de umidade externa anormal, cheiro ou sabor estranhos.</p> | Quilogramas (kg) | 05 |
| | 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) | 06 |

| | | | | |
|----|-----------------------------------|--|------------------|----|
| | Alho in Natura – Cabeças Inteiras | Alho in natura composto por cabeças inteiras, firmes, frescas e uniformes, contendo dentes bem formados, envoltos por película protetora intacta e de coloração característica da variedade. O produto deve apresentar aroma forte e típico, textura firme e superfície seca, livre de brotação, umidade excessiva, machucados, rachaduras, mofo, manchas escuras, deterioração, insetos, sujidades ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. | Quilogramas (kg) | 02 |
| 22 | Cheiro verde in natura | Cheiro-verde fresco, composto pela associação de hortaliças condimentares (cebolinha de folha e coentro/salsa), de primeira qualidade. As folhas devem apresentar-se tenras, inteiras, firmes, com coloração verde viva e uniforme, aroma e sabor intensos e característicos das espécies. Os maços devem ser compostos por plantas bem desenvolvidas, limpas, com ausência de umidade externa anormal, livres de terra, areia ou quaisquer detritos. | UNIDADE | 05 |
| | Banana da prata in natura | Fruta fresca da variedade prata, apresentada inteira, madura ou de vez, firme e sem danos mecânicos relevantes. | Unidade | 90 |

| | | | | |
|--|----------------|---|---------|----|
| | 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.</p> <p>Os frutos devem apresentar polpa firme, textura adequada, tamanho padronizado e maturação apropriada para consumo humano.</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> | UNIDADE | 90 |
|--|----------------|---|---------|----|

| | | | | |
|--|---|---|----------------|-----------|
| | <p>Laranja in Natura</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.</p> <p>Frutos de tamanho uniforme, frescos, com polpa suculenta e aroma natural, destinados ao consumo humano.</p> <p>Podem ser fornecidos por quilograma ou por unidade, conforme necessidade.</p> | <p>UNIDADE</p> | <p>90</p> |
| | <p>Café Moído – Pacote de 500 g</p> | <p>Café torrado e moído, obtido a partir de grãos de Coffea arabica e/ou Coffea canephora, submetidos aos processos de beneficiamento, seleção, torrefação e moagem adequados. Produto próprio para consumo humano, apresentando aroma e sabor característicos, isento de impurezas, umidade excessiva, sujidades ou materiais estranhos, conforme requisitos do MAPA (IN nº 16/2010).</p> <p>Acondicionado em embalagem original, íntegra e lacrada, com peso líquido de 500 g, contendo identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, modo de conservação e demais informações obrigatórias conforme RDC 727/2022.</p> | <p>UNIDADE</p> | <p>12</p> |



AgSUS

Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

CNPJ 37.318.510/0001-11

| | | | | |
|--|--|--|-------------------------|-----------|
| | <p>Polpa de Fruta - acerola, goiaba e maracujá</p> | <p>Polpa de fruta congelada, obtida por processo tecnológico adequado através do esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, sãs e limpas. O produto deve ser 100% natural, apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta da qual foi extraído, com consistência pastosa ou líquida densa. É terminantemente proibida a adição de açúcares, corantes, aromatizantes, conservantes artificiais, água (além do estritamente necessário para o processo de extração) ou qualquer outra substância estranha à composição natural da fruta. Os sabores deverão atender à demanda do cardápio institucional, incluindo: acerola, goiaba, maracujá.</p> | <p>Quilogramas (kg)</p> | <p>15</p> |
|--|--|--|-------------------------|-----------|



AgSUS

Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

CNPJ 37.318.510/0001-11

| | | | | |
|--|--|--|----------------|-----------|
| | <p>Óleo de soja refinado – Embalagem de 900 ml</p> | <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> | <p>UNIDADE</p> | <p>06</p> |
|--|--|--|----------------|-----------|



AgSUS

Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

CNPJ 37.318.510/0001-11

| | | | | |
|--|--|---|------------------|----|
| | Sal refinado iodado – Embalagem de 1 Quilogramas (kg) | Sal refinado iodado, destinado ao consumo humano, embalagem de 1 Quilogramas (kg), composto essencialmente por cloreto de sódio (NaCl) com teor de iodo adicionado conforme legislação vigente (Resoluções da ANVISA e Portarias do MAPA sobre iodação do sal). Produto de granulação fina, cor branca uniforme, livre de umidade excessiva, grumos endurecidos, impurezas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem original de fábrica, íntegra e lacrada, resistente e adequada ao armazenamento de alimentos. | Quilogramas (kg) | 04 |
| | Coloral (Urucum) - Pacote de 200 g | 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. Acondicionado em embalagem plástica íntegra de 200 g, peso mais comum e amplamente comercializado. Com rotulagem, validade e informações conforme normas sanitárias vigentes, indicado para uso doméstico e institucional. | PACOTE | 03 |

3. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

3.1. A vigência será de **30 (trinta) dias**, após assinatura do contrato ou outro instrumento hábil, podendo ser prorrogado conforme art. 67 do Regulamento de Compra e Contratações da AgSUS.

4. DA PREVISÃO DA DATA EM QUE DEVE SER ENTREGUE OU INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Data: **15/06/2026**

Endereço: **Casai Macapá - Endereço Tv. Joaquim Gouvêia, 182 - Alvorada, Macapá - AP, 68906-620**

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E ENTREGA E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

5.1. O pagamento será realizado após a conclusão satisfatória dos serviços, na modalidade à vista através de transferência bancária, PIX ou boleto bancário emitido pela CONTRATADA.

5.2. PRAZO DE PAGAMENTO: No prazo de até 15 (quinze) dias após a aceitação do recibo/nota fiscal/fatura/boleto devidamente atestado pelo(a) fiscal deste contrato.

6. DAS PENALIDADES

6.1. Observar os artigos 74 a 79, do Regulamento de Compras e Contratações da Agência, aprovado pela Resolução CDA nº 23/2025, de 10 de junho de 2025.

7. DA PROPOSTA

7.1. Neste contexto, a AgSUS convida sua empresa a apresentar uma proposta comercial até **as 12h00 do dia 03/06/2026**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial**.

7.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: aquisicoes.cass@agenciasus.org.br, **até as 23h59 do dia 02/06/2026**, a fim de serem esclarecidos antes do envio da proposta comercial, sendo que todas as respostas serão enviadas por escrito.

7.3. No caso de impossibilidade de cumprir esse prazo, favor sinalizar outra data para apresentação das cotações.

7.4. Todas as propostas devem ser apresentadas com **identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal, com prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias**. Além das especificações contidas na **requisição de proposta comercial**, deverá ser indicado os dados abaixo:

| | |
|---------------|--|
| Razão Social: | |
| CNPJ: | |
| Endereço: | |
| Telefone: | |



AgSUS

Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

CNPJ 37.318.510/0001-11

| | |
|--|--|
| Dados Bancários: | |
| Representante Legal: | |
| CPF do Representante Legal: | |
| Email do Representante Legal: | |
| Nome do responsável com assinatura: | |
| Data da proposta: | |
| Validade da proposta: | |
| Valor unitário de cada item: | |

Recomenda-se a leitura do inteiro teor desta **Requisição de Proposta Comercial**, para dirimir eventuais dúvidas relacionadas ao objeto.

Observação 1:

Todos os documentos deverão ser emitidos em favor do CNPJ da proponente. Se for a própria matriz quem executará o objeto, toda a documentação de habilitação a ser apresentada deverá ser expedida em nome da matriz. Caso o serviço ou produto seja efetivamente entregue por filial, toda a documentação de habilitação deverá ser encaminhada em nome dessa filial.

**Unidade de Aquisições e Contratos
UAC/DIOP/AgSUS
61 9657-7626 e 061-3686-4144 Ramal 1002**

 **(61) 3686-5550**

 Setor Hoteleiro Norte, Quadra 1, Bloco E,
Conjunto A, 2º Pavimento, Edifício Sede CNP,
Brasília - DF, CEP: 70701-050