

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º AGSUS.013436/2026-14
AGSUS.013436/2026-14

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para a realização dos eventos do DSEI Leste de Roraima, referente ao 2º quadrimestre de 2026.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 26/06/2026	
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 – 25/06/2026 a serem encaminhadas pelo <i>e-mail</i>	
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:

MATERIAL GRÁFICO								
OR DE M	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 14 participantes	EVENTO 2 31 participantes por turma	EVENTO 3 20 participantes	EVENTO 4 40 participantes	EVENTO 5 20 participantes	TO TAL
			QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	
1	Crachá. Crachá para evento; tamanho: padrão (10 cm x 15 cm); material: PVC;	Unidade	14	N/A	20	N/A	20	54

	acabamento: com cordão.							
--	-------------------------	--	--	--	--	--	--	--

2	<p>Crachá. Crachá de material PVC laminado (0,36) dupla face com as medidas (14.3 cm x 9.3 cm), acabamento com 2 furos para mosquetes na parte superior. Cordão de pescoço preto confeccionado em tecido poliéster acetinado, com largura de 20 mm e comprimento total aproximado de 90 cm (aberto). Apresenta personalização total em sublimação colorida ao longo de toda a extensão</p>	Unidade	N/A	72	N/A	N/A	N/A	72
---	---	---------	-----	----	-----	-----	-----	----

<p>do cordão, permitindo impressão de logotipos, textos e elementos gráficos em alta resolução e durabilidade. o cordão possui dois mosquetões metálicos niquelados, um em cada extremidade, do tipo gancho giratório com trava de mola, ideais para prender crachás com furação dupla horizontal. os mosquetões oferecem maior estabilidade ao crachá, evitando que ele gire ou incline. Incluso aos</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	instrutores conforme documento (0479149).							
3	Crachá. Crachá simples em material papel cartão (triplex); 250g; 14 cm de altura por 10 cm de largura; impressão em laser digital ou offset; cor 4 x 0 (totalmente colorido).	Unidade	N/A	N/A	N/A	40	N/A	40

4	<p>Apostila. Apostila encadernada de tamanho A4 (210 mm x 297 mm). Brochura impressa formato A4, páginas frente e verso, impressão colorida que permite destacar gráficos, imagens e elementos de marca, garantindo impacto visual, número de páginas conforme demanda. Flexibilidade de páginas permite customizar o conteúdo de acordo com o público ou necessidade do projeto.</p>	Unidade	14	N/A	N/A	N/A	N/A	14
---	--	---------	----	-----	-----	-----	-----	----

	Acabamento com grampo ou lombada quadrada. Impressão conforme ISO 12647 e ABNT NBR 15777 - MANUAL DE VIGILÂNCIA LEISHMANIOSE TEGUMENTAR.							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

5	<p>Apostila. Apostila encadernada de tamanho A4 (210 mm x 297 mm). Brochura impressa formato A4, páginas frente e verso, impressão colorida que permite destacar gráficos, imagens e elementos de marca, garantindo impacto visual, número de páginas conforme demanda. Flexibilidade de páginas permite customizar o conteúdo de acordo com o público ou necessidade do projeto.</p>	Unidade	N/A	N/A	20	N/A	N/A	20
---	--	---------	-----	-----	----	-----	-----	----

	Acabamento com grampo ou lombada quadrada. Impressão conforme ISO 12647 e ABNT NBR 15777 - MANUAL DE VIGILÂNCIA LEISHMANIOSE VISCERAL.							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

6	<p>Apostila. Apostila encadernada de tamanho A4 (210 mm x 297 mm). Brochura impressa formato A4, páginas frente e verso, impressão colorida que permite destacar gráficos, imagens e elementos de marca, garantindo impacto visual, número de páginas conforme demanda. Flexibilidade de páginas permite customizar o conteúdo de acordo com o público ou necessidade do projeto.</p>	Unidade	N/A	N/A	N/A	N/A	20	20
---	--	---------	-----	-----	-----	-----	----	----

	<p>Acabamento com grampo ou lombada quadrada. Impressão conforme ISO 12647 e ABNT NBR 15777 - capa e contracapa colorida com brochura flexível, colorida, encadernada em wire-o, 90 páginas.</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

7	<p>Apostila. Apostila encadernada de tamanho A4 (210 mm x 297 mm). Brochura impressa formato A4, impressão colorida que permite destacar gráficos, imagens e elementos de marca, garantindo impacto visual, número de páginas conforme demanda. Flexibilidade de páginas permite customizar o conteúdo de acordo com o público ou necessidade do projeto. Acabamento com</p>	Unidade	N/A	N/A	N/A	40	N/A	40
---	---	---------	-----	-----	-----	----	-----	----

	<p>grampo ou lombada quadrada. Impressão conforme ISO 12647 e ABNT NBR 15777. – MANEJO CLINICO DE HEPATITES VIRAIS - 12 páginas coloridas frente e verso.</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

8	<p>Apostila. Apostila encadernada de tamanho A4 (210 mm x 297 mm). Brochura impressa formato A4, impressão colorida que permite destacar gráficos, imagens e elementos de marca, garantindo impacto visual, número de páginas conforme demanda. Flexibilidade de páginas permite customizar o conteúdo de acordo com o público ou necessidade do projeto. Acabamento com</p>	Unidade	N/A	N/A	N/A	40	N/A	40
---	---	---------	-----	-----	-----	----	-----	----

	<p>grampo ou lombada quadrada. Impressão conforme ISO 12647 e ABNT NBR 15777. – MANEJO CLÍNICO DA SÍFILIS - 48 páginas coloridas frente e verso.</p>							
9	<p>Banner. Banner confeccionado em lona vinílica brilhosa, 0,80 m × 1,20 m, impressão colorida frente única, incluso abo de madeira, ponteiros e ilhoses. Acabamento brilhoso, impermeável e adequado para uso interno e externo.</p>	Unidade	1	N/A	1	N/A	2	4

10	Banner. Banner de lona com dimensões de 150 cm de altura x 90 cm de comprimento, impressão colorida somente frente - ÁGUA.	Unidade	N/A	1	N/A	N/A	N/A	1
11	Banner. Banner de lona com dimensões de 150 cm de altura x 90 cm de comprimento, impressão colorida somente frente - RESÍDUO SÓLIDO.	Unidade	N/A	1	N/A	N/A	N/A	1

12	Banner. Banner de lona com dimensões de 150 cm de altura x 90 cm de comprimento, impressão colorida somente frente - ESGOTAMENTO SANITÁRIO.	Unidade	N/A	1	N/A	N/A	N/A	1
13	Banner. Banner de lona com dimensões de 150 cm de altura x 90 cm de comprimento, impressão colorida somente frente - CURSO.	Unidade	N/A	1	N/A	N/A	N/A	1

14	Banner. Banner de lona com dimensões de 150 cm de altura x 90 cm de comprimento, impressão colorida somente frente - ATRIBUIÇÃO DOS AISAN.	Unidade	N/A	1	N/A	N/A	N/A	1
15	Banner. Banner de lona com dimensões de 150 cm de altura x 90 cm de comprimento, impressão colorida somente frente.	Unidade	N/A	N/A	N/A	3	N/A	3
16	Certificado. Certificado impresso em papel couchê 190 g/m ² ,	Unidade	14	N/A	20	N/A	20	54

	formato A4 (210 mm x 297 mm).							
17	Faixa. Faixa em lona vinílica personalizada com dimensões de 2,80 m x 1,20 m, resistente, impermeável e adequada para uso interno e externo, impressão colorida digital frente única, com bastão de madeira, ponteira e ilhoses para fixação e manuseio.	Unidade	N/A	1	N/A	N/A	N/A	1

18	<p>Cartaz. Cartaz tamanho A2 (42cm x 59,4 cm), colorido, frente. Cartaz personalizado, dimensões A2 (42cm x 59,4 cm), impressão digital ou offset colorida, acabamento com laminação brilho/fosca.</p>	Unidade	N/A	62	N/A	N/A	N/A	62
19	<p>Cartaz. Cartaz tamanho A2; colorido; frente.</p>	Unidade	N/A	N/A	N/A	40	N/A	40

20	<p>Folder. Folder tamanho A4, (frente e verso, colorido) com 3 dobras (geralmente resultando em 4 painéis ou 8 páginas). Folder informativo impresso, destinado à divulgação de informações educativas. Confeccionado em papel de boa gramatura, com impressão colorida ou monocromática, frente e verso. Possui dobras padrão (3 dobras - resultando em 4 painéis ou 8 páginas). Layout</p>	Unidade	N/A	62	N/A	N/A	N/A	62
----	---	---------	-----	----	-----	-----	-----	----

	legível e acabamento – adequado – PMQAI.							
21	Folder. Folder tamanho A4, (frente e verso, colorido) com 3 dobras (geralmente resultando em 4 painéis ou 8 páginas). Folder informativo impresso, destinado à divulgação de informações educativas. Confeccionado em papel de boa gramatura, com impressão colorida ou monocromática, frente e verso.	Unidade	N/A	62	N/A	N/A	N/A	62

	Possui dobras padrão (3 dobras - resultando em 4 painéis ou 8 páginas). Layout legível e acabamento adequado – GRS .							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

22	<p>Folder. Folder tamanho A4, (frente e verso, colorido) com 3 dobras (geralmente resultando em 4 painéis ou 8 páginas). Folder informativo impresso, destinado à divulgação de informações educativas. Confeccionado em papel de boa gramatura, com impressão colorida ou monocromática, frente e verso. Possui dobras padrão (3 dobras - resultando em 4 painéis ou 8 páginas). Layout</p>	Unidade	N/A	62	N/A	N/A	N/A	62
----	---	---------	-----	----	-----	-----	-----	----

	legível e acabamento – adequado – ESGOTAMENTO SANITÁRIO.							
23	Folder. Folder tamanho A4, (frente e verso, colorido) com 3 dobras (geralmente resultando em 4 painéis ou 8 páginas). Folder informativo impresso, destinado à divulgação de informações educativas. Confeccionado em papel de boa gramatura, com impressão colorida ou monocromática,	Unidade	N/A	62	N/A	N/A	N/A	62

	<p>frente e verso. Possui dobras padrão (3 dobras - resultando em 4 painéis ou 8 páginas). Layout legível e acabamento adequado -</p> <p>EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO.</p>							
24	<p>Folder. Folder tamanho A4, (frente e verso, colorido) com 3 dobras (geralmente resultando em 4 painéis ou 8 páginas) -</p> <p>PROGRAMAÇÃO JULHO AMARELO.</p>	Unidade	N/A	N/A	N/A	40	N/A	40

25	Folder. Folder tamanho A4, (frente e verso, colorido) com 3 dobras (geralmente resultando em 4 painéis ou 8 páginas) - FOLDER HEPATITES VIRAIS.	Unidade	N/A	N/A	N/A	40	N/A	40
26	Folder. Folder tamanho A4, (frente e verso, colorido) com 3 dobras (geralmente resultando em 4 painéis ou 8 páginas) - FOLDER HEPATITE B E C.	Unidade	N/A	N/A	N/A	40	N/A	40

Observações: Conforme RESOLUÇÃO DIREX Nº 55/2025, item 4.1.5, inciso IX, é atribuição da Unidade de Comunicação "criar a logomarca e a identidade visual da AgSUS e gerir sua aplicação institucional", diante disso, as artes gráficas produzidas no âmbito deste processo, devem ser submetidas e validadas pela UCOM.

ITENS PERSONALIZADOS								
OR DE M	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 14 participantes	EVENTO 2 31 participantes por turma	EVENTO 3 20 participantes	EVENTO 4 40 participantes	EVENTO 5 20 participantes	TO TAL
			QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	
27	Bloco de anotações: Bloco de anotações 10 x 15, com capa personalizada, acabamento em espiral, papel offset 75 g/m ² , laminação com brilho - 50 folhas. (conforme documento 0521652).	Unidade	14	62	20	40	20	156
Observações: As artes devem estar de acordo com os padrões estabelecidos durante o período do defeso eleitoral.								

MATERIAL DE EXPEDIENTE E DE APOIO								
OR DE M	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 14 participantes	EVENTO 2 31 participantes por turma	EVENTO 3 20 participantes	EVENTO 4 40 participantes	EVENTO 5 20 participantes	TO TAL
			QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	
28	Caneta. Caneta esferográfica de corpo plástico e ponta 1.0 mm - cor azul.	Unidade	14	62	20	40	20	156
29	Lápis. Lápis preto HB N° 2; corpo de madeira e carga de grafite; sextavado.	Unidade	14	62	20	40	20	156
30	Borracha. Borracha branca padrão de tamanho médio, com dimensões de	Unidade	14	62	20	40	20	156

	23 mm × 8 mm × 33 mm.								
31	Apontador. Apontador de plástico rígido simples duplo, possuindo lâmina de aço inoxidável com reservatório integrado.	Unidade	14	N/A	20	N/A	20	54	
32	Marca-texto. Marca-texto de plástico com ponta chanfrada (traço 2,5 a 5 mm) - amarelo-fluorescente.	Unidade	14	62	20	N/A	20	116	
33	Marca-texto. Marca-texto fluorescente - vermelho.	Unidade	N/A	N/A	N/A	40	N/A	40	

34	Pincel atômico. Pincel atômico de plástico com ponta chanfrada - tinta vermelha.	Unidade	3	4	3	N/A	3	13
35	Pincel atômico. Pincel atômico de plástico com ponta chanfrada - tinta preta.	Unidade	3	4	3	N/A	3	13
36	Pincel atômico. Pincel atômico de plástico com ponta chanfrada - tinta azul.	Unidade	N/A	4	N/A	N/A	N/A	4
37	Fita gomada. Fita tipo gomada, material papel, largura de 50 mm e comprimento de 50 m.	Unidade	N/A	4	N/A	1	N/A	5

38	Papel sulfite. Papel sulfite A4 - 210 mm x 297 mm; 75 g; branco; resma de 500 folhas.	Resma	N/A	2	N/A	1	N/A	3
39	Massa de modelar. Massa de modelar plástica com cores intensas e misturáveis. Macia e fácil de modelar, não mancha, não gruda, não seca. Fácil de limpar das mãos com água e sabão. Massa de modelar 180 g - 12 cores.	Unidade	N/A	62	N/A	N/A	N/A	62

40	<p>Cartolina. Cartolina na cor branca, 140 g/m², com dimensões aproximadas de 50 cm × 66 cm, indicada para trabalhos escolares, cartazes e atividades pedagógicas.</p> <p>Fornecida em cores mistas, tipo card set, com superfície lisa e boa resistência.</p> <p>Produto com excelente aceitação de escrita, pintura e colagem. Adequada para uso educacional e institucional.</p>	Unidade	N/A	62	N/A	N/A	N/A	62
----	---	---------	-----	----	-----	-----	-----	----

41	<p>Papel para flip-chart. Bloco de papel para flip-chart com dimensões aproximadas de 640 mm x 880 mm, confeccionado em papel branco de 56 g/m², adequado para escrita com canetas marcadoras. Contém 50 folhas destacáveis, com perfuração superior para fixação em suporte tipo cavalete. Produto com boa absorção de tinta, evitando borrões. Indicado para reuniões, treinamentos,</p>	Bloco	N/A	2	N/A	1	N/A	3
----	--	-------	-----	---	-----	---	-----	---

	palestras e apresentações.							
42	Flip-chart. Flip-Chart: Cavalete tamanho: 0,70 m x 1,00 m, com bloco de papel na parte superior.	Unidade	N/A	1	N/A	N/A	N/A	1
43	Balão. Balão/bexiga de látex nº9. Pacote com 50 unidades - azul .	Pacote	N/A	2	N/A	N/A	N/A	2
44	Balão. Balão/bexiga de látex nº9. Pacote com 50 unidades - branco .	Pacote	N/A	2	N/A	8	N/A	10
45	Balão. Balão/bexiga de látex nº9. Pacote com 50	Pacote	N/A	N/A	N/A	8	N/A	8

	unidades amarelo. -							
46	Tesoura. Tesoura de tamanho pequeno, ideal para cortar papel.	Unidade	N/A	62	N/A	N/A	N/A	62
47	Cola. Cola branca. Adesiva e versátil à base de água, ideal para colar materiais porosos como papel, madeira, tecido e cortiça.	Unidade	N/A	62	N/A	N/A	N/A	62
48	Régua. Régua de 30 cm.	Unidade	N/A	62	N/A	N/A	N/A	62

49	<p>Lápis de cor. Caixa de lápis de cor contendo 12 cores padrão, com lápis em tamanho convencional aproximado de 17,5 cm de comprimento. Possuem mina (núcleo de pigmento) de boa qualidade, macia e com cores intensas, proporcionando traço uniforme. Corpo em madeira resistente, de fácil apontamento e formato ergonômico. Indicado para uso escolar, artístico e institucional.</p>	Caixa	N/A	62	N/A	N/A	N/A	62
----	--	-------	-----	----	-----	-----	-----	----

50	TNT. Rolo de TNT; 40 g; 50 metros; 1,40 de largura - laranja.	Rolo	N/A	N/A	N/A	1	N/A	1
51	TNT. Rolo de TNT; 40 g; 50 metros; 1,40 de largura - vermelho.	Rolo	N/A	N/A	N/A	1	N/A	1
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO								
OR DE M	DESCRIÇÃO/ESPECIFIC AÇÃO	EVENTO 1 14 participantes	EVENTO 2 36 participantes por turma (Coffee Break e Almoço incluindo os instrutores conforme documentos 0500506, 0479149 e 0528753)		EVENTO 3 20 participantes	EVENTO 4 40 participantes	EVENTO 5 20 participantes	
			1ª Turma 36 participantes	2ª Turma 36 participantes				

--	--	--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> Chá com açúcar e sem açúcar: verde e de camomila (durante todo evento). <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> 09h30 15h30 <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos 	<p>ã, uva, abacaxi, melancia e banana;</p> <ul style="list-style-type: none"> Sucos naturais: maracujá, cupuaçu, goiaba, abacaxi, 	<ul style="list-style-type: none"> Salada de frutas; Bolos variados; Café com açúcar e sem açúcar (durante todo o evento); Chá com açúcar e sem açúcar: verde e de camomila (durante todo evento). <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> 09h30 	<ul style="list-style-type: none"> Salada de frutas; Bolos variados; Café com açúcar e sem açúcar (durante todo o evento); Chá com açúcar e sem açúcar: verde e de camomila (durante todo evento). <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> 09h30 	<p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> 08h00 14h00 <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada 	
--	--	--	--	---	---	--	--

		<p>sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none"> Serviço completo de Coffee Break fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, copos, talheres, louças e mesas). Todos os itens devem estar dentro do prazo de validade, devidamente lacrados e 	<p>caxi, murici e acerola;</p> <ul style="list-style-type: none"> Paçoca; Salada de frutas; Bolos variados; Café com açúcar e sem 	<ul style="list-style-type: none"> 15h30 <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, 	<ul style="list-style-type: none"> 15h30 <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, 	<p>conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none"> Conforme documento 0521652): Quanto aos itens café e chá, estes deverão ser fornecidos 	
--	--	--	---	---	---	--	--

		<p>inspeccionados. A manipulação e o preparo deverão seguir integralmente as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA, observando as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). O acondicionamento e o transporte deverão ser realizados em conformidade com a legislação sanitária vigente, garantindo</p>	<p>açúcar (durante e todo o evento);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chá com açúcar e sem açúcar: verde e camomila (dur 	<p>bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serviço completo de Coffee Break fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, copos, 	<p>bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serviço completo de Coffee Break fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, copos, 	<p>em garrafas térmicas, permanecendo disponíveis aos participantes durante todo o período do evento, para atender 40 participantes por cada turno (manhã e tarde). A água mineral deverá ser entregue em embalagem</p>	
--	--	---	---	---	---	--	--

		temperatura e conservação adequadas.	<p>ante todo evento).</p> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 09h 30 • 15h 30 <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A empresa contratada 	<p>talheres, louças e mesas). Todos os itens devem estar dentro do prazo de validade, devidamente lacrados e inspecionados. A manipulação e o preparo deverão seguir integralmente as Resoluções RDC nº 216/2004</p>	<p>talheres, louças e mesas). Todos os itens devem estar dentro do prazo de validade, devidamente lacrados e inspecionados. A manipulação e o preparo deverão seguir integralmente as Resoluções RDC nº 216/2004</p>	<p>ns individuais de aproximadamente 250 ml, devendo ser disponibilizado também local adequado para seu armazenamento e conservação, como caixas térmicas com gelo, de modo a garantir o acesso contínuo</p>	
--	--	--------------------------------------	---	--	--	--	--

			<p>ada fica rá resp ons ável pel o forn eci me nto de tod os os ute nsíli os nec ess ário s, incl uin</p>	<p>e nº 275/2002 da ANVISA, observand o as Boas Práticas de Manipulaç ão de Alimentos (BPM) e Procedime ntos Operacion ais Padronizad os (POP). O acondicion amento e o transporte deverão ser realizados</p>	<p>e nº 275/2002 da ANVISA, observand o as Boas Práticas de Manipulaç ão de Alimentos (BPM) e Procedime ntos Operacion ais Padronizad os (POP). O acondicion amento e o transporte deverão ser realizados</p>	<p>durante a programaç ão, para atender 40 participant es por cada turno (manhã e tarde). Ressaltam os que os itens que permanec erão disponívei s ao longo de todo o evento (café, chá e água mineral) deverão ser entregues em dois</p>	
--	--	--	---	---	---	---	--

			do toal ha de mes a, caix a tér mic a par a a ade qua da con serv açã o dos suc os, garr afas	em conformid ade com a legislação sanitária vigente, garantindo temperatu ra e conservaç ão adequadas . ● Conforme document o (0500506), o serviço de alimentaçã o (Coffee Break) deverá ser fornecido no mesmo	em conformid ade com a legislação sanitária vigente, garantindo temperatu ra e conservaç ão adequadas .	momentos (08h00, no início das atividades do período da manhã; e 14h00, no início das atividades do período da tarde).	
--	--	--	---	---	---	--	--

			, be m com o, mat eria is des cart ávei s com o gua rda nap os, talh eres , prat os e cop os.	local da hospedage m, visando melhor logística e atendimen to aos participant es.			
--	--	--	---	---	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none">• Serviço completo de Coffee Break fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo				
--	--	--	---	--	--	--	--

			alim ent os, beb idas e ute nsíli os (pra tos, cop os, talh eres , louç as e mes as). Tod os os iten s				
--	--	--	--	--	--	--	--

			dev em esta r den tro do praz o de vali dad e, devi da me nte lacr ado se insp ecio nad os. A				
--	--	--	---	--	--	--	--

			ma nip ulaç ão e o pre par o dev erã o seg uir inte gral me nte as Res oluç ões RDC nº 216 /20				
--	--	--	--	--	--	--	--

			04 e nº 275 /20 02 da AN VIS A, observando as Boas Práticas de Manipulação de Alimento				
--	--	--	--	--	--	--	--

			nto s (BP M) e Pro cedi me nto s Ope raci ona is Pad roni zad os (PO P). O aco ndic ion am				
--	--	--	--	--	--	--	--

			ent o e o tran spo rte dev erã o ser real izad os em con for mid ade com a legi slaç ão sani tári				
--	--	--	---	--	--	--	--

			<p>a vige nte, gara ntin do tem per atur a e con serv açã o ade qua das.</p> <ul style="list-style-type: none">• Con for me doc um ent o (05				
--	--	--	--	--	--	--	--

			<p><u>005</u> <u>06</u>), o serviço de alimentação o (Coffee Break) deverá ser fornecido no mesmo local da</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			hos ped age m, visa ndo mel hor logí stic a e ate ndi me nto aos part icip ant es.				
--	--	--	---	--	--	--	--

53	Serviço de alimentação (Kit de Alimentação)	N/A	N/A	N/A	N/A	<p>Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 02 turnos para 40 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none">● Kit individualizado:<ul style="list-style-type: none">○ 2 salgadinhos	N/A
----	---	-----	-----	-----	-----	---	-----

								bol o (tri go, ce no ura , ce no ura co m ch oc ola te, ch oc ola te, coc o, lar anj	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

							a, ma ndi oca , mil ho, qu eij o, me scl ad o, ent re out ros) - 15 0 g; ○ 1 suc o	
--	--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>de fru ta (25 0 ml) ; ○ 1 sal ad a de fru ta.</p> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 09h30 ● 15h30 <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● A empresa contratada ficará responsável 	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>el pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos,</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						talheres, pratos e copos.	
--	--	--	--	--	--	---------------------------------	--

54	Serviço de alimentação (Café da manhã)	N/A	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 02 turnos para 31 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio</p>	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 02 turnos para 31 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Café; ● Leite; ● Erutas 	N/A	N/A	N/A
----	--	-----	--	---	-----	-----	-----

 (61) 3686-5550

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

			<ul style="list-style-type: none"> • Frutas variadas; • Pão francês; • Pão de forma; • Ovos fritos; • Queijo; • Presento. <p>Horário de</p>	<p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horário a definir <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada 		
--	--	--	--	---	--	--

			<p>fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horário a definir <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A empresa contratada ficará responsável pelo 	<p>conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conforme documento (0500506), o serviço de alimentação (Café da Manhã) deverá ser fornecido 			
--	--	--	---	--	--	--	--

			forn eci me nto de tod os os ute nsíli os nec ess ário s, incl uin do toal ha de mes a, caix a	no mesmo local da hospedage m, visando melhor logística e atendimen to aos participant es. <ul style="list-style-type: none">● Conforme document o (0479149), serão 62 participant es para café da manhã e jantar (31 participant es por turma).			
--	--	--	--	--	--	--	--

			tér mic a par a a ade qua da con serv açã o dos suc os, garr afas , be m com o, mat eria is				
--	--	--	---	--	--	--	--

			<p>des cart ávei s com o gua rda nap os, talh eres , prat os e cop os.</p> <ul style="list-style-type: none">• Con for me doc um ent o (05				
--	--	--	--	--	--	--	--

			<p><u>005</u> <u>06</u>), o serv iço de alim ent açã o (Caf é da Ma nhã) dev erá ser forn ecid o no mes mo loca</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>l da hos ped age m, visa ndo mel hor logí stic a e ate ndi me nto aos part icip ant es.</p> <ul style="list-style-type: none">• Con for me doc				
--	--	--	---	--	--	--	--

			um ent o (04 <u>791</u> <u>49</u>), serã o 62 part icip ant es par a café da ma nhã e jant ar (31 part icip				
--	--	--	--	--	--	--	--

			antes por tur ma) .				
--	--	--	---------------------------------	--	--	--	--

55	Serviço de alimentação (Almoço)	N/A	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 02 turnos para 36 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio</p>	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 02 turnos para 36 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carne; ● Frango; ● Peixe; ● Arroz; 	N/A	N/A	N/A
----	---------------------------------	-----	--	---	-----	-----	-----

 (61) 3686-5550

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

			<ul style="list-style-type: none"> • Ma carr ão; • Feij ão; • Far ofa; • Sala da; • Pur ê; • Suc os vari ado s; • Sob rem esa s vari ada s. <p>Horário de</p>	<p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horário a definir <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A empresa contratada ficará responsáv el pelo fornecime nto de todos os utensílios necessário s, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada 		
--	--	--	---	--	--	--

			<p>fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horário a definir <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A empresa contratada ficará responsável pelo 	<p>conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conforme documento (0500506), o serviço de alimentação (Almoço) deverá ser fornecido no mesmo 		
--	--	--	---	--	--	--



			forn eci me nto de tod os os ute nsíli os nec ess ário s, incl uin do toal ha de mes a, caix a	local da hospedage m, visando melhor logística e atendimen to aos participant es.			
--	--	--	--	---	--	--	--

			tér mic a par a a ade qua da con serv açã o dos suc os, garr afas , be m com o, mat eria is				
--	--	--	---	--	--	--	--

			<p>des cart ávei s com o gua rda nap os, talh eres , prat os e cop os.</p> <ul style="list-style-type: none">• Con for me doc um ent o (05				
--	--	--	--	--	--	--	--

			<p><u>005</u> <u>06</u>), o serviço de alimentação o (Almoço) deverá ser fornecido no mesmo local da hos</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			ped age m, visa ndo mel hor logí stic a e ate ndi me nto aos part icip ant es.				
--	--	--	--	--	--	--	--

56	Serviço de [...] (continua)	N/A	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 02 turnos para 31 participantes.</p> <p>Sugestão de</p>	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 02 turnos para 31 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <p> (61) 3686-5550</p> <p> Setor Hoteleiro Norte, Quadra 1, Bloco E, Conjunto A, 2º Pavimento, Edifício Sede CNP, Brasília - DF, CEP: 70701-050</p>	N/A	N/A	N/A
----	--------------------------------	-----	---	---	-----	-----	-----

			<ul style="list-style-type: none"> • Ma carr ão; • Feij ão; • Far ofa; • Sala da; • Pur ê; • Suc os vari ado s; • Sob rem esa s vari ada s. <p>Horário de</p>	<p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horário a definir <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A empresa contratada ficará responsáv el pelo fornecime nto de todos os utensílios necessário s, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada 		
--	--	--	---	--	--	--

			<p>fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horário a definir <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A empresa contratada ficará responsável pelo 	<p>conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conforme documento (0500506), o serviço de alimentação (Jantar) deverá ser fornecido no mesmo 			
--	--	--	---	--	--	--	--

			forn eci me nto de tod os os ute nsíli os nec ess ário s, incl uin do toal ha de mes a, caix a	local da hospedage m, visando melhor logística e atendimen to aos participant es. <ul style="list-style-type: none">● Conforme document o (0479149), serão 62 participant es para café da manhã e jantar (31 participant es por turma).			
--	--	--	--	--	--	--	--

			tér mic a par a a ade qua da con serv açã o dos suc os, garr afas , be m com o, mat eria is				
--	--	--	---	--	--	--	--

			<p>des cart ávei s com o gua rda nap os, talh eres , prat os e cop os.</p> <ul style="list-style-type: none">• Con for me doc um ent o (05				
--	--	--	--	--	--	--	--

			<p><u>005</u> <u>06</u>), o serv iço de alim ent açã o (Jan tar) dev erá ser forn ecid o no mes mo loca l da hos ped</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>agem, visando melhor logística e atendimento aos participantes.</p> <ul style="list-style-type: none">• Confor me docu mento				
--	--	--	---	--	--	--	--

			(04 <u>791</u> <u>49</u>), serã o 62 part icip ant es par a café da ma nhã e jant ar (31 part icip ant es por			
--	--	--	--	--	--	--

			tur ma) .					
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS								
OR DE M	DESCRIÇÃO/ESPECIFIC AÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 14 participant es	EVENTO 2 31 participantes por turma	EVENTO 3 20 participantes	EVENTO 4 40 participantes	EVENTO 5 20 participa ntes	TO TAL
			QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	

57	<p>Arroz. 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. As embalagens devem</p>	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	31	31
----	--	-------------	-----	-----	-----	-----	----	----

	possuir peso líquido de 1 kg.								
58	<p>Feijão. Feijão carioca seco, composto por grãos selecionados, íntegros, limpos e uniformes, apresentando coloração castanho-clara característica da variedade. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, resistente, transparente ou semitransparente, selada, inviolada e apropriada para contato com alimentos,</p>	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	31	31	

	garantindo integridade e proteção durante transporte e armazenamento.								
59	<p>Macarrão. Macarrão tipo espaguete, massa seca alimentícia, elaborado a partir de sêmola ou farinha de trigo especial, proveniente de grãos limpos e selecionados. Acondicionado em embalagem de massa seca (peso padrão conforme especificação usual de mercado: 500 g, conforme exigência do órgão),</p>	Pacote	N/A	N/A	N/A	N/A	39	39	

	fabricada em material plástico resistente, transparente ou semitransparente, íntegra, lacrada e inviolada.							
60	Açúcar. 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. A embalagem deve conter peso líquido de 1 kg, conforme a	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	54	54

	necessidade da contratação.								
61	<p>Café. Café em grãos torrado, obtido de grãos de Coffea arabica e/ou Coffea canephora, selecionados e submetidos a torrefação adequada. Produto livre de impurezas, umidade excessiva ou materiais estranhos, conforme IN MAPA nº 16/2010. Acondicionado em embalagem original, íntegra e lacrada, com peso líquido de 250 g, preferencialmente com válvula</p>	Pacote	N/A	N/A	N/A	N/A	47	47	

	aromática e barreira contra oxidação. Rotulagem completa conforme RDC 727/2022.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

62	<p>Leite em pó. 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>	Unidade	N/A	N/A	N/A	N/A	49	49
----	--	---------	-----	-----	-----	-----	----	----

	Acondicionado em embalagem de 400 g, íntegra, resistente, lacrada, podendo ser sachê metalizado, embalagem laminada ou lata, apropriada para contato com alimentos.							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

63	<p>Biscoito doce. Biscoito doce tipo maisena, elaborado com farinha de trigo e ingredientes próprios para confeitaria, textura leve e crocante, sabor suave característico. Produto destinado ao consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, peso, data de fabricação e validade, conforme normas sanitárias vigentes.</p>	Pacote	N/A	N/A	N/A	N/A	72	72
----	---	--------	-----	-----	-----	-----	----	----

64	<p>Biscoito água e sal. 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. Acondicionado em embalagem original, íntegra e lacrada, com peso líquido entre 345 g e 350 g, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e</p>	Pacote	N/A	N/A	N/A	N/A	58	58
----	---	--------	-----	-----	-----	-----	----	----

	demais informações exigidas pela legislação (RDC 727/2022 – de rotulagem de alimentos embalados).							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

65	<p>Margarina. 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. Produto com textura homogênea, coloração uniforme e sabor característico, livre de alterações, rancidez, cristais ou contaminações. Acondicionada em embalagem de 500 g, original de</p>	Unidade	N/A	N/A	N/A	N/A	35	35
----	--	---------	-----	-----	-----	-----	----	----

	fábrica, íntegra, lacrada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, lista de ingredientes e informações nutricionais.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

66	<p>Floco de milho. Floco de milho, produzido a partir de milho selecionado, próprio para preparo de cuscuz e outras receitas. Produto isento de sujidades e materiais estranhos, com sabor, odor e coloração característicos. Acondicionado em embalagem plástica íntegra de 500 g, com identificação, validade e informações nutricionais conforme normas sanitárias. Indicado</p>	Unidade	N/A	N/A	N/A	N/A	24	24
----	--	---------	-----	-----	-----	-----	----	----

	para uso doméstico e institucional.							
67	<p>Óleo de soja. Óleo de soja refinado, destinado ao consumo humano, obtido a partir da extração e refino de grãos de soja selecionados.</p> <p>Produto límpido, transparente, sem resíduos, com odor e sabor neutros, livre de ranço, impurezas, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionado em embalagem de 900 ml, original de fábrica, íntegra, lacrada, resistente,</p>	Unidade	N/A	N/A	N/A	N/A	17	17

	com rótulo contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade, lista de ingredientes e informações nutricionais conforme legislação da ANVISA.							
68	Sal. Sal refinado iodado, destinado ao consumo humano, embalagem de 1 kg, composto essencialmente por cloreto de sódio (NaCl) com teor de iodo adicionado conforme legislação vigente	Unidade	N/A	N/A	N/A	N/A	10	10

	(Resoluções da ANVISA e Portarias do MAPA sobre iodação do sal).								
69	Cebola. Cebola seca, apresentada em bulbos inteiros, frescos e próprios para consumo humano. Os bulbos devem estar firmes, íntegros, com casca seca e bem aderida, isentos de brotação, cortes, rachaduras profundas, podridão, umidade excessiva, mofo, manchas escuras, odores anormais, sujidades, insetos, larvas, corpos estranhos ou	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	20	20	

	<p>qualquer sinal de deterioração. A coloração deve ser típica da variedade ofertada, e os bulbos devem apresentar tamanho e aspecto uniformes.</p>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

70	<p>Alho. 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,</p>	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	16	16
----	---	-------------	-----	-----	-----	-----	----	----

	insetos, sujidades ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica.							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

71	<p>Colorau. Colorau 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. Acondicionado em embalagem de 100 g, íntegra, lacrada e apropriada para alimentos, contendo identificação do</p>	Unidade	N/A	N/A	N/A	N/A	20	20
----	---	---------	-----	-----	-----	-----	----	----

	fabricante, lote, data de fabricação, validade, composição, tabela nutricional e demais informações exigidas pela RDC 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados).							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

72	<p>Ovo. Ovos de galinha, categoria Tipo Grande, provenientes de granjas devidamente registradas e inspecionadas por órgão oficial competente (SIF/SISBI/SIM). O produto deve ser acondicionado em cartela com 20 ou 30 unidades, confeccionada em material resistente, higiênico e apropriado para transporte e armazenamento seguro.</p>	Cartela	N/A	N/A	N/A	N/A	39	39
----	--	---------	-----	-----	-----	-----	----	----

73	<p>Pimenta-do-reino. Pimenta-do-reino em pó, obtida da moagem dos grãos maduros de Piper nigrum L., de coloração marrom-escura característica, aroma acentuado e sabor picante próprio. Produto puro, sem adição de outras especiarias, amidos, corantes ou adulterantes. Acondicionada em embalagem de 100 g, íntegra, lacrada e apropriada para alimentos, contendo identificação do fabricante, CNPJ,</p>	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	1,9	1,9
----	---	-------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

	lote, data de fabricação, validade, composição e orientações de armazenamento.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

74	<p>Cheiro-verde. 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. Acondicionado em maços padronizados de 120 g ou em embalagem</p>	Maço	N/A	N/A	N/A	N/A	21	21
----	---	------	-----	-----	-----	-----	----	----

	plástica perfurada própria para alimentos, íntegra, contendo identificação do fornecedor, lote e data de colheita (quando aplicável).								
75	Suco. Suco em pó, elaborado com mistura de ingredientes autorizados pela legislação vigente, destinado à diluição em água para preparo de bebida saborizada. A embalagem final deve ser apresentada em caixa contendo 15 unidades, todas em perfeito estado de conservação e dentro do prazo de	Caixa	N/A	N/A	N/A	N/A	29	29	

	validade estabelecido pelo fabricante.							
76	<p>Farinha de mandioca. 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.</p> <p>Acondicionada em embalagem de 1 kg, íntegra, lacrada e própria para alimentos,</p>	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	77	77

	contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, composição e demais informações obrigatórias conforme RDC 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados).							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

77	<p>Vinagre. Vinagre de álcool a 4% de acidez, obtido por fermentação acética de álcool etílico de origem vegetal, próprio para consumo humano. O vinagre deve estar devidamente acondicionado em frasco plástico transparente de 1 litro, resistente, lacrado e inviolado, apropriado para alimentos e que garanta proteção contra vazamentos e contaminação.</p>	Unidade	N/A	N/A	N/A	N/A	8	8
----	--	---------	-----	-----	-----	-----	---	---

78	<p>Batata. Batata Inglesa in natura, tubérculos inteiros, firmes, limpos, sem brotações excessivas, rachaduras, manchas profundas, danos mecânicos ou sinais de deterioração. Produto fresco, com casca íntegra, livre de sujidades e pragas, acondicionado de forma adequada para transporte e conservação, atendendo às normas sanitárias vigentes.</p>	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	24	24
----	--	-------------	-----	-----	-----	-----	----	----

79	<p>Tomate. 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.</p>	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	24	24
----	---	-------------	-----	-----	-----	-----	----	----

80	<p>Frango. Frango inteiro congelado, sem vísceras, oriundo de aves abatidas em estabelecimentos devidamente registrados e inspecionados (SIF/SISBI/SIE). 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,</p>	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	50	50
----	--	-------------	-----	-----	-----	-----	----	----

	lote, data de abate, data de congelamento e validade.								
81	<p>Carne. Carne bovina proveniente do corte alcatra, obtida de animais saudáveis, abatidos em estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Oficial (SIF, SIM ou SISBI). 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</p>	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	50	50	

	embalagem a vácuo adequada e em perfeitas condições sanitárias, garantindo segurança e qualidade para consumo humano.							
82	Gelo. Gelo em escama ; saco de 20 kg.	Saco	N/A	N/A	N/A	N/A	16	16
83	Gelo. Gelo mineral em cubo ; saco de 10 kg.	Saco	N/A	N/A	N/A	N/A	10	10

84	<p>Peixe. Peixe tambaqui (Colossoma macropomum) in natura, comercializado por quilo, disponível inteiro ou em postas/peças conforme a necessidade do comprador. 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</p>	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	46	46
----	---	-------------	-----	-----	-----	-----	----	----

	SIF/SIE/SIM quando aplicável.							
85	<p>Farinha de trigo. Farinha de trigo tipo 1, obtida a partir da moagem de grãos de trigo selecionados, íntegros, limpos e próprios para consumo humano. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada de 1 kg, resistente, íntegra, lacrada e inviolada, que garanta proteção contra umidade, contaminação e perda de qualidade.</p>	Quilogramas	N/A	N/A	N/A	N/A	29	29

86	<p>Extrato de tomate. Extrato de tomate, produto concentrado obtido do tomate fresco, submetido a processo industrial de cozimento e redução, com teor mínimo de sólidos solúveis conforme legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 190 g, íntegra, lacrada, podendo ser em sachê, lata ou bisnaga, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade, composição, tabela nutricional e demais</p>	Unidade	N/A	N/A	N/A	N/A	40	40
----	--	---------	-----	-----	-----	-----	----	----

	informações exigidas pela RDC 727/2022 (rotulagem de alimentos embalados).							
87	Charque. 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. A embalagem deve conter 500 g, com rotulagem completa:	Unidade	N/A	N/A	N/A	N/A	28	28

	identificação do produto, lote, peso, data de fabricação, validade, selo de inspeção oficial (SIF/SISBI/SIM), lista de ingredientes e condições de armazenamento.							
88	Água. Água mineral em garrafão de 20 litros, altura de aproximadamente 50 cm e diâmetro de 26 cm, recipiente plástico retornável.	Unidade	N/A	N/A	N/A	N/A	25	25

Observações: A justificativa sobre as quantidades referentes ao **Evento 5** estão presentes nos seguintes documentos: [0528753](#) e [0528920](#).

SERVIÇO DE LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS (SOM/VÍDEO)

OR DE M	DESCRIÇÃO/ESPECIFIC AÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 14 participantes	EVENTO 2 31 participantes por turma	EVENTO 3 20 participantes	EVENTO 4 40 participantes	EVENTO 5 20 participantes	TO TAL
			QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	

89	<p>Microfone. Kit de microfones sem fio com 2 unidades, composto por 2 microfones de mão sem fio e receptor de dupla recepção UHF, para transmissão estável de áudio em apresentações, conferências e eventos. Sistema com duplo canal, display digital e antenas diversity, alcance adequado para ambientes médios, saída de áudio compatível com XLR e P10, e controle individual de volume. Equipamento confiável com baixo</p>	Diária	5	N/A	2	2	5	14
----	---	--------	---	-----	---	---	---	----

	ruído e resposta de frequência ampla, homologado por órgão regulador e fornecido com cabos, fonte de energia e manual de instruções.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

90	<p>Caixa de som. Caixa de som amplificada ativa, com alimentação direta pela rede elétrica 110/220 V. Possui entradas para microfone (P10/XLR) e entrada auxiliar para conexão de dispositivos de áudio, com amplificador interno e controles de volume e equalização. Indicada para conferências, palestras e eventos em ambientes internos ou externos, com potência adequada para médias e</p>	Diária	5	N/A	2	2	5	14
----	--	--------	---	-----	---	---	---	----

	grandes áreas. Construção robusta e de fácil instalação.							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

91	<p>Projeto audiovisual.</p> <p>Projeto audiovisual com resolução nativa Full HD (1920x1080) e conectividade entradas HDMI e VGA para diversas fontes de vídeo. Equipado com conexões Wi-Fi e Bluetooth para espelhamento sem fio de dispositivos e transmissão de áudio. Oferece alto brilho e contraste adequados para ambientes internos, com correção trapezoidal e foco ajustável. Conta</p>	Diária	5	N/A	2	2	5	14
----	---	--------	---	-----	---	---	---	----

	<p>com alto-falantes integrados, controle remoto e suporte para instalação fixa ou móvel. Ideal para apresentações, treinamentos, videoaulas e eventos multimídia.</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

92	<p>Tela retrátil. Tela retrátil para projeção de vídeos, cor branca, indicada para uso em salas de reunião, auditórios e ambientes educacionais. Possui superfície de projeção uniforme, adequada para projetores multimídia, garantindo boa nitidez e contraste. Estrutura com estojo metálico para fixação em parede ou teto e sistema de acionamento manual retrátil. Produto resistente</p>	Diária	5	N/A	2	2	5	14
----	--	--------	---	-----	---	---	---	----

	e de fácil instalação.								
ALUGUEL DE ESPAÇO/HOSPEDAGEM									
OR DE M	DESCRIÇÃO/ESPECIFIC AÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 14 participantes	EVENTO 2 31 participantes por turma		EVENTO 3 20 participantes	EVENTO 4 40 participantes	EVENTO 5 20 participantes	TO TAL
			QTD	1ª Turma 31 participantes	2ª Turma 31 participantes	QTD	QTD	QTD	
				QTD					

93	<p>Hospedagem. Hospedagem em apartamento simples para 31 pessoas por capacitação, duplo/triplo/quadruplo com 2/3 ou 4 camas individuais, devidamente mobiliado, com roupa de cama e banho, banheiro privativo, em boas condições de higiene, conforto e funcionamento. O serviço deverá incluir 3 refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar), servidas no próprio estabelecimento ou em local indicado</p>	Diária	N/A	155	155	N/A	N/A	N/A	310
----	---	--------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

	<p> pelo contratado, composta no mínimo por prato principal, guarnição, acompanhamento e bebida não alcoólica. Deverá estar incluído no valor da diária o fornecimento de água (não frigobar), energia elétrica, limpeza do apartamento e demais taxas, sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. </p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

94	Auditório. Auditório com capacidade para 60 (sessenta) pessoas – com água mineral (bebedouro); kit de microfones sem fio com 2 unidades; projetor audiovisual com resolução nativa Full HD (1920x1080); caixa de som amplificada e tela retrátil para projeção de vídeos, com tela branca.	Diária	N/A	5	5	N/A	N/A	N/A	10
----	--	--------	-----	---	---	-----	-----	-----	----

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

Evento 1: Capacitação de Leishmaniose Tegumentar - Coleta de Amostra - DSEI Leste de Roraima

Materiais Gráficos, Itens Personalizados, Materiais de Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **03/07/2026**.

Endereço de entrega: Avenida Ville Roy 8282 São Vicente, Boa Vista-RR - DSEI Leste de Roraima

Serviço de Alimentação (Coffee Break), Serviço de Locação de Equipamentos (Som/Vídeo):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação e do serviço de locação de equipamentos deverá ocorrer nos dias do evento **(06/07/2026, 07/07/2026, 08/07/2026, 09/07/2026 e 10/07/2026)**.

Endereço de entrega: DSEI Leste de Roraima - Av. Ville Roy, 8282 - São Vicente, Boa Vista - RR

Evento 2: Oficina de Multiplicadores de Saúde Ambiental Indígena

Materiais Gráficos, Itens Personalizados, Materiais de Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **10/07/2026**.

Endereço de entrega: Avenida Ville Roy 8282 São Vicente, Boa Vista-RR - DSEI Leste de Roraima

Serviço de Alimentação (Coffee Break, Kit de Alimentação, Café da Manhã, Almoço, Jantar), Aluguel de Espaço/Hospedagem:

A data estimada para entrega do serviço de alimentação e do aluguel de espaço/hospedagem deverá ocorrer nos dias do evento **(1ª Turma - 13/07/2026, 14/07/2026, 15/07/2026, 16/07/2026 e 17/07/2026); (2ª Turma - 10/08/2026, 11/08/2026, 12/08/2026, 13/08/2026 e 14/08/2026)**.

Endereço de entrega: Boa Vista - RR

Evento 3: Capacitação de LVH - Leishmaniose Visceral Humana Teste Rápido DSEI/LRR

Materiais Gráficos, Itens Personalizados, Materiais de Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **17/07/2026**.

Endereço de entrega: Avenida Ville Roy 8282 São Vicente, Boa Vista-RR - DSEI Leste de Roraima

Serviço de Alimentação (Coffee Break), Serviço de Locação de Equipamentos (Som/Vídeo):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação e do serviço de locação de equipamentos deverá ocorrer nos dias do evento **(20/07/2026 e 21/07/2026)**.

Endereço de entrega: DSEI Leste de Roraima - Av. Ville Roy, 8282 - São Vicente, Boa Vista - RR

Evento 4: Capacitação em Manejo Clínico da Sífilis/Hepatites B e C bem como Práticas de Testagem de HIV/SIFILIS e Hepatite B e C

Materiais Gráficos, Itens Personalizados, Materiais de Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **24/07/2026**.

Endereço de entrega: Avenida Ville Roy 8282 São Vicente, Boa Vista-RR - DSEI Leste de Roraima

Serviço de Alimentação (Coffee Break), Serviço de Locação de Equipamentos (Som/Vídeo):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação e do serviço de locação de equipamentos deverá ocorrer nos dias do evento **(28/07/2026 e 29/07/2026)**.

Endereço de entrega: DSEI Leste de Roraima - Av. Ville Roy, 8282 - São Vicente, Boa Vista - RR

Evento 5: Curso de Microscopista Diagnóstico de Malária Atualização

Materiais Gráficos, Itens Personalizados, Materiais de Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **07/08/2026**.

Endereço de entrega: Avenida Ville Roy 8282 São Vicente, Boa Vista-RR - DSEI Leste de Roraima

Gêneros Alimentícios:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **07/08/2026**.

Endereço de entrega: Avenida Ville Roy 8282 São Vicente, Boa Vista-RR - DSEI Leste de Roraima

Serviço de Locação de Equipamentos (Som/Vídeo):

A data estimada para entrega do serviço de locação de equipamentos deverá ocorrer nos dias do evento **(10/08/2026, 11/08/2026, 12/08/2026, 13/08/2026 e 14/08/2026)**.

Endereço de entrega: DSEI Leste de Roraima - Av. Ville Roy, 8282 - São Vicente, Boa Vista - RR

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 23h59 do dia 26/06/2026**, 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 25/06/2026**, 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:	
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) 3686-5550**

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



CNPJ 37.318.510/0001-11

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