

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 681/2026
AGSUS.020401/2026-23

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para os eventos do DSEI Potiguara, referente ao 3º quadrimestre de 2026.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 23/09/2026	
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 – 22/09/2026 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

O RD E M	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1	EVENTO 2	EVENTO 3	EVENTO 4	TOT AL
			QTD	QTD	QTD		
1	IMPRESSÃO DE APOSTILA. Apostila impressa em formato A4 (210×297 mm). Impressão colorida que permite destacar gráficos, imagens e elementos de marca, frente e verso com 22 páginas. Impressão conforme ISO 12647 e ABNT NBR 15777. Encadernação em espiral, incluindo espiral plástico e acabamento, conforme especificação da Contratante.	Unidade	74	N/A	N/A		74
2	CERTIFICADO. Certificado A4, orientação paisagem, impressão colorida (só frente). Papel couchê brilho 250g, corte reto sem laminação.	Unidade	74	N/A	102	292	468
3	CERTIFICADO. Certificado A4 orientação paisagem, impressão colorida (frente e verso). Papel couchê brilho 250g,	Unidade	N/A	65	N/A		65

	corte reto sem laminação.					
4	FICHA DE AVALIAÇÃO. Tamanho: A4 Impressão colorida. A impressão deve ser frente e verso (cada ficha contém 02 páginas).	Unidade	74	N/A	N/A	74
5	BANNER. Banner confeccionado em lona vinílica brilhosa, 0,80 × 1,20 m, impressão colorida frente única. Material em lona 380 g. Acabamento com bastão e cordão. Medida 80cm x 120cm. (personalizado com a arte da oficina).	Unidade	01	01	N/A	02
6	IMPRESSÃO DO ESTUDO DE CASO: INTERCULTURALIDADE E SOBERANIA ALIMENTAR. Impressão colorida. Tamanho: A4. Orientação: paisagem ou retrato (a depender do arquivo enviado pelo demandante). 4 páginas. Tipo de papel: Offset (Sulfite) 75 g. Qualidade de Impressão: Digital de alta resolução, sem falhas, manchas ou	Unidade	N/A	06	N/A	06

	desalinhamentos de margem.					
7	IMPRESSÃO DO ESTUDO DE CASO: INTERCULTURALIDADE E SAÚDE MENTAL. Impressão colorida. Tamanho: A4. Orientação: paisagem ou retrato (a depender do arquivo enviado pelo demandante). 4 páginas. Tipo de papel: Offset (Sulfite) 75 g. Qualidade de impressão: digital de alta resolução, sem falhas, manchas ou desalinhamentos de margem.	Unidade	N/A	06	N/A	06
8	IMPRESSÃO DO ESTUDO DE CASO: INTERCULTURALIDADE E GÊNERO- SAÚDE DA MULHER. Impressão colorida. Tamanho: A4. Orientação: paisagem ou retrato (a depender do arquivo enviado pelo demandante). Tipo de papel: Offset (Sulfite) 75 g. 4 páginas. Qualidade de Impressão: digital de alta resolução, sem falhas, manchas ou	Unidade	N/A	06	N/A	06

	desalinhamentos de margem.					
9	IMPRESSÃO DO ESTUDO DE CASO: INTERCULTURALIDADE E INDÍGENAS LGBTQIAP+. Impressão colorida. Tamanho: A4. Orientação: paisagem ou retrato (a depender do arquivo enviado pelo demandante). Tipo de papel: Offset (Sulfite) 75 g. 4 páginas. Qualidade de impressão: digital de alta resolução, sem falhas, manchas ou desalinhamentos de margem.	Unidade	N/A	06	N/A	06
10	IMPRESSÃO DO ESTUDO DE CASO: INTERCULTURALIDADE E INDÍGENAS PíCD. Impressão colorida. Tamanho: A4. Orientação: Paisagem ou Retrato (a depender do arquivo enviado pelo demandante). Tipo de papel: Offset (Sulfite) 75 g. 4 paginas. Qualidade de Impressão: digital de alta resolução, sem falhas, manchas ou	Unidade	N/A	06	N/A	06

	desalinhamentos de margem.					
11	IMPRESSÃO DO ESTUDO DE CASO: INTERCULTURALIDADE E PESSOA INDÍGENA IDOSA. Impressão Colorida Tamanho: A4 Orientação: Paisagem ou Retrato (a depender do arquivo enviado pelo demandante). Tipo de papel: Offset (Sulfite) 75 g. 4 páginas. Qualidade de Impressão: Digital de alta resolução, sem falhas, manchas ou desalinhamentos de margem.	Unidade	N/A	06	N/A	06
12	IMPRESSÃO DA DINÂMICA CACURI E COSMOGRAFIA. Impressão colorida. Tamanho: A4. Orientação: paisagem ou retrato (a depender do arquivo) Tipo de papel: Offset (Sulfite) 75 g. Qualidade de impressão: digital de alta resolução, sem falhas, manchas ou desalinhamentos de margem, só frente. O arquivo tem 07 páginas devendo ser	Unidade	N/A	03	N/A	03

	impresso 03 cópias do arquivo (cada impressão de 07 páginas deve vir grampeado, totalizando 03 materiais de 07 páginas cada) - NÃO IMPRIMIR FRENTE E VERSO)					
13	IMPRESSÃO DO PLANO DE AÇÃO. Impressão colorida. Tamanho: A4. Orientação: paisagem ou retrato (a depender do arquivo). Tipo de papel: Offset (Sulfite) 75 g. Qualidade de Impressão: digital de alta resolução, sem falhas, manchas ou desalinhamentos de margem, só frente. 01 impressão de cada folha, totalizando 10 páginas - NÃO IMPRIMIR FRENTE E VERSO).	Unidade	N/A	01	N/A	01
14	IMPRESSÃO DOS TEXTOS PARA O JOGRAL. Impressão colorida. Tamanho: A4. Orientação: paisagem ou retrato (a depender do arquivo). Tipo de papel: Offset (Sulfite) 75 g. Qualidade de	Unidade	N/A	03	N/A	03

	Impressão: digital de alta resolução, sem falhas, manchas ou desalinhamentos de margem, só frente. O arquivo tem 12 páginas, devendo ser impresso 03 cópias do arquivo (cada impressão de 12 páginas deve vir grampeado, totalizando 03 materiais de 12 páginas cada) - NÃO IMPRIMIR FRENTE E VERSO).					
15	IMPRESSÃO DA TABELA DE RESULTADOS DO PDSI DO DSEI. Impressão colorida. Tamanho: A4. Orientação: paisagem ou retrato (a depender do arquivo). Tipo de papel: Offset (Sulfite) 75 g. Qualidade de Impressão: Digital de alta resolução, sem falhas, manchas ou desalinhamentos de margem, só frente. O arquivo tem 06 páginas, devendo ser impresso 06 cópias do arquivo (cada impressão de 06 páginas deve vir grampeado, totalizando	Unidade	N/A	06	N/A	06

	06 materiais de 06 páginas cada) - NÃO IMPRIMIR FRENTE E VERSO)					
16	FAIXA. Faixa personalizada impressa em lona de alta qualidade no formato horizontal 200 x 80 cm (2 x 0,80 m). Com bastão, ponteira branca e um ilhós em cada ponta. Gramatura de Lona 440g Com Brilho (personalizada com a arte da oficina).	Unidade	N/A	N/A	01	01

ITENS PERSONALIZADOS							
OR D	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1	EVENTO 2	EVENTO 3	EVENT O 4	TOTAL
			QTD	QTD	QTD		
17	BLOCO DE ANOTAÇÕES. Bloco de anotação tipo caderneta Espiral 1/4 Capa dura Com kit de lembretes, notas adesivas e etiquetas/marcadores de páginas coloridos integrados à parte interna da capa 60 folhas. Com suporte	Unidade	74	65	394		533

	para caneta Dimensões: 15x21 cm. (personalizado com a arte da oficina)					
18	BOLSA SACOCHILA. Cor da sacochila: Azul escuro AlturaXLargura: 40 cm X 33 cm. Material: Oxford 100% poliéster Com alça. (personalizada com a arte da oficina)	Unidade	N/A	65	N/A	65
19	GARRAFA SQUEEZE. Material: Aço. Sistema de abertura: Rosca com tampa. Capacidade: 500ml Cor: Prateado (personalizada com a arte da oficina).	Unidade	N/A	65	N/A	65
20	MOCHILA. Tamanho: 40cm x 30cm x 10cm Material: Oxford de alta densidade; Alça de mão resistente; Alças de ombro acolchoadas e ajustáveis. Com bolsos laterais. Com bolsos de acesso rápido na frente. Com forro interno. Com costura reforçada. (personalizada com a arte da oficina).	Unidade	N/A	N/A	394	394

ITENS DE MALHARIA							
ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	EVENTO 1	EVENTO 2	EVENTO 3	EVENTO 4	TO TAL
			QTD	QTD	QTD		
21	CAMISA TAM P. na cor Branca Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga curta Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa)	Unidade	10	N/A	N/A		10
22	CAMISA TAM M. na cor Branca Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga curta Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa)	Unidade	30	N/A	N/A		30

23	CAMISA TAM G. na cor Branca Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga curta Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa)	Unidade	24	N/A	N/A	24
24	CAMISA TAM GG. na cor Branca Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga curta Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa)	Unidade	10	N/A	N/A	10
25	CAMISA TAM P. na cor Azul escuro Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios	Unidade	N/A	20	N/A	20

	UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga curta Gola redonda tradicional (personalizada com a arte da camisa).					
26	CAMISA TAM M. na cor Azul escuro Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga curta Gola redonda tradicional (personalizada com a arte da camisa)	Unidade	N/A	19	N/A	19
27	CAMISA TAM G. na cor Azul escuro Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga curta Gola redonda tradicional (personalizada com a arte da camisa)	Unidade	N/A	19	N/A	19

28	CAMISA TAM GG. na cor Azul escuro Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga curta Gola redonda tradicional (personalizada com a arte da camisa)	Unidade	N/A	07	N/A	07
29	CAMISA TAM P na cor Branca Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga longa Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa).	Unidade	N/A	N/A	80	80
30	CAMISA TAM M. na cor Branca Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios	Unidade	N/A	N/A	139	139

	UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga longa Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa).					
31	CAMISA TAM G. na cor Branca Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga longa Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa).	Unidade	N/A	N/A	125	12 5
32	CAMISA TAM GG. na cor Branca Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga longa Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa).	Unidade	N/A	N/A	37	37

33	CAMISA TAM XG. na cor Branca Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga longa Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa).	Unidade	N/A	N/A	05	05
34	CAMISA TAM P na cor Preta. Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga longa Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa).	Unidade	N/A	N/A	01	01
35	CAMISA TAM M. na cor Preta. Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios	Unidade	N/A	N/A	01	01

	UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga longa Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa).					
36	CAMISA TAM G. na cor Preta. Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga longa Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa).	Unidade	N/A	N/A	05	05
37	CAMISA TAM GG. na cor Preta. Material: Poliamida Confeccionada em 90% Poliamida e 10% Elastano, com tecido Dry fit com Fator de Proteção Solar (FPS) 50+ integrada diretamente nas fibras bloqueando 98% dos raios UVA e UVB. Gramatura Ideal (130g/m) Manga longa Gola redonda tradicional. (personalizada com a arte da camisa).	Unidade	N/A	N/A	01	01

MATERIAL DE EXPEDIENTE E DE APOIO

ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	EVENTO 1	EVENTO 2	EVENTO 3	EVENTO 4	TOTAL
			QTD	QTD	QTD		
38	CARTOLINA BRANCA. Cartolina confeccionada em papel cartão de alta qualidade, superfície lisa, rígida, com boa resistência ao manuseio, gramatura mínima de 150 g/m², medindo aproximadamente 500 mm x 660 mm.	Unidade	10	10	20		40
39	CARTOLINA AZUL. Cartolina confeccionada em papel cartão de alta qualidade, superfície lisa, rígida, com boa resistência ao manuseio, gramatura mínima de 150 g/m², medindo aproximadamente 500 mm x 660 mm.	Unidade	N/A	10	20		30
40	PINCEL MARCADOR PARA QUADRO BRANCO. Cor: Azul Espessura da linha 2mm Material plástico Ponta redonda.	Unidade	10	N/A	N/A		10
41	FITA ADESIVA. Cor: Transparente Modelo: Fita adesiva. Tamanho: 100cm X 4,5cm.	Unidade	11	N/A	N/A		11

42	CANETA ESFEROGRÁFICA AZUL. Retrátil (com acionamento por clique) Em material metal emborrachado Ponta/Traço: Espessura de 0.7mm.	Unidade	74	65	394	533
43	BORRACHA ESCOLAR. Borracha na cor branca, com capa retangular, com dimensões aproximadas de 40 mm × 20 mm × 10 mm.	Unidade	74	N/A	N/A	74
44	LÁPIS. Lápis preto, graduação HB (nº 2), apontado. Corpo sextavado ou redondo, confeccionado em madeira de reflorestamento ou material equivalente. Mina de grafite resistente à quebra e de fácil apagamento.	Unidade	74	N/A	N/A	74
45	MARCADOR DE TEXTO. Cor: Amarelo. Corpo em plástico com tampa dotada de clipe de fixação. Ponta chanfrada em poliéster ou material equivalente, com espessura de traço de 4 mm. Tinta fluorescente atóxica, à base de água e de secagem rápida, compatível com papel comum, fotocópias e impressões.	Unidade	74	N/A	N/A	74
46	PASTA PLÁSTICA. Com elástico Cor Transparente/Cristal	Unidade	74	N/A	N/A	74

	Fabricada em plástico Comprimento x Largura de 33.5 cm x 24.5 cm Espessura de 5.5 cm.					
47	PAPEL OFÍCIO. Papel sulfite branco, formato A4 (210 mm x 297 mm), alcalino, gramatura de 75 g/m ² , destinado à impressão e reprodução de documentos em impressoras a laser, jato de tinta e copiadoras. Acondicionado em resmas contendo 500 folhas (Resma) , embaladas em material resistente à umidade. Cor: Branco.	Unidade	04	N/A	02	06
48	PINCEL ATÔMICO AZUL. Espessura da linha 4mm Material plástico Ponta chanfrada.	Unidade	N/A	07	12	19
49	PINCEL ATÔMICO PRETO. Espessura da linha 4mm Material plástico Ponta chanfrada.	Unidade	N/A	07	12	19
50	PINCEL ATÔMICO VERMELHO. Espessura da linha 4mm Material plástico Ponta chanfrada.	Unidade	N/A	06	12	18

MATERIAIS PEDAGÓGICOS (ATIVIDADES PRÁTICAS)

ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1	EVENTO 2	EVENTO 3	EVENTO 4	TOTAL
			QTD	QTD	QTD		
51	BOLSA TIPO BIG BAG. Bolsa tipo Big Bag para Ensacar de Reciclagem. Capacidade de 1000 L. Carga de 1000 kg. Material: Ráfia de polipropileno Medidas de 1,20 x 90 x 90 cm Gramatura de 160 g/m² Altura: 1,2m Comprimento x Largura: 90 cm x 90 cm.	Unidade	12	N/A	N/A		12
52	BOMBONA PLÁSTICA. Cor: Azul Com tampa e cinta Capacidade de volume: 100L. Altura x Comprimento x largura: 72cm x 48cm x 48cm. Diâmetro: 41cm.	Unidade	12	N/A	N/A		12
53	KIT FURADEIRA. Kit Furadeira sem Fio/a bateria. Com 02 baterias de 48V Com brocas, bits e	Unidade	02	N/A	N/A		02

	soquetes Com maleta de ferramentas.					
54	MARTELO FERRADURA. Cabo De Madeira (27mm) Comprimento do martelo: 30,7cm Material: Aço Estilo da unha: curvo Cabo ergonômico.	Unidade	04	N/A	N/A	04
55	KIT 100 PREGOS 10X10. Comprimento: 2.5 cm Diâmetro nominal: 1.6 mm Fabricado em aço temperado. Pacote com 1 kg.	Unidade	04	N/A	N/A	04
56	TELA DE REFORÇO PARA ALVENARIA. Dimensões: 50 cm x 25 m Malha: 25 mm x 25 mm Espessura do fio: 1,24 mm Tipo: Tela soldada estrutural Material: Aço galvanizado. Rolo com 25 metros.	Unidade	04	N/A	N/A	04
57	TELHA PVC COLONIAL. Comprimento x Largura: 230cm x 86cm Tipo de telha:	Unidade	48	N/A	N/A	48

	Colonial Material: PVC Espessura: 2cm.					
58	TRENA MÉTRICA. Comprimento da fita: 5m Largura da fita: 1.9cm Unidade de medida: mm/pol Material da fita: Aço Material da superfície: Emborrachada Retrátil e com botão de trava.	Unidade	04	N/A	N/A	04

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO				
O R D	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	EVENTO 1 74 participantes		EVENTO 2 65 participantes
		1º Turma 54 participantes (21 e 22/10/26)	2ª Turma 20 participantes (29 e 30/10/26)	



		talheres, pratos e copos. • Serviço completo de Brunch, incluindo alimentos, bebidas e utensílios pratos, copos e talheres - Esses utensílios não devem ser descartáveis). Não será aceito serviço de marmitas. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 54 pessoas por dia, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	responsável 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, talheres, pratos e copos. • Serviço completo de Brunch, incluindo alimentos, bebidas e utensílios pratos, copos e talheres - Esses utensílios não devem ser descartáveis. Não será aceito serviço de marmitas. • O serviço de alimentação	enquanto as outras proteínas podem variar e alternar nos demais dias. • Os utensílios não devem ser descartáveis, (com exceção dos copos). • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 65 pessoas por dia, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.
--	--	---	--	---

			deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 20 pessoas por dia, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	
--	--	--	---	--

--	--	--	--	--

60	Serviço de Alimentação (Coffee Break)	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turno para 54 participantes. Cardápio: • Bebidas: Café, Leite, chá, Sucos de fruta, água Mineral; • Frutas em pedaços (dois tipos); • Salgados fritos (dois tipos); • Salgados assados (dois tipos); • Tapioca; • Pães doces. Horário de fornecimento: • 15h00 Observações: • A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turno para 20 participantes. Cardápio: • Bebidas: Café, Leite, chá, Sucos de fruta, água Mineral; • Frutas em pedaços (dois tipos); • Salgados fritos (dois tipos); • Salgados assados (dois tipos); • Tapioca; • Pães doces. Horário de fornecimento: • 15h00 Observações: • A empresa contratada ficará	Calcular a quantidade para 03 dias de evento servidos em 01 turno para 65 participantes. Cardápio: • Bebidas: Café, Chocolate quente, Suco de fruta (acerola, maracujá, laranja, caju e abacaxi com hortelã - dois tipos de suco por dia, alternando os sabores entre os dias do evento). • Salada de frutas. • Torta salgada. • Bolos: milho cremoso, cenoura, laranja, macaxeira, banana e de leite. • Salgados: Croissants de massa folhada com recheio de queijo, Pães de queijo de polvilho, Quiches e Sanduíches. Horário de fornecimento: • 08h00 Observações: • 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, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. O  (61) 3686-5550  Setor Hoteleiro Norte, Quadra 1, Bloco E, Conjunto A, 2º Pavimento, Edifício Sede CNP, Brasília - DF, CEP: 70701-050
----	---	---	---	---

		talheres, pratos e copos. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 54 pessoas por dia, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 20 pessoas por dia,	suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.
--	--	---	---	---

			garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	
--	--	--	---	--

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO						
O R D	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	EVENTO 3 106 participantes (Turma Rio Grande do Norte)		EVENTO 4 302 participantes (Turma Paraíba)		
		1º dia (17/11/26) 47 participantes	2º dia (19/11/26) 59 participantes	1º dia (25/11/26) 101 participantes	2º dia (26/11/26) 103 participantes	3º dia (27/11/26) 98 participantes

59	Serviço de Alimentação (Almoço)	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 47 participantes. Cardápio: • Proteínas (três tipos por dia): camarão, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar presente obrigatoriamente, enquanto as outras proteínas podem variar e alternar nos demais • Acompanhamentos: arroz, pirão, feijão (dois tipos), macarrão, purê de batata inglesa e salada. • Bebidas: café, suco de frutas (acerola, maracujá e manga) e água mineral sem gás. • Salada de frutas Horário de fornecimento: • 12h00 Observações:	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 59 participantes. Cardápio: • Proteínas (três tipos por dia): camarão, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar presente obrigatoriamente, enquanto as outras proteínas podem variar e alternar nos demais • Acompanhamentos: arroz, pirão, feijão (dois tipos), macarrão,	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 101 participantes. Cardápio: • Proteínas (três tipos por dia): camarão, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar presente obrigatoriamente, enquanto as	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 103 participantes. Cardápio: • Proteínas (três tipos por dia): camarão, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar presente obrigatoriamente, enquanto as	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 98 participantes. Cardápio: • Proteínas (três tipos por dia): camarão, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar presente obrigatoriamente, enquanto as outras proteínas podem variar e alternar nos demais • Acompanhamentos: arroz, pirão, feijão (dois tipos), macarrão, purê de batata inglesa e salada.
----	--	--	--	--	--	---

		- 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, bem como, guardanapos, talheres, pratos e copos. - Serviço completo de almoço self service, incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, copos e talheres - esses utensílios não devem ser descartáveis). - Não será aceito serviço de marmitas. - O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção.	purê de batata inglesa e salada. - Bebidas: café, suco de frutas (acerola, maracujá e manga) e água mineral sem gás. - Salada de frutas - Salada de frutas Horário de fornecimento: 12h00 Observações: - A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação	outras proteínas podem variar e alternar nos demais - Acompanhamentos: arroz, pirão, feijão (dois tipos), macarrão, purê de batata inglesa e salada. - Bebidas: café, suco de frutas (acerola, maracujá e manga)	outras proteínas podem variar e alternar nos demais - Acompanhamentos: arroz, pirão, feijão (dois tipos), macarrão, purê de batata inglesa e salada. - Bebidas: café, suco de frutas (acerola, maracujá e manga)	- Bebidas: café, suco de frutas (acerola, maracujá e manga) e água mineral sem gás. - Salada de frutas Horário de fornecimento: 12h00 Observações: - 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, bem como, como guardanapos, talheres, pratos e copos. - Serviço completo de
--	--	--	---	--	--	---

		É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 47 pessoas, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	o dos sucos, garrafas, bem como, guardanapos, talheres, pratos e copos. - Serviço completo de almoço self service, incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, copos e talheres - esses utensílios não devem ser descartáveis). - Não será aceito serviço de marmitas. - O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo	) e água mineral sem gás. - Salada de frutas - Salada de frutas Horário de fornecimento: 12h00 Observações: - A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha	) e água mineral sem gás. - Salada de frutas Horário de fornecimento: 12h00 Observações: - A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa	almoço self service, incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, copos e talheres - esses utensílios não devem ser descartáveis). - Não será aceito serviço de marmitas. - O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. - É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 98
--	--	--	--	--	---	---

			o as quantidades de formas variadas para garantir o atendimento completo de cada opção. É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 59 pessoas, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, guardanapos, talheres, pratos e copos. Serviço completo de almoço self service, incluindo alimentos, bebidas e utensílios	térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, guardanapos, talheres, pratos e copos. Serviço completo de almoço self service, incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, s,	pessoas, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.
--	--	--	---	--	--	--

				(pratos, copos e talheres - esses utensílios não devem ser descartáveis) • Não será aceito serviço de marmitas. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades	copos e talheres - esses utensílios não devem ser descartáveis) • Não será aceito serviço de marmitas. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma	
--	--	--	--	---	---	--

				de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 101 pessoas, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível	variada para garantir o atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 103 pessoas, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alime	
--	--	--	--	--	--	--

				que os alime ntos sejam de excele nte qualid ade.	ntos sejam de excele nte qualid ade.	
--	--	--	--	---	--	--

60	Serviço de Alimentação (Coffee Break)	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 47 participantes. Cardápio: - Bebidas: café, chá, Suco de fruta (acerola, manga e maracujá). - Salada de frutas. - Torta salgada. - Bolos: milho, chocolate, macaxeira e de leite. - Cocada. - Salgados: pães de queijo de polvilho, croissant de massa folhada com recheio de queijo e sanduíches. Horário de fornecimento: 08h00 Observações: - A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 59 participantes. Cardápio: - Bebidas: café, chá, Suco de fruta (acerola, manga e maracujá). - Salada de frutas. - Torta salgada. - Bolos: milho, chocolate, macaxeira e de leite. - Cocada. - Salgados: pães de queijo de polvilho, croissant de massa folhada com recheio de queijo e	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 101 participantes. Cardápio: - Bebidas: café, chá, Suco de fruta (acerola, manga e maracujá). - Salada de frutas. - Torta salgada. - Bolos: milho, chocolate, macaxeira e	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 103 participantes. Cardápio: - Bebidas: café, chá, Suco de fruta (acerola, manga e maracujá). - Salada de frutas. - Torta salgada. - Bolos: milho, chocolate, macaxeira e	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 98 participantes. Cardápio: - Bebidas: café, chá, Suco de fruta (acerola, manga e maracujá). - Salada de frutas. - Torta salgada. - Bolos: milho, chocolate, macaxeira e de leite. - Cocada. - Salgados: pães de queijo de polvilho, croissant de massa folhada com recheio de queijo e sanduíches. Horário de fornecimento: 08h00
----	---------------------------------------	---	--	--	--	--

		de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 47 pessoas, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	sanduíches . Horário de fornecimento: • 08h00 Observações: • 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, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. • O serviço de alimentação	de leite. • Cocada. • Salgados: pães de queijo de polvilho, croissant de massa folhada com recheio de queijo e sanduíches. Horário de fornecimento: • 08h00 Observações: • A empresa contratada ficará responsável pelo	de leite. • Cocada. • Salgados: pães de queijo de polvilho, croissant de massa folhada com recheio de queijo e sanduíches. Horário de fornecimento: • 08h00 Observações: • A empresa contratada ficará responsável pelo	Observações: • 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, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento
--	--	--	---	---	---	---

			o deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 59 pessoas, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	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, talheres, pratos	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, talheres, pratos	completo de cada opção. É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 98 pessoas, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.
--	--	--	---	--	--	---

				e copos. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quanti	e copos. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quanti	
--	--	--	--	--	--	--

				dade dos alime ntos para 101 pesso as, garant indo que seja suficien te para todos. É impre scindí vel que os alime ntos sejam de excele nte qualid ade.	dade dos alime ntos para 103 pesso as, garant indo que seja suficien te para todos. É impre scindí vel que os alime ntos sejam de excele nte qualid ade.	
--	--	--	--	---	---	--

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1	EVENTO 2	EVENTO 3	EVENTO 4	TOTAL
			QTD	QTD	QTD		
61	MASSA DE MANDIOCA MOLE. Massa de Mandioca fermentada ou Puba.	Quilogramas	N/A	N/A	20		20
62	GOMA DE TAPIOCA. Goma para tapioca	Quilogramas	N/A	N/A	20		20
63	COCO. Coco seco, natural, inteiro e sem casca.	Unidade	N/A	N/A	50		50

MATERIAIS PEDAGÓGICOS (ATIVIDADE PRÁTICA)							
ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1	EVENTO 2	EVENTO 3	EVENTO 4	TOTAL
			QTD	QTD	QTD		
64	LAVANDULA AUGUSTIFOLIA (ALFAZEMA). Flores secas (pacote de 50g).	Unidade	N/A	N/A	10		10
65	VALERIANA OFFICINALIS (VALERIANA). Raiz seca (pacote de 20g).	Unidade	N/A	N/A	20		20

66	PIMPINELLA ANISUM (ERVADOCE). Sementes secas (pacote de 50g).	Unidade	N/A	N/A	10	10
67	HIBISCUS SABDARIFFA (HIBISCUS). Flores secas (pacote de 50g).	Unidade	N/A	N/A	20	20
68	ILLCIUM VERUM (ANIS ESTRELADO). Frutos secos (pacote de 50g).	Unidade	N/A	N/A	20	20

LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS (SEM AUDITÓRIO)								
ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1		EVENTO 2	EVENTO 3	EVENTO 4	TOTAL
			QTD		QTD	QTD	QTD	
			1ª Turma (21 e 22/10/26)	2ª Turma (29 e 30/10/26)				
69	KIT DE MICROFONE SEM FIO. Kit composto com 2 microfones de mão sem fio e receptor de dupla recepção UHF, para transmissão estável de áudio. Com disponibilidade de carregador de pilhas ou bateria.	Diária	02	02	N/A	02	03	09

70	CAIXA DE SOM. Caixa de som portátil, amplificada de alta qualidade sonora para ambiente aberto, com bluetooth e entradas auxiliares (P1 e P10), com potência de saída de no mínimo 400w RMS.	Diária	02	02	N/A	02	03	09
----	---	--------	----	----	-----	----	----	----

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: Formação de Gerenciamento de Resíduos Sólidos

Materiais Gráficos, Expediente e Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **19/10/2026**.

Endereço de entrega: **Escritório Distrital de João Pessoa - R. Antônio Régis de Brito, 15, Pedro Gondim, João Pessoa/PB, CEP 58031-106.**

Materiais Pedagógicos (Atividade Prática):

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **19/10/2026**.

Endereço de entrega: **Polo Base Marcação, Aldeia Caieira, Marcação - PB.**

Serviço de Alimentação (Brunch e Coffee Break):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias **29 e 30/10/2026 (1ª Turma)** e **04 e 05/11/2026 (2ª Turma)**. Brunch deverá ser servido às 11h30 e Coffee Break servido às 15h00.

Endereço de entrega: **Polo Base Marcação, Aldeia Caieira, Marcação-PB**

Evento 2: Oficina de Aperfeiçoamento para Atuação em Contexto Intercultural

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **29/10/2026**.

Endereço de entrega: **Escritório Distrital de João Pessoa - R. Antônio Régis de Brito, 15, Pedro Gondim, João Pessoa/PB, CEP 58031-106.**

Serviço de Alimentação (Coffee Break e Brunch):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias **10, 11 e 12/11/2026. (Coffee Break às 08h00 e Brunch às 12h).**

Endereço de entrega: **Universidade Federal da Paraíba – Campus IV - Avenida Santa Elisabete, s/n, Centro, Rio Tinto - PB, CEP 58297-000.**

Evento 3: III Oficina de Fortalecimento e Compartilhamento de Saberes das Medicinas Indígenas - Turma Rio Grande do Norte

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **05/11/2026.**

Endereço de entrega: **Escritório Distrital de João Pessoa - R. Antônio Régis de Brito, 15, Pedro Gondim, João Pessoa/PB, CEP 58031-106.**

Materiais Pedagógicos e Gêneros Alimentícios:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **05/11/2026.**

Endereço de entrega: **Polo Base Baía da Traição, Aldeia Forte, município de Baía da Traição/PB.**

Serviço de Alimentação (Brunch e Coffee Break):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias **17/11/2026 (Aldeia Amarelão) e 19/11/2026 (Aldeia Katu). Brunch às 12h00 e Coffee Break às 08h00.**

Endereço de entrega: **Aldeia Amarelão, João Câmara/RN (dia 17/11/26) e Aldeia Katu, Goianinha/RN (DIA 19/11/26).**

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 23/09/2026**, 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 22/09/2026**, 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 9657-7626 e 061-3686-4144 Ramal 1002