

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 834/2026
AGSUS.026788/2026-21

OBJETO

Fornecimento de itens de malharia, brindes, serviço de hospedagem, serviço de alimentação almoço e jantar, e fornecimento de coffee break para execução dos eventos do DSEI Kaiapó do Pará, previstos para ocorrer de 10 a 12 de novembro de 2026, no Município de Redenção/PA.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA

ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 13/10/2026

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 – 13/10/2026** a serem encaminhadas pelo *e-mail*

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

Prezados (as) Senhores (as),

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

1. DO CRITÉRIO DE ESCOLHA

- 1.1. A presente Contratação seguirá o Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS¹, aprovado através da Resolução nº 23 de 10 de junho de 2025 e será adotada a modalidade Cotação de Preços, disposta no Art. 8º, inciso III do mesmo Regulamento.
- 1.2. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR LOTE. 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:

ITENS PERSONALIZADOS					
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 40 participantes QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Copo de Bambu. Copo térmico fabricado em fibra de Bambu Ecológica. Capacidade: 350ml com tampa de vedação leve, resistente e reutilizável, propriedade térmica para bebidas quentes ou frias, produto sustentável e amigo do meio ambiente, e com possibilidade para personalização. Local e dimensão aproximada: Gravação em uma única face do copo, ocupando área máxima estimada de até 5 cm x 5 cm. Técnica de personalização e cores: Os fornecedores deverão cotar com base na técnica de Gravação a Laser ou Silk Screen em 1 (uma) cor, o que mitiga variações significativas de preço e assegura a isonomia.	Unidade	40		
TOTAL					

ITENS DE MALHARIA					
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 40 participantes QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
2	Camiseta unissex confeccionada em dry fit (feito de fibras sintéticas, combinando principalmente poliéster, poliamida e elastano), manga curta, gola redonda, destinada ao uso em eventos. Tamanho PP (medidas aproximadas de 50 cm a 52 cm de largura e 66 cm a 68 cm de comprimento). Padrão para o tecido dry fit: Tecido 100% poliéster com tecnologia dry fit tradicional (gerenciamento de umidade), gramatura média de mercado (entre 120g/m² e 140g/m²). Localização da arte e quantidade de cores: Deverá ser estimada a aplicação da arte em até 4 (quatro) posições (exemplo:	Unidade	2		

	frente, verso e as duas mangas), considerando uma impressão em Silk Screen de até 2 (duas) cores.				
3	Camiseta unissex confeccionada em dry fit (feito de fibras sintéticas, combinando principalmente poliéster, poliamida e elastano), manga curta, gola redonda, destinada ao uso em eventos. Tamanho P (medidas aproximadas de 52 cm a 54 cm de largura e 68 cm a 70 cm de comprimento). Padrão para o tecido dry fit: Tecido 100% poliéster com tecnologia dry fit tradicional (gerenciamento de umidade), gramatura média de mercado (entre 120g/m² e 140g/m²). Localização da arte e quantidade de cores: Deverá ser estimada a aplicação da arte em até 4 (quatro) posições (exemplo: frente, verso e as duas mangas), considerando uma impressão em Silk Screen de até 2 (duas) cores.	Unidade	8		
4	Camiseta unissex confeccionada em dry fit (feito de fibras sintéticas, combinando principalmente poliéster, poliamida e elastano), manga curta, gola redonda, destinada ao uso em eventos. Tamanho M (medidas aproximadas de 54 cm a 56 cm de largura e 70 cm a 72 cm de comprimento). A arte deverá ser fornecida pela contratante. Padrão para o tecido dry fit: Tecido 100% poliéster com tecnologia dry fit tradicional (gerenciamento de umidade), gramatura média de mercado (entre 120g/m² e 140g/m²). Localização da arte e quantidade de cores: Deverá ser estimada a aplicação da arte em até 4 (quatro) posições (exemplo: frente, verso e as duas mangas), considerando uma impressão em Silk Screen de até 2 (duas) cores.	Unidade	18		

5	Camiseta unissex confeccionada em dry fit (feito de fibras sintéticas, combinando principalmente poliéster, poliamida e elastano), manga curta, gola redonda, destinada ao uso em eventos. Tamanho G (medidas aproximadas de 57 cm a 59 cm de largura e 72 cm a 75 cm de comprimento). A arte deverá ser fornecida pela contratante Padrão para o tecido dry fit: Tecido 100% poliéster com tecnologia dry fit tradicional (gerenciamento de umidade), gramatura média de mercado (entre 120g/m² e 140g/m²). Localização da arte e quantidade de cores: Deverá ser estimada a aplicação da arte em até 4 (quatro) posições (exemplo: frente, verso e as duas mangas), considerando uma impressão em Silk Screen de até 2 (duas) cores.	Unidade	10		
6	Camiseta unissex confeccionada em dry fit (feito de fibras sintéticas, combinando principalmente poliéster, poliamida e elastano), manga curta, gola redonda, destinada ao uso em eventos. Tamanho GG (medidas aproximadas de 60 cm a 63 cm de largura e 75 cm a 78 cm de comprimento) Padrão para o tecido dry fit: Tecido 100% poliéster com tecnologia dry fit tradicional (gerenciamento de umidade), gramatura média de mercado (entre 120g/m² e 140g/m²). Localização da arte e quantidade de cores: Deverá ser estimada a aplicação da arte em até 4 (quatro) posições (exemplo: frente, verso e as duas mangas), considerando uma impressão em Silk Screen de até 2 (duas) cores.	Unidade	2		
TOTAL					

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO				
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	EVENTO 40 participantes	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL



AgSUS

Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

CNPJ 37.318.510/0001-11

7	Serviço de Alimentação - Almoço (09 a 12/11/2026)	Serviço completo de Almoço para 4 dias de evento servidos em 1 turno para 25 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. O almoço para 25 participantes será de 09 a 12 de novembro de 2026 Cardápio solicitado: Suco de Polpa de fruta: goiaba, cajá, acerola ou maracujá Água mineral para consumo Arroz Feijão Farofa Filé de peito de frango grelhado Contra filé de boi assado Peixe ao molho 3 tipos de legumes cozidos (beterraba, cenoura e abóbora) 2 tipos de purê (batata e mandioca) Ovos cozidos Salada crua (alface, tomate, repolho, cenoura ralada) Sobremesa: pudim de leite		
---	---	--	--	--

		Horário de fornecimento: 12h00		
8	Serviço de alimentação - Almoço (13/11/2026)	Serviço completo de Almoço para 1 dia de evento servidos em 1 turno para 8 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. O almoço para 8 participantes será fornecido dia 13 de novembro de 2026 Cardápio solicitado: Suco de Polpa de fruta: goiaba ou maracujá Água mineral para consumo Arroz Feijão Farofa Filé de peito de frango grelhado Contra filé de boi assado peixe ao molho 2 tipos de legumes cozidos (beterraba, cenoura e abóbora) 1 tipos de purê (batata e mandioca) ovos cozidos Salada crua (alface, tomate, repolho, cenoura ralada)		

		Sobremesa: pudim de leite Horário de fornecimento: 12h00		
9	Serviço de Coffee Break	Serviço completo de Coffee Break para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 40 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. Todos os itens do Coffee break deverão ser servidos cortados, prontos para consumo imediato. O suco deverá ser servido na suqueira elétrica ou material térmico devidamente higienizado, para manter a temperatura ideal e acessível ao consumo, devidamente higienizadas e protegidas, garantindo as condições adequadas de higiene e segurança alimentar. A empresa deverá fornecer todos os utensílios descartáveis necessários para o serviço, incluindo pratos, copos, talheres, guardanapos, toalha de mesa e demais itens que se fizerem necessários Cardápio solicitado: Café Preto sem açúcar, e disponibilização de açúcar para os que desejarem adoçar; Sanduíche natural sabor: frango;		

		Açaí sem açúcar com a disponibilização de açúcar e farinha de puba; 3 tipos de bolos caseiros: Chocolate com cobertura, Baunilha, cenoura ou milho; Suco natural sabores: acerola e cajá. 2 tipos de salgados fritos: coxinha de frango ou pastel de carne; Frutas cortadas: melancia, banana, abacaxi, morangos e kiwi. Pão de queijo. Horário de fornecimento: 15h30		
10	Serviço de Alimentação - Jantar	Serviço completo de alimentação tipo jantar para 4 dias de evento servidos em 1 turno para 25 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. O jantar deverá ser fornecido de 09 a 12 de novembro de 2026 Cardápio solicitado: Arroz Feijão Farofa		

		Filé de peito de frango grelhado Contra filé de boi assado 3 tipos de legumes cozidos (beterraba, cenoura e abóbora) 2 tipos de purê (batata e mandioca) Ovos cozidos Salada crua (alface, tomate, repolho, cenoura ralada) Suco de polpa de fruta: goiaba, cajú, acerola ou maracujá. Sobremesa: pudim de leite. Água mineral para consumo. Horário de fornecimento: 19h00		
TOTAL				

HOSPEDAGEM					
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 40 participantes QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
11	Hospedagem em apartamento duplo ou triplo (conforme disponibilidade do estabelecimento hoteleiro), com duas ou três camas individuais ou combinação equivalente, devidamente mobiliado, com roupa de cama e banho, banheiro privativo, em boas condições de higiene, conforto e funcionamento. O serviço deverá incluir café da manhã, 2 unidades de garrafas de água mineral de 500 ml por dia para cada participante. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes.	Diária	Serviço de hospedagem para 25 pessoas Check-in: Dia: 09/11/2026 Horário: 14h00 Check-out: Dia: 13/11/2026 Horário: 12h00		
TOTAL					
Observação: Antes da contratação é necessário a exigência de fotos e comprovação da descrição técnica (hall, quartos, banheiros, café da manhã). Necessário ainda a exigência de prova social (Redes Sociais, Avaliação e					

Sites), além de contato do responsável no local pela locação.

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: Capacitação do Sistema de Gestão da Assistência Farmacêutica e Uso Racional de Medicamentos

Materiais de malharia e brindes:

Data estimada para entrega dos materiais: **06/11/2026 até às 16hs.**

Endereço de entrega: Rua Henrique Timóteo número 75, Escritório Distrital Agsus, Redenção/PA - CEP: 68552-703

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **10 a 12/11/2026 às 15h30**

Endereço de entrega: Rua Mato Grosso nº137 Bairro: Alto Paraná - Auditório da UEPA Campus XV, Redenção/PA - CEP: 68550-000.

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

1. DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO

1.1. O serviço de fornecimento de refeições (**almoço**) deverá ser prestado impreterivelmente nas dependências e **estabelecimento físico da empresa contratada**.

1.2. O fornecimento do objeto seguirá estritamente o seguinte cronograma e quantitativo de pessoal no ano de 2026:

- **De 09 a 12 de novembro de 2026:** O almoço deverá ser fornecido para o contingente diário de **25 (vinte e cinco) pessoas**;
- **No dia 13 de novembro de 2026:** O almoço deverá ser fornecido para o contingente de **08 (oito) pessoas**.

1.2. O estabelecimento do fornecedor vencedor deverá estar situado a uma distância máxima de **15 minutos** de deslocamento do local da Capacitação, que será no Auditório da UEPA Campus XV - Rua Mato Grosso nº137 Bairro: Alto Paraná CEP: 68550-000, no Município de Redenção/PA, a fim de viabilizar a logística e o tempo disponível dos beneficiários para o intervalo de refeição.

1.3. O espaço físico da contratada deverá dispor de infraestrutura adequada, condições higiênico sanitárias aprovadas pelos órgãos competentes e capacidade de atendimento compatível com o fluxo estimado de servidores/funcionários.

1.4. O **controle de presença e consumo** diário dos beneficiários será de responsabilidade institucional do DSEI, cabendo ao estabelecimento comercial vencedor realizar a aferição operacional e o registro dos

atendidos (ex: por meio de lista de assinaturas ou conferência de listagem nominal fornecida pelo órgão) para fins de posterior conferência, liquidação e faturamento do serviço.

1.5. O serviço de fornecimento de alimentação deverá ser realizado na modalidade self-service, sendo vedada a disponibilização em marmitas individuais. Essa diretriz visa proporcionar melhores condições higiênico-sanitárias, maior controle na porção dos alimentos, redução de desperdícios e maior conforto aos participantes, além de favorecer a organização do serviço durante a execução da capacitação.

2. DO LOCAL, CRONOGRAMA E HORÁRIO DO SERVIÇO DE JANTAR

2.1. O serviço de fornecimento de refeições (**jantar**) deverá ser prestado impreterivelmente nas dependências e **estabelecimento físico da empresa contratada**.

2.2. O fornecimento do objeto seguirá estritamente o seguinte cronograma e quantitativo de pessoal no ano de 2026:

- **De 09 a 12 de novembro de 2026:** O jantar deverá ser fornecido para o contingente diário de **25 (vinte e cinco) pessoas**

2.3. O horário de fornecimento e atendimento do jantar iniciará, impreterivelmente, às **19h00 (dezenove horas)**.

2.4. O **controle de presença e consumo** diário dos beneficiários será de responsabilidade institucional do **DSEI**, cabendo ao estabelecimento comercial vencedor realizar a aferição operacional e o registro dos atendidos para fins de posterior conferência, liquidação e faturamento do serviço.

2.5. O estabelecimento do fornecedor vencedor deverá estar situado dentro do raio de deslocamento preestabelecido da sede da Contratante, dispondo de infraestrutura adequada e condições higiênico-sanitárias aprovadas pelos órgãos competentes.

3. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE COFFEE BREAK

3.1. O objeto desta contratação consiste na prestação de serviços de Coffee break no período de **10 a 12 de novembro de 2026**, a ser executado em estabelecimento regularizado e em estrita conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes.

3.2. O serviço de coffee break deverá ser integralmente montado, organizado e servido no local da Capacitação, que será no Auditório da UEPA Campus XV - Rua Mato Grosso nº137 Bairro: Alto Paraná CEP: 68550-000, no Município de Redenção/PA, observando rigorosamente os horários a serem validados pelo fiscal in loco do contrato.

3.3. Todos os itens alimentícios que compõem o cardápio deverão ser fornecidos previamente cortados, fracionados e prontos para consumo imediato pelos participantes.

3.4. Os sucos deverão ser obrigatoriamente servidos em suqueira elétrica ou recipiente de material térmico devidamente higienizado, que assegure a manutenção da temperatura ideal e o fácil acesso ao consumo. Os recipientes e utensílios expositores devem estar devidamente higienizados e protegidos, garantindo as condições adequadas de higiene e segurança alimentar.

3.5. A Contratada será a única e exclusiva responsável pelo fornecimento de todos os utensílios descartáveis e materiais de apoio necessários para a perfeita execução do serviço, incluindo, mas não se limitando a: pratos, copos, talheres, guardanapos, toalhas de mesa e demais insumos correlatos.

3.6. Todo o pessoal de apoio para reposição, limpeza da bancada e recolhimento de resíduos durante e após o evento ficará sob encargo da empresa vencedora

4. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE HOSPEDAGEM

4.1. O objeto desta contratação consiste na prestação de serviços de hospedagem no período de **09 a 13 de novembro de 2026**, a ser executado em estabelecimento regularizado e em estrita conformidade com as normas sanitárias, hoteleiras e de segurança vigentes.

4.2. O serviço contratado deverá incluir, obrigatoriamente, o fornecimento diário de **café da manhã** para todos os hóspedes.

4.3. A Contratada deverá disponibilizar nos quartos, sem custo adicional, o quantitativo diário de **02 (duas) unidades de água mineral de 500 ml por participante**.

4.4. O estabelecimento vencedor deverá garantir a possibilidade de **antecipação do horário de check-in (early check-in)** sem ônus para a Administração, em decorrência da logística e necessidade de deslocamento dos participantes, os quais são provenientes de diferentes localidades do território.

Declaração de compatibilidade do fornecedor: A contratação deverá recair sobre **fornecedor cujo CNPJ esteja ativo e cujas atividades econômicas registradas no CNAE sejam compatíveis com o objeto pretendido**, assegurando sua aptidão para fornecer os bens ou prestar os serviços e emitir a correspondente nota fiscal em conformidade com a natureza do objeto contratado. A verificação dessa compatibilidade deverá integrar a análise de habilitação e regularidade do fornecedor antes da formalização da contratação.

Os eventos apoiados pela AgSUS deverão respeitar e valorizar a diversidade cultural, promovendo o diálogo intercultural e assegurando a participação ativa dos povos indígenas e comunidades tradicionais na construção das atividades. Esse princípio exige a consideração das especificidades linguísticas, territoriais e socioculturais, bem como o reconhecimento dos saberes tradicionais e das formas próprias de organização social.

A Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI) estabelece que a atenção à saúde indígena deve considerar a diversidade social, cultural, geográfica, histórica e política dos povos indígenas, bem como prevê uma abordagem diferenciada e a preparação dos recursos humanos para atuação em contexto intercultural. No mesmo sentido, o art. 19-F da Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990 (Lei Orgânica da Saúde), estabelece que a realidade local e as especificidades da cultura dos povos indígenas devem ser consideradas no modelo de atenção à saúde indígena, que deve observar uma abordagem diferenciada e global.

Dessa forma, considerando o perfil dos participantes e a natureza da atividade, entende-se necessária a disponibilização de espaço e/ou serviços e materiais que ofereçam condições adequadas para a realização do evento, contemplando não apenas os requisitos físicos e estruturais, mas também condições que favoreçam a participação, a interação e o desenvolvimento das atividades em contexto intercultural.

Adicionalmente, considerando a natureza específica das contratações para eventos em contexto de saúde indígena, **os modelos de solicitação de propostas elaborados pela área técnica deverão estabelecer, de forma expressa, que a empresa proponente declare ter ciência e compreender as especificidades interculturais que envolvem a execução do objeto**, comprometendo-se a observar as condições necessárias à adequada prestação dos serviços. A proposta deverá, ainda, apresentar informações suficientes para demonstrar **a efetiva capacidade de atendimento às condições requeridas**, incluindo, quando aplicável, a identificação do estabelecimento onde o evento será realizado, as condições de disponibilização do espaço, a eventual participação de terceiros ou subcontratados e as condições para entrega de itens ou prestação de serviços de alimentação em localidades não centralizadas, remotas ou de difícil acesso.

A declaração deverá evidenciar que a empresa compreende que a execução do objeto não se limita ao fornecimento de bens ou serviços, devendo considerar as particularidades territoriais, logísticas, culturais e socioculturais dos participantes e do local de realização do evento, de modo a assegurar a compatibilidade da solução ofertada com as necessidades efetivamente demandadas pela AgSUS.

Tal medida permitirá maior transparência quanto à composição da solução ofertada e possibilitará a adequada análise da compatibilidade entre o objeto solicitado e a solução apresentada, especialmente quando a empresa proponente não for, diretamente, a responsável pela exploração ou disponibilização do

espaço. Eventual subcontratação deverá observar as disposições previstas no instrumento convocatório, no contrato e na regulamentação aplicável, não decorrendo do enquadramento da atividade econômica ou do CNAE da empresa qualquer autorização tácita da AgSUS para sua realização.

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 13/10/2026**, 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 13/10/2026**, 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