REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N. º 892/2026
AGSUS.029334/2026-11

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para o Evento: 41º Reunião Ordinária do CONDISI CUIABÁ, nos dias 02 a 04/12/2026, em Cuiabá/MT.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 17h59 de 06/11/2026	
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 – 05/11/2026** 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. 4º, inciso I do mesmo Regulamento.

1.2. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO. 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 DE MALHARIA			
ORD	**DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**EVENTO 42 participantes**
1	Camisa Personalizada Personalizada (frente e Versa, Gola Redonda, Manga curta, Malha dry-fit 100% poliamida, com proteção UV), cor preta, conforme a arte. Tamanho da estampa 25x15 nas costas. Tamanho P (medidas aproximadas de 52 cm a 54 cm de largura e 68 cm a 70 cm de comprimento). A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	5

2	Camisa Personalizadas Personalizada (frente e Versa, Gola Redonda, Manga curta, Malha dry-fit 100% poliamida, com proteção UV), na cor preta, conforme a arte. Tamanho da estampa 25x15 nas costas. 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.	Unidade	11
3	Camisa Personalizada (frente e Versa, Gola Redonda, Manga curta, Malha dry-fit 100% poliamida, com proteção UV), na cor preta, conforme a arte. Tamanho da estampa 25x15 nas costas. Tamanho G (medidas aproximadas de 57 cm a 59 cm de largura e 72 cm a 75 cm de comprimento). Conforme arte fornecida pela contratante.	Unidade	16
4	Camisa Personalizada (frente e Versa, Gola Redonda, Manga curta, Malha dry-fit 100% poliamida, com proteção UV), na cor preta, conforme a arte. Tamanho da estampa 25x15 nas costas. Tamanho GG (medidas aproximadas de 60 cm a 63 cm de largura e 75 cm a 78 cm de comprimento). Conforme arte fornecida pela contratante.	Unidade	7
5	Camisa Personalizada (frente e Versa, Gola Redonda, Manga curta, Malha dry-fit 100% poliamida, com proteção UV), na cor preta, conforme a arte. Tamanho da estampa 25x15 nas costas. Tamanho XG (medidas aproximadas de 62 cm a 65 cm de largura e 77 cm a 80 cm de comprimento). Conforme arte fornecida pela contratante.	Unidade	3
VALOR TOTAL			

MATERIAL GRÁFICO PERSONALIZADOS

ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 42 participantes
6	Banner em Lona Vinilica, medindo 0,80 x 1,20 m, confeccionado em lona de alta resistência, com impressão digital colorida, frente única, em alta resolução. Acabamento com cabo, ponteiras e cordão para fixação, proporcionando fácil instalação. Material impermeável, resistente à umidade e às intempéries, adequado para uso interno e externo, com excelente durabilidade e qualidade de impressão. Conforme arte fornecida pela contratante.	Unidade	1
7	Bloco de anotações Personalizados, Dimensões: A5: 148 x 210 mm (14,8 x 21 cm). Quantidade de folhas: 50 folhas por bloco. Capa: Rígida/Dura Miolo: Padrão Modelo de encadernação Wire-o, garra de duplo anel. Conforme arte a ser fornecida pela contratante.	Unidade	42
8	Garrafa Térmica Squeeze Personalizada. Capacidade de 650 ml à 750 ml; Material interno: aço inoxidável tipo 304, resistente à corrosão e adequado para armazenamento de bebidas; Material externo: aço inoxidável com acabamento soft touch emborrachado; isolamento térmico: parede dupla, proporcionando conservação da temperatura das bebidas por, no mínimo, 4 horas; Tampa em polipropileno: com canudo integrado; bico de canudo com sistema de abertura e fechamento, proporcionando praticidade no consumo e maior proteção do bocal contra sujeira e contato externo, livre de PBA e sistema a prova de vazamentos; Alça: possuir alça para transporte, proporcionando maior praticidade e segurança no manuseio; indicação de uso: adequada para acondicionamento e consumo de bebidas quentes ou frias; Acabamento: resistente, de fácil higienização e apropriado para uso contínuo. A personalização é feita por meio de gravação a laser ou silk-screen de alta fixação, com resistência à lavagem e ao desgaste por atrito. Conforme arte fornecida pela contratante.	Unidade	42
VALOR TOTAL			

MATERIAL DE EXPEDIENTE E DE APOIO			
ORD	**DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**EVENTO 42 participantes**
9	Resma de Papel Sulfite A4 no formato oficial A4, medindo duzentos e dez milímetros de largura por duzentos e noventa e sete milímetros de comprimento, com esquadrejamento perfeito e tolerâncias dimensionais rigorosamente alinhadas às normas vigentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas. Tamanho / Dimensões: 21 cm x 29,7 cm (ou 210 mm x 297 mm), seguindo a norma ISO 216. Quantidade: 100 folhas por resma.	Resma	1
10	Caixa de caneta esferográfica de cor azul. Ponta: Média de 1 mm. Largura da linha: 0,4 mm. Cor da tinta: Azul. Design: Corpo transparente. Tampa e plug: Da mesma cor da tinta Segurança: Tampa ventilada conforme padrão ISO Durabilidade: Bola de tungstênio, esfera perfeita e resistente. Caixa com 50 Unidades.	Caixa	1
11	Fita adesiva Polipropileno para empacotamento e fechamento de embalagens, constituída por dorso de filme plástico em polipropileno biorientado (BOPP) de alta resistência mecânica, com aplicação de adesivo acrílico à base de água ou adesivo do tipo hot-melt à base de borracha sintética em uma de suas faces, configurando característica monoface. O material deve apresentar enrolamento perfeito e homogêneo sobre tubete de papelão rígido e resistente, sendo estritamente isento de furos, bolhas de ar, rugas, rebarbas, deformações ou quaisquer materiais estranhos à sua textura originária. Largura: 48 mm x Comprimento: 100 m Transparente. Cor: Transparente.	Unidade	2

VALOR TOTAL

SERVIÇO DE HOSPEDAGEM				
ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 42 participantes	TOTAL (4 Diárias para 42 pessoas)

12	Hospedagem em apartamento padrão 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 (substituível a pedido do hóspede), banheiro privativo, em boas condições de higiene conforto e funcionamento com ducha quente e fria e produtos de higiene pessoal. Além disso, armário tipo guarda-roupa para 02 (dois) ou 03 (três) hóspedes, espelho, duas mesas tipo escrivaninha com 2 (duas) cadeiras, com iluminação própria, e ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais. Aparelho televisor, tipo LED, ar-condicionado e mini refrigerador (frigobar). O serviço deverá incluir café da manhã com cardápio: Bebidas: Café, Leite integral e desnatado, Chá (sabores variados), sucos naturais, água mineral. Pães: Pães franceses, Pães integrais, Pães de queijo. Bolo simples, Bolo de cenoura com cobertura, Bolo de milho ou fub. Frios: Presunto, Queijo muçarela, Queijo branco, Manteiga, Requeijão, Geleias variadas. Frutas: Salada de frutas, Banana, Mamão, Melancia, Maçã, Cereais e Complementos: Granola, Aveia, Iogurte natural e de frutas, Mel, Opções Quentes: Ovos mexidos, Salsicha ao molho, Cuscuz, Mandioca cozida. O serviço de hospedagem deverá ter serviço de recepção 24 horas e acesso à estacionamento sem custos ou taxas de estacionamento. O serviço de hospedagem deverá ser prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes.	Diária	Serviço de hospedagem para 42 pessoas Check-in: Entrada 01/12/2026 Horário: 14:00 (após o almoço) Check-out: Dia: 05/12/2026 Horário: 12:00 (antes do almoço)	88

VALOR TOTAL	

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
ORD	**DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**EVENTO** **42 participantes**
13	Água mineral (garrafa de 500 ml). Água mineral natural, sem gás, própria para consumo humano, obtida diretamente de fonte natural ou por captação subterrânea, com composição química caracterizada e adequada aos padrões de potabilidade vigentes. Deverá ser acondicionada em garrafa individual descartável de material plástico (PET), com capacidade de 500 ml, lacrada, inviolável e devidamente rotulada. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca, origem da fonte, data de envase/fabricação, lote, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. O produto deverá apresentar-se límpido, incolor, sem alteração de odor ou sabor, sem presença de partículas, sedimentos ou corpos estranhos. Deverá atender às normas sanitárias e regulamentações aplicáveis da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde, Departamento Nacional de Produção Mineral/Agência Nacional de Mineração (quando aplicável), normas do INMETRO e demais legislações pertinentes.	Unidade	336

VALOR TOTAL

LOCAÇÃO DE ESPAÇO E EQUIPAMENTOS DE SOM E ÁUDIO VISUAL			
ORD	**DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**EVENTO** **42 participantes**

14	Locação de Auditório com capacidade para 42 pessoas sentadas. Espaço físico adequado para a realização de reunião com capacidade para acomodar 42 pessoas, devendo o ambiente dispor de mesas retangulares com toalhas e cadeiras organizadas em formato de auditório/escolar, comportando 03 (Três) pessoas por mesa/fila. O serviço de locação deve abranger o período para montagem e desmontagem de estrutura para o evento no período compreendido entre as 08h00 e 18h00, dos dias 02 a 04/12/2026. O espaço deverá ser climatizado, com sistema de ar-condicionado em pleno funcionamento garantindo conforto térmico aos participantes, acesso a rede de internet com velocidade para transmissão em vídeo em Ultra HD (4K). O espaço deve possuir localização estratégica, com fácil acesso e proximidade dos banheiros em condições adequadas de uso e higiene. O ambiente deverá apresentar boas condições de limpeza, iluminação e infraestrutura, assegurando conforto, acessibilidade e adequado desenvolvimento das atividades previstas. O espaço deverá estar estruturado com equipamentos de som e audiovisual, de modo a viabilizar as apresentações e intervenções da plateia incluindo: 1 (Um) conjunto de Sonorização (mesa de som, amplificador e distribuição de caixa de som compatível com o público e 01 (um) operador de Áudio. Operador de áudio e vídeo para toda duração do evento. 1 (Um) Projetor multimídia e audiovisual com resolução nativa Full HD (1920×1080) e Tela de projeção de até 300 polegadas: Projetor audiovisual com resolução nativa Full HD (1920×1080) e conectividades 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 com alto-falantes integrados, controle remoto e suporte para instalação fixa ou móvel. Ideal para apresentações, treinamentos, videoaulas e eventos multimídia. 3 (Três) microfones, sem fio, bastão de mão, com alcance de até 100 metros, com baterias recarregáveis de longa duração.	Diária	3

VALOR TOTAL

SERVIÇO ALIMENTAÇÃO			
ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO

15	Serviço completo de café da manhã para 04 dias de evento servidos em 1 turno para 42 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. Cardápio solicitado: Bebidas: Café, Leite integral e desnatado, Chá (sabores variados), Sucos naturais, Água mineral. Pães e Bolos: Pães franceses, Pães integrais, Pães de queijo. Bolo simples, Bolo de cenoura com cobertura, Bolo de milho ou fubá. Frios: Presunto, Queijo muçarela, Queijo branco, Manteiga, Requeijão, Geleias variadas. Frutas: Salada de frutas, Banana, Mamão, Melancia, Maçã. Cereais e Complementos: Granola, Aveia, Iogurte natural e de frutas, Mel. Opções Quentes: Ovos mexidos, Salsicha ao molho, Cuscuz. Horário de fornecimento:	Serviço de Alimentação (Café da Manhã)	168

(61) 3686-5550
Setor Hoteleiro Norte, Quadra 1, Bloco E,
Conjunto A, 2º Pavimento, Edifício Sede CNP
Brasília - DF, CEP: 70701-050

16	Serviço completo de almoço para 03 dias de evento servidos em 1 turno para 42 participantes. O almoço deverá ser servido em sistema buffet, contemplando variedade de opções, com reposição durante todo o período de atendimento. 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. Cardápio solicitado: Entradas: Mix de folhas verdes, saladas variadas (mínimo de 4 opções), legumes cozidos e/ou grelhados, molhos e acompanhamentos. Pratos Principais: 01 opção de carne bovina; 01 opção de carne de frango; 01 opção de peixe e 01 opção vegetariana. Acompanhamentos: Arroz branco, arroz temperado, feijão, massa com dois tipos de molho, farofa, batata (assada, sauté ou purê), legumes salteados. Sobremesas: 02 opções de sobremesa (ex.: pudim, mousse, torta, pavê) e frutas da estação. Bebidas: Água mineral (com e sem gás), sucos naturais (mínimo de 2 sabores), no mínimo 300 ml de bebidas por pessoa. Horário de fornecimento: 11:30 às 13:00	Serviço de Alimentação (Almoço)	126

17	Serviço completo de jantar para 04 dias de evento servidos em 1 turno para 42 participantes. O jantar deverá ser servido em sistema buffet, contemplando variedade de opções, com reposição durante todo o período de atendimento. 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. Entradas: Mix de folhas verdes, saladas variadas (mínimo de 4 opções), legumes cozidos e/ou grelhados, molhos e acompanhamentos. Pratos Principais: 01 opção de carne bovina; 01 opção de carne de frango; 01 opção de peixe e 01 opção vegetariana. Acompanhamentos: Arroz branco, arroz temperado, feijão, massa com dois tipos de molho, farofa, batata (assada, sauté ou purê); legumes salteados. Sobremesas: 02 opções de sobremesa (ex.: pudim, mousse, torta, pavê) e frutas da estação. Bebidas: Água mineral (com e sem gás); sucos naturais (mínimo de 2 sabores), no mínimo 300 ml de bebidas por pessoa. Horário de fornecimento: 19:00 às 20:30	Serviço de alimentação (Jantar)	168

18	Serviço completo de coffee break 03 dias de evento servidos em 1 turno para 42 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentos, equipamentos, mão de-obra, fretes, embalagens, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços. O serviço deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessários para o serviço (mesas, toalhas, copos, xícaras, talheres, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento, reposição e apoio para servir bebidas e alimentos em geral. O fornecimento de coffee break deverá oferecer variedade de alimentos doces e salgados, incluindo bebidas quentes e frias. 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. Cardápio solicitado: Bebidas (incluir adoçante e açúcar) Café Leite Achocolatado em pó Água quente para preparo de chá; Chás variados. Iogurte Natural Granola Mel Sucos naturais prontos, mínimo 03 sabores entre as opções abaixo:	Serviço de Alimentação (Coffee- Break)	126

(61) 3686-5550
Setor Hoteleiro Norte, Quadra 1, Bloco E, Conjunto A, 2º Pavimento, Edifício Sede CNP
Brasília - DF, CEP: 70701-050

20	Café - Garrafa. Fornecido em garrafas térmicas de, no mínimo, 2 litros, xícaras e pires de louça, açúcar e adoçante em sachê e mexedores. O preço cotado deverá contemplar todos os materiais, insumos e demais custos necessários ao fornecimento do item, não sendo admitida cobrança adicional pelos componentes descritos.	Fornecimento de café, para 3 dias de evento servidos para 42 participantes durante todo o evento. Matutino (Manhã): 01 (uma) garrafa de café com açúcar e 01 (uma) garrafa de café sem açúcar, sendo 02 (dois) litros de café no período da manhã. Vespertino (Tarde): 01 (uma) garrafa de café com açúcar e 01 (uma) garrafa de café sem açúcar, sendo 02 (dois) litros de café no período da tarde. Horário de permanência: 08h00 às 12h00 e 14h00 às 18h00	3
21	"Bebedouro com Galão de Água – 20 litros: Fornecimento de água mineral natural, sem gás, em galão retornável de 20 litros, lacrado e conforme normas sanitárias, com bebedouro elétrico bivolt (127/220 V) compatível, copos descartáveis e demais itens necessários ao consumo. Disponibilização, abastecimento e reposição durante todo o evento, garantindo condições adequadas de higiene, funcionamento e uso. "	Diária (42 Participantes)	3

VALOR TOTAL

3. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

3.1. O presente contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura até **31 de dezembro de 2026**, ou até a entrega integral dos materiais e/ou a prestação total dos serviços contratados, o que ocorrer primeiro.

3.2. A vigência contratual poderá ser prorrogada, excepcionalmente, mediante **termo aditivo**, desde que haja prévia justificativa da necessidade administrativa, demonstração da vantajosidade da contratação e disponibilidade orçamentária para o exercício correspondente, observadas as disposições do Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS.

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

Evento : **41º Reunião Ordinária do CONDISI CUiabá**

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: **23/11/ 2026**

Endereço de entrega: Rua Brigadeiro Eduardo Gomes, 86, Bairro Goiabeiras, Cuiabá – MT, 78032 030, no Setor CONDISI.

Gêneros Alimentícios (Água Mineral):

Data estimada para entrega dos materiais: **23/11/ 2026**

Endereço de entrega: Rua Brigadeiro Eduardo Gomes, 86, Bairro Goiabeiras, Cuiabá – MT, 78032 030, no Setor CONDISI.

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **02 a 04/11/2026**

Endereço de entrega: À definir

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 17h59 do dia 06/11/2026**, 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 05/11/2026,** 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