

COMUNICADO Nº 6/2026/CCS - PES RIO DOCE/UAC/DIOP

TIMBRE DA EMPRESA

PROPOSTA COMERCIAL

À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS – AgSUS

PROCESSO Nº AGSUS.001208/2026-93

COTAÇÃO DE PREÇOS Nº. 103/2026 - CONTRATAÇÃO DIRETA

OBJETO: Contratação de serviços de hospedagem, alimentação e disponibilização de auditório e salas para a realização das oficinas do **Centro de Referência de Exposição Química**, nos dias **12 e 13 de março de 2026**, com **82 participantes**, e do **Centro de Referência das Águas**, nos dias **18 e 19 de março de 2026**, com **62 participantes**, a serem realizadas em **Brasília/DF**.

A empresa **xxxxxxxxxxxxxxxxxx**, com sede na cidade de **xxx**, na avenida **xxxxx**, telefone **xx-xxxxxxxxxx**, inscrita no **CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx**, Conta Corrente **xxxxxx**, Agência **xxxx**, Banco **xxxxx**, E-mail: **xxxxxxxxxxxxxxxxxx**, neste ato representada por **xxxxxx**, abaixo assinada, interessada na prestação do objeto do presente ato, **PROPÕE à AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS a prestação do objeto desta Cotação de preço, nas seguintes condições:**

1º EVENTO: oficina do Centro de Referência de Exposição Química, nos dias 12 e 13 de março de 2026, com 82 participantes:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	DATA DE INICIO	DATA DE FIM	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Apto duplo com café da manhã Hospedagem para atender 45 pessoas.	Unidade	23	11/03/2026	14/03/2026		
02	Auditório no formato espinha de peixe com capacidade 90 pessoas. O Espaço deverá conter: • ar condicionado; • iluminação; • Sistema de sonorização completo para atender 90 (noventa) pessoas; • 01 (um) data-show; • 01 (uma) mesa de suporte para data-show; • 01 (uma) tela para projeção 3000 lumens com entrada VGA e HDMI + tela 80" • internet para atender 90 pessoas (cabeadas ou wi-fi)	Unidade	01	12/03/2026	13/03/2026		

	• 03 (três) microfones, com baterias para atender todos os dias do evento • 01 (um) notebook para projetar apresentações *2 diárias das 8h às 18h					
03	Sala para trabalho em grupo. O Espaço deverá conter: • ar condicionado; • iluminação; • internet disponível (cabeadas ou wi-fi); • capacidade de 28 pessoas • cadeiras e mesa móveis • formato escolar	Unidade	02	12/03/2026	13/03/2026	
04	Almoço em sistema buffet (self service), que deverá ser servido no próprio local de realização do evento com as seguintes opções: 5 opções de saladas variadas, 2 opções de folhas frescas, 1 opção de molho especial; 01 antepasto artesanal, 01 bandeja de frios e queijos, cesta de pães, 2 opções de carnes (frango, peixe do dia, carne vermelha) ; 1 opção de massa ; 3 opções de guarnições quentes; 2 opções de sobremesas, 1 panachê de frutas laminadas ou salada de frutas; 01 opção de bebida não alcoólica por pessoa. 82 unidades de almoços para serem servidos nos dias 12 e 13.	Unidade	82	12/03/2026	13/03/2026	
05	Jantar em sistema buffet (self service), que deverá ser servido no próprio local de realização do evento (somente para pessoal hospedado) 5 opções de saladas variadas, 2 opções de folhas da horta, 1 opção de molho especial; antepasto artesanal, bandeja de frios e queijos, cesta de pães, 2 opções de carnes(frango, peixe do dia, carne vermelha) ; 1 opção de pasta ; 3 opções de guarnições quentes; 2 opções de sobremesas, 1 panachê de frutas laminadas ou salada de frutas; 01 opção de bebida não alcoólica por pessoa. 45 unidades de jantar para serem servidos nos dias 11, 12 e 13.	Unidade	45	11/03/2026	13/03/2026	
06	Café - garrafa térmica de 1,8 LITROS - servidos em copos descartáveis incluso açúcar, adoçante e lixeiras *3 garrafas de café por diária	Unidade	03	12/03/2026	13/03/2026	
07	Água Mineral - Galão de 20 litros *3 galões de água por diária	Unidade	03	12/03/2026	13/03/2026	

08	Coffe Break - Café, pão de queijo, 02 tipo de mini-sanduíche, mini tapioca, 02 tipo de bolo, 03 tipos de salgado assados, salada de frutas ou frutas laminadas, 02 tipos de suco natural	Unidade	82	12/03/2026	13/03/2026		
	<u>*82 unidades de Coffe break para duas diárias</u>						
09	Recepcionista	Diária	02	12/03/2026	13/03/2026		
10	Operador de áudio e vídeo	Diária	01	12/03/2026	13/03/2026		
11	Sistema de Gravação (operador e equipamento de gravação - câmera) - Deverá acontecer em todas as salas de trabalho simultaneamente. A gravação deverá ser entregue até 24h após a realização do evento no formato de mídia ou drive na íntegra, sem edições ou cortes. 3 profissionais com equipamentos para atender os dois dias de evento.	Diária	03	12/03/2026	13/03/2026		
VALOR TOTAL						R\$	R\$

2º EVENTO: Oficina do Centro de Referência das Águas - 18 e 19 de março de 2026, com 62 participantes:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	DATA DE INICIO	DATA DE FIM	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Apto duplo com café da manhã Hospedagem para atender 30 pessoas em quartos duplos. Hospedagem do dia 17 a 20 de março.	Unidade	15	17/03/2026	20/03/2026		
02	Auditório com capacidade 70 pessoas - O Espaço formato espinha de peixe deverá conter: • ar condicionado; • iluminação; • Sistema de sonorização completo para atender 90 (noventa) pessoas; • 01 (um) data-show; • 01 (um) mesa de suporte para data-show; • 01 (um) tela para projeção 3000 lumens com entrada VGA e HDMI + tela 80" • internet wi-fi para 90 pessoas • 03 (três) microfones • 01 (um) notebook para projetar apresentações 2 diárias das 8h às 18h	Unidade	01	18/03/2026	19/03/2026		
03	Sala para trabalho em grupo. O Espaço deverá conter: • ar condicionado; • iluminação; • internet wi-fi; • capacidade de 28 pessoas cada sala • cadeiras e mesa moveis	Unidade	02	18/03/2026	19/03/2026		

	• formato escolar 2 salas - 2 diárias das 8h às 18h						
04	Almoço em sistema buffet (self service), que deverá ser servido no próprio local de realização do evento com as seguintes opções: 5 opções de saladas variadas, 2 opções de folhas frescas, 1 opção de molho especial; 01 antepasto artesanal, 01 bandeja de frios e queijos, cesta de pães, 2 opções de carnes (frango, peixe do dia, carne vermelha) ; 1 opção de massa ; 3 opções de guarnições quentes; 2 opções de sobremesas, 1 panachê de frutas laminadas ou salada de frutas; 01 opção de bebida não alcóolica por pessoa. 62 unidades de almoços para serem servidos nos dias 18 e 19 de março.	Unidade	62	18/03/2026	19/03/2026		
05	Jantar em sistema buffet, que deverá ser servido no próprio local de realização do evento (somente para pessoal hospedado) 5 opções de saladas variadas, 2 opções de folhas da horta, 1 opção de molho especial; antepasto artesanal, bandeja de frios e queijos, cesta de pães, 2 opções de carnes(frango, peixe do dia, carne vermelha) ; 1 opção de pasta/ massa; 3 opções de guarnições quentes; 2 opções de sobremesas, 1 panachê de frutas laminadas ou salada de frutas; 01 opção de bebida não alcóolica por pessoa. 30 unidades de jantares para serem servidos nos dias 17, 18 e 19 de março.	Unidade	30	17/03/2026	19/03/2026		
06	Café - garrafa térmica de 1,8 LITROS - servidos em copos descartáveis incluso açúcar, adoçante e lixeiras 3 garrafas de café por dia para atender ao evento nos dias 18 e 19	Unidade	03	18/03/2026	19/03/2026		
07	Água Mineral - Galão de 20 litros 3 galões de água por dia para atender ao evento nos dias 18 e 19	Unidade	03	18/03/2026	19/03/2026		
08	Coffe Break - Café, pão de queijo, 02 tipo de mini-sanduíche, mini tapioca, 02 tipo de bolo, 03 tipos de salgado assados, salada de frutas ou frutas laminadas, 02 tipos de suco natural 62 unidades de coffe break para os dias 18 e 19 de março.	Unidade	62	18/03/2026	19/03/2026		
09	Recepcionista. 01 recepcionista para os dias 18 e 19 de março	Diária	02	18/03/2026	19/03/2026		

10	Operador de áudio e vídeo 1 operador de áudio e vídeo para os dias 18 e 19 de março	Diária	02	18/03/2026	19/03/2026		
11	Sistema de Gravação (operador e equipamento de gravação - câmera) - Deverá acontecer em todas as salas de trabalho simultaneamente. A gravação deverá ser entregue até 24h após a realização do evento no formato de mídia ou drive na íntegra, sem edições ou cortes. 3 profissionais com equipamentos para atender os dias 18 e 19 de março.	Diária	03	18/03/2026	19/03/2026		
VALOR TOTAL						R\$	R\$

Pagamento em até 15 dias ÚTEIS após entrega e/ou prestação dos itens/serviços e emissão da Nota Fiscal, mediante atesto da área demandante.

DECLARAÇÕES GERAIS:

DECLARAMOS QUE: A validade da proposta é de 30 (trinta) dias contados a partir da data de emissão.

DECLARAMOS QUE: Nos valores constantes desta proposta estão compreendidos todas as despesas, que direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado, na forma prevista no Edital e seus anexos, não cabendo qualquer reclamação posterior.

DECLARAMOS QUE: Sob nenhuma hipótese serão feitas quaisquer cobranças adicionais ou sob quaisquer outras denominações.

A **proposta** comercial deve ser apresentada com **identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal**.

Brasília/DF, ____ de ____ de 2026.

Nome/Assinatura do Representante Legal da Empresa
Cargo/CPF

Observação: A proposta comercial deve ser apresentada com identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal.