

**REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 463/2026
AGSUS.012785/2026-19**

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para a II Reunião Ordinária do CONDISI Araguaia e Capacitação – Exercício 2026, entre os dias 10 a 14/08, em São Felix Do Araguaia/MT.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 15/06/2026	
E-mail para encaminhamento:	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Informação encontra-se em nosso site:	www.agenciasus.org.br
Endereço:	SEPN 514 Bloco D - Brasília - DF, 70750-525
Dúvidas e esclarecimentos até as 23h59 de 12/06/2026 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 AgSUS, 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 ADQUIRIDO

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, materiais gráficos personalizados, didático e apoio *coffee break* para viabilizar o evento.

2.2. Portanto, a fim de tratar do atendimento relacionado aos eventos com participação desta Agência, serão adquiridos:

MATERIAL GRÁFICO E PERSONALIZADO			
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1
			QTD
1	Garrafas/Copo térmico em fibra de bambu 350ml com tampa (personalizados)	Unidade	80
2	Blocos Personalizados A5 , papel sulfite 75g ou superior impressão de folhas internas personalizadas com logomarca do CONDISI em preto e branco capa personalizada conforme identidade visual do evento.	Unidade	80
3	Banner tamanho 1,00m x 0,66 m, com suporte/vara inclusa (personalizado)	Unidade	1

MATERIAL DE APOIO			
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1
			QTD
4	Resma Papel A4 - com 500 folhas	Unidade	3
5	Canetas esferográficas azul	Unidade	80
6	Pincel para quadro branco Cor azul	Unidade	3

7	Pincel para quadro branco Cor preta	Unidade	2
8	Rolo TNT Verde - Rolo	Metros	15
9	Rolo TNT Vermelho - Rolo	Metros	15
10	Rolo TNT Azul - Rolo	Metros	20
11	01 Grampeador de mesa , tamanho médio (compatível com grampo 26/6)	Unidade	1
12	Caixa de Grampo modelo 26/6	Caixa	5
13	Prancheta para apoio de escrita	Unidade	80

MALHARIA			
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1
			QTD
14	Camisas gola polo , tamanho P, (cor conforme a arte) personalizado com logo marca oficial do CONDISI e parceiros institucionais.	Unidade	30
15	Camisas gola polo , tamanho M, (cor conforme a arte) personalizado com logo marca oficial do CONDISI e parceiros institucionais.	Unidade	32

16	Camisas gola polo , tamanho G, (cor conforme a arte) personalizado com logo marca oficial do CONDISI e parceiros institucionais.	Unidade	10
17	Camisas gola polo , tamanho GG, (cor conforme a arte) personalizado com logo marca oficial do CONDISI e parceiros institucionais.	Unidade	8

ALUGUEL DE ESPAÇO			
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 [80 participantes]
			QTD
18	<p>Aluguel de espaço para realização da Capacitação e II Reunião Ordinária do CONDISI nos dias 10 a 14 de agosto de 2026, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sala climatizada; · Cadeiras e mesas; · Banheiro; · Energia elétrica; · Estrutura adequada; · 02 notebooks; · 02 microfones sem fio; · 01 projetor; · 01 caixa de som. 	Diária	5

HOSPEDAGEM			
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 [80 participantes]
			QTD
19	Hospedagem para 72 Conselheiros Distritais de Saúde Indígena, com entrada no dia 09/08/2026 (check-in) e saída no dia 15/08/2026 pela manhã (check-out), incluindo café da manhã, quartos individuais ou duplos, roupa de cama, banho, internet e estrutura adequada.	Diária	6 diárias

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO		
ORDEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	EVENTO 1 80 participantes

20	<p>Coffee Break</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <p>O coffee break deverá conter salada de frutas frescas, melancia, melão, banana, maçã e frutas da estação. Entre os itens salgados, poderão ser servidos salgados assados variados, como esfiha, enroladinho e empada, salgados fritos variados, como coxinha, risole e bolinha de queijo, além de pãezinhos, mini sanduíches com presunto e queijo, sanduíches frios e pão de queijo. Entre os itens doces, poderão ser ofertados bolo de chocolate com cobertura, bolo de cenoura com cobertura, bolo de milho, bolo de mandioca, rosquinhas doces e biscoitos variados. As bebidas deverão incluir café, leite, chá, suco natural e água mineral com e sem gás.</p> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none">• 16h <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none">• A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 01 turno para 80 participantes.</p>
----	---	--

21	<p>ALMOÇO</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <p>O almoço deverá contemplar arroz branco, arroz temperado ou arroz carreteiro, além de feijão preto, feijão tropeiro ou feijão tropical. Entre as proteínas, poderão ser servidos bife bovino grelhado, costela bovina ao molho barbecue, carne assada, carne bovina ao molho madeira, frango (tulipa, coxa ou sobrecoxa) acompanhado de batata assada ou frita, bem como peixe grelhado. As opções de verduras, legumes e saladas poderão incluir alface crespa e/ou americana, tomate, vinagrete, repolho, couve, beterraba, cenoura, abóbora, mandioca, milho refogado, ervilha, batata doce, laranja fatiada e demais hortaliças da estação. As sobremesas poderão consistir em mousse de maracujá, mousse de chocolate, pavê, torta doce, pudim e gelatina.</p> <p>As bebidas deverão incluir água mineral com e sem gás, e suco natural.</p> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none">• 12h <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none">• Deverão ser disponibilizadas, no mínimo, cinco opções simultâneas de proteína.	<p>ALMOÇO – DIAS 10 A 14 DE AGOSTO</p> <p>Quantidade:</p> <ul style="list-style-type: none">• Almoço diário: 80 pessoas (Um almoço por pessoa).• Período: de 10 a 14 de agosto.
----	--	---

22	<p>JANTAR</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <p>O jantar deverá contemplar arroz branco ou arroz carreteiro, feijão preto ou feijão tropeiro, além de opções de massas, como macarronada contendo bacon, mussarela, carne moída e complementos diversos, acompanhada de molho vermelho tradicional e molho branco, bem como lasanha de carne ou de frango. Entre as proteínas, poderão ser servidos carne bovina ao molho barbecue, bife bovino grelhado, carne assada, carne bovina ao molho madeira, carne bovina grelhada ou ao molho, frango grelhado, frango assado, coxa e sobrecoxa, tulipa de frango, peito de frango, peixe assado, peixe grelhado, estrogonofe de carne e estrogonofe de frango. Como acompanhamentos, poderão ser ofertados mandioca cozida, batata frita, batata assada, batata doce, batata palha e abóbora. As saladas e hortaliças deverão incluir alface, tomate, vinagrete, repolho, cenoura, beterraba, milho refogado e hortaliças da estação. As sobremesas poderão consistir em mousse de maracujá, mousse de chocolate, pavê, pudim, torta doce, gelatina e sobremesa regional.</p> <p>As bebidas deverão incluir água mineral com e sem gás, refrigerante e suco natural.</p> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none">• 19h30 <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none">• Deverão ser disponibilizadas, no mínimo, quatro opções de proteína por dia.	<p>1. JANTAR – DIA 09 DE AGOSTO</p> <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none">• Jantar: 60 pessoas (Um jantar por pessoa).• Data: 09 de agosto (dia da entrada). <p>2. JANTAR – DIAS 10 A 14 DE AGOSTO</p> <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none">• Jantar diário: 72 pessoas (Um jantar por pessoa).• Período: 10 a 14 de agosto.
----	--	---

3. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

3.1. A vigência será de **12 (doze) meses**, após assinatura do contrato ou outro instrumento hábil, podendo ser prorrogado conforme Art. 67 do Regulamento de Compra e Contratações da AgSUS.

4. DO VALOR ESTIMADO

4.1. O valor será disponibilizado apenas e imediatamente após o encerramento da etapa de seleção de fornecedores, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

5. DA PREVISÃO DA DATA ENTREGA DOS ITENS OU INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Evento 1: II Reunião Ordinária do CONDISI Araguaia e Capacitação – Exercício 2026

Materiais Gráficos e Itens de Apoio:

Data da Entrega do Material: 04 de agosto de 2026.

Endereço: Rua Newton Burjack, nº 322, Centro - São Félix do Araguaia – MT - CEP: 78670-000 / DSEI ARAGUAIA

Serviço de alimentação - Coffee-break:

Data da Entrega do Coffee-break: 10 a 14 de agosto de 2026.

Horário de Entrega do Coffee-break: Período vespertino (16:00)

Local de Entrega do Coffee-Break: No local do evento, a definir.

Responsável pelo recebimento: Ohuri Haritxana De Farias Karaja

Serviço de alimentação - Almoço e Jantar:

Data da Entrega: Almoço - 10 a 14 de agosto de 2026. Jantar - 09 a 14 de agosto de 2026.

Horário de Entrega: Almoço: 12:00. Jantar: 19:30.

Local de Entrega: a definir.

Responsável pelo recebimento: Ohuri Haritxana De Farias Karaja

6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será realizado após a conclusão satisfatória dos serviços, através de transferência bancária, PIX ou boleto bancário emitido pela CONTRATADA.

6.2. PRAZO DE PAGAMENTO: No prazo de até **15 (quinze) dias úteis após** a aceitação do recibo/nota fiscal/fatura/boleto devidamente atestado pelo(a) fiscal deste contrato.

7. DAS PENALIDADES

7.1. 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.

8. DA PROPOSTA

8.1. Neste contexto, a AgSUS convida sua empresa a apresentar uma proposta comercial até **as 23h59 do dia 15/06/2026**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial**.

8.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: aquisicoes.cass@agenciasus.org.br, até **as 23h59 do dia 12/06/2026**, a fim de serem esclarecidos antes do envio da proposta comercial, sendo que todas as respostas serão enviadas por escrito.

8.3. No caso de impossibilidade de cumprir esse prazo, favor sinalizar outra data para apresentação das cotações.

8.4. 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:	
E-mail 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) 9 9657-7626 e (61) 3686-4144 Ramal 1002