

PROPOSTA COMERCIAL
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS
COTAÇÃO DE PREÇO Nº AGSUS.013436/2026-14
AGSUS.013436/2026-14

OBJETO: Fornecimento de bens e serviços para a realização dos eventos do DSEI Leste de Roraima, referente ao 2º quadrimestre de 2026.

A **xxxxx**, com sede na cidade de **xxx**, na avenida **xxxxx**, telefone **xx-xxxxxxxxxxx**, inscrita no **CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx**, Conta Corrente **xxxxxxx**, Agência **xxxxx**, Banco **xxxxx**, E-mail: **xxxxxxxxxxxxxxxxx**, 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:**

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO									
OR DE M	DESCRIÇÃO/ E SPECIFICAÇÃO	EVENTO 1 14 participantes	EVENTO 2 36 participantes por turma (Coffee Break e Almoço incluindo os instrutores conforme documentos 0500506 , 0479149 e 0528753)		EVENTO 3 20 participantes	EVENTO 4 40 participantes	EVENTO 5 20 participantes	Valor Unitário	Valor Total
			1ª Turma 36 participantes	2ª Turma 36 participantes					

		<p>ia e banana ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sucos naturais: maracujá, cupuaçu, goiaba, abacaxi, murici e acerola ; • Paçoca ; • Salada de frutas; 	<p>abacaxi, murici e acerola;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paçoca; • Salada de frutas; • Bolos variados; • Café com açúcar e sem açúcar (durante todo o evento); • Chá com açúcar e sem açúcar: verde e de camomila 	<p>abacaxi, murici e acerola;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paçoca; • Salada de frutas; • Bolos variados; • Café com açúcar e sem açúcar (durante todo o evento); • Chá com açúcar e sem açúcar: verde e de camomila 	<p>abacaxi, murici e acerola;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paçoca; • Salada de frutas; • Bolos variados; • Café com açúcar e sem açúcar (durante todo o evento); • Chá com açúcar e sem açúcar: verde e de camomila 	<p>com gás e sem gás.</p> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 08h00 • 14h00 <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, 			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Bolos variados; • Café com açúcar e sem açúcar (durante todo o evento); • Chá com açúcar e sem açúcar: verde e de camomila 	<p>(durante todo evento).</p> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 09h30 • 15h30 <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários 	<p>(durante todo evento).</p> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 09h30 • 15h30 <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários 	<p>(durante todo evento).</p> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 09h30 • 15h30 <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários 	<p>incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.</p>			
--	--	--	---	---	---	--	--	--	--

		<p>ila (durant e todo evento).</p> <p>Horário de fornecimen to:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 09h30 ● 15h30 <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● A empres a contrat ada ficará 	<p>s, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservaç ão dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáve is como guardanap os, talheres,</p>	<p>s, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservaç ão dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáve is como guardanap os, talheres,</p>	<p>s, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservaç ão dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáve is como guardanap os, talheres,</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Conforme document o (0521652): Quanto aos itens café e chá, estes deverão ser fornecidos em garrafas térmicas, permanecendo disponíveis aos participantes durante todo o 			
--	--	---	--	--	--	---	--	--	--

		<p>responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a</p>	<p>pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serviço completo de Coffee Break fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, copos, talheres, louças e mesas). Todos os 	<p>pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serviço completo de Coffee Break fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, copos, talheres, louças e mesas). Todos os 	<p>pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serviço completo de Coffee Break fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, copos, talheres, louças e mesas). Todos os 	<p>período do evento, para atender 40 participantes por cada turno (manhã e tarde). A água mineral deverá ser entregue em embalagens individuais de aproximadamente 250 ml,</p>			
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

		adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.	itens devem estar dentro do prazo de validade, devidamente lacrados e inspecionados. A manipulação e o preparo deverão seguir integralmente as Resoluções RDC nº 216/2004	itens devem estar dentro do prazo de validade, devidamente lacrados e inspecionados. A manipulação e o preparo deverão seguir integralmente as Resoluções RDC nº 216/2004	itens devem estar dentro do prazo de validade, devidamente lacrados e inspecionados. A manipulação e o preparo deverão seguir integralmente as Resoluções RDC nº 216/2004	devendo ser disponibilizado também local adequado para seu armazenamento e conservação, como caixas térmicas com gelo, de modo a garantir o acesso contínuo durante a programação			
--	--	--	---	---	---	---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> Serviço completo de Coffee Break fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, , 	e nº 275/2002 da ANVISA, observando as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). O acondicionamento e o	e nº 275/2002 da ANVISA, observando as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). O acondicionamento e o	e nº 275/2002 da ANVISA, observando as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). O acondicionamento e o	ão, para atender 40 participantes por cada turno (manhã e tarde). Ressaltamos que os itens que permanecerão disponíveis ao longo de todo o evento (café, chá e água mineral) deverão ser			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		<p>copos, talheres, louças e mesas). Todos os itens devem estar dentro do prazo de validade, devidamente lacrados e</p>	<p>transporte deverão ser realizados em conformidade com a legislação sanitária vigente, garantindo temperatura e conservação adequadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conforme documento (0500506), 	<p>transporte deverão ser realizados em conformidade com a legislação sanitária vigente, garantindo temperatura e conservação adequadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conforme documento (0500506), 	<p>transporte deverão ser realizados em conformidade com a legislação sanitária vigente, garantindo temperatura e conservação adequadas.</p>	<p>entregues em dois momentos (08h00, no início das atividades do período da manhã; e 14h00, no início das atividades do período da tarde).</p>			
--	--	---	--	--	--	---	--	--	--

		inspeccionados. A manipulação e o preparo deverão seguir integralmente as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da	o serviço de alimentação (Coffee Break) deverá ser fornecido no mesmo local da hospedagem, visando melhor logística e atendimento aos participantes.	o serviço de alimentação (Coffee Break) deverá ser fornecido no mesmo local da hospedagem, visando melhor logística e atendimento aos participantes.					
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

		ANVISA, observando as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

		O acondi cionam ento e o transp orte deverã o ser realiza dos em confor midade com a legislaç ão sanitári a vigente , garanti							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

		ndo temper atura e conser vação adequa das.							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

53	Serviço de alimentação (Kit de Alimentação)	N/A	N/A	N/A	N/A	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 02 turnos para 40 participantes. Sugestão de Cardápio: <ul style="list-style-type: none">● Kit individualizado:<ul style="list-style-type: none">○ 2 salgadinhos assados;	N/A		
----	---	-----	-----	-----	-----	---	-----	--	--

						<ul style="list-style-type: none">○ 1 fati a de bol o (tri go, ce no ura , ce no ura co m ch oc ola te,			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

						ch oc ola te, coc o, lar anj a, ma ndi oca , mil ho, qu eij o, me scl ad			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>o, ent re out ros) - 15 0 g; ○ 1 suc o de fru ta (25 0 ml) ; ○ 1 sal</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						ada a de fru ta. Horário de fornecimento: <ul style="list-style-type: none">● 09h30● 15h30 Observações: <ul style="list-style-type: none">● A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

						utensílios necessário s, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservaç ão dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáve is como guardanap os,			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

						talheres, pratos e copos.			
--	--	--	--	--	--	---------------------------------	--	--	--

54	Serviço de alimentação (Café da manhã)	N/A	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 02 turnos para 31 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Café; ● Leite; ● Sucos variados; ● Frutas variadas; ● Pão francês; 	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 02 turnos para 31 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Café; ● Leite; ● Sucos variados; ● Frutas variadas; ● Pão francês; 	N/A	N/A	N/A		
----	--	-----	--	--	-----	-----	-----	--	--

			<ul style="list-style-type: none">• Queijo;• Presunto. <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none">• Horário a definir <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none">• A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários,	<ul style="list-style-type: none">• Queijo;• Presunto. <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none">• Horário a definir <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.	incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.					
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none">• Conforme documento (0500506), o serviço de alimentação (Café da Manhã) deverá ser fornecido no mesmo local da hospedagem, visando melhor logística e atendimento aos participantes.	<ul style="list-style-type: none">• Conforme documento (0500506), o serviço de alimentação (Café da Manhã) deverá ser fornecido no mesmo local da hospedagem, visando melhor logística e atendimento aos participantes.					
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none">• Conforme documento (0479149), serão 62 participantes para café da manhã e jantar (31 participantes por turma).	<ul style="list-style-type: none">• Conforme documento (0479149), serão 62 participantes para café da manhã e jantar (31 participantes por turma).					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

55	Serviço de alimentação (Almoço)	N/A	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 02 turnos para 36 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carne; ● Frango; ● Peixe; ● Arroz; ● Macarrão; ● Feijão; ● Farofa; ● Salada; 	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 02 turnos para 36 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carne; ● Frango; ● Peixe; ● Arroz; ● Macarrão; ● Feijão; ● Farofa; ● Salada; 	N/A	N/A	N/A		
----	---------------------------------	-----	---	---	-----	-----	-----	--	--

			<ul style="list-style-type: none">• Sobremesas variadas. <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none">• Horário a definir <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none">• A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários	<ul style="list-style-type: none">• Sobremesas variadas. <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none">• Horário a definir <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none">• A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários					
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--

			s, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservaç ão dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáve is como guardanap os, talheres,	s, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservaç ão dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáve is como guardanap os, talheres,					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Conforme documento (0500506), o serviço de alimentação (Almoço) deverá ser fornecido no mesmo local da hospedagem, visando melhor logística e atendimento aos	<p>pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Conforme documento (0500506), o serviço de alimentação (Almoço) deverá ser fornecido no mesmo local da hospedagem, visando melhor logística e atendimento aos					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			participant es.	participant es.					
--	--	--	--------------------	--------------------	--	--	--	--	--

56	Serviço de alimentação (Jantar)	N/A	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 02 turnos para 31 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carne; ● Frango; ● Peixe; ● Arroz; ● Macarrão; ● Feijão; 	<p>Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 02 turnos para 31 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carne; ● Frango; ● Peixe; ● Arroz; ● Macarrão; ● Feijão; 	N/A	N/A			
----	---------------------------------	-----	---	---	-----	-----	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none">• Sobremesas variadas. <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none">• Horário a definir <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none">• A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessário	<ul style="list-style-type: none">• Sobremesas variadas. <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none">• Horário a definir <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none">• A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessário					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			s, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservaç ão dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáve is como guardanap os, talheres,	s, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservaç ão dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáve is como guardanap os, talheres,					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Conforme documento (0500506), o serviço de alimentação (Jantar) deverá ser fornecido no mesmo local da hospedagem, visando melhor logística e atendimento aos	<p>pratos e copos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Conforme documento (0500506), o serviço de alimentação (Jantar) deverá ser fornecido no mesmo local da hospedagem, visando melhor logística e atendimento aos					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>participantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Conforme documento (0479149), serão 62 participantes para café da manhã e jantar (31 participantes por turma). 	<p>participantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Conforme documento (0479149), serão 62 participantes para café da manhã e jantar (31 participantes por turma). 					
Total									

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

ENTREGA

Evento 1: Capacitação de Leishmaniose Tegumentar - Coleta de Amostra - DSEI Leste de Roraima

Materiais Gráficos, Itens Personalizados, Materiais de Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **03/07/2026**.

Endereço de entrega: Avenida Ville Roy 8282 São Vicente, Boa Vista-RR - DSEI Leste de Roraima

Serviço de Alimentação (Coffee Break), Serviço de Locação de Equipamentos (Som/Vídeo):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação e do serviço de locação de equipamentos deverá ocorrer nos dias do evento **(06/07/2026, 07/07/2026, 08/07/2026, 09/07/2026 e 10/07/2026)**.

Endereço de entrega: DSEI Leste de Roraima - Av. Ville Roy, 8282 - São Vicente, Boa Vista - RR

Evento 2: Oficina de Multiplicadores de Saúde Ambiental Indígena

Materiais Gráficos, Itens Personalizados, Materiais de Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **10/07/2026**.

Endereço de entrega: Avenida Ville Roy 8282 São Vicente, Boa Vista-RR - DSEI Leste de Roraima

Serviço de Alimentação (Coffee Break, Kit de Alimentação, Café da Manhã, Almoço, Jantar), Aluguel de Espaço/Hospedagem:

A data estimada para entrega do serviço de alimentação e do aluguel de espaço/hospedagem deverá ocorrer nos dias do evento (1ª Turma - 13/07/2026, 14/07/2026, 15/07/2026, 16/07/2026 e 17/07/2026); (2ª Turma - 10/08/2026, 11/08/2026, 12/08/2026, 13/08/2026 e 14/08/2026).

Endereço de entrega: Boa Vista - RR

Evento 3: Capacitação de LVH - Leishmaniose Visceral Humana Teste Rápido DSEI/LRR

Materiais Gráficos, Itens Personalizados, Materiais de Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia 17/07/2026.

Endereço de entrega: Avenida Ville Roy 8282 São Vicente, Boa Vista-RR - DSEI Leste de Roraima

Serviço de Alimentação (Coffee Break), Serviço de Locação de Equipamentos (Som/Vídeo):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação e do serviço de locação de equipamentos deverá ocorrer nos dias do evento (20/07/2026 e 21/07/2026).

Endereço de entrega: DSEI Leste de Roraima - Av. Ville Roy, 8282 - São Vicente, Boa Vista - RR

Evento 4: Capacitação em Manejo Clínico da Sífilis/Hepatites B e C bem como Práticas de Testagem de HIV/SIFILIS e Hepatite B e C

Materiais Gráficos, Itens Personalizados, Materiais de Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia 24/07/2026.

Endereço de entrega: Avenida Ville Roy 8282 São Vicente, Boa Vista-RR - DSEI Leste de Roraima

Serviço de Alimentação (Coffee Break), Serviço de Locação de Equipamentos (Som/Vídeo):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação e do serviço de locação de equipamentos deverá ocorrer nos dias do evento **(28/07/2026 e 29/07/2026)**.

Endereço de entrega: DSEI Leste de Roraima - Av. Ville Roy, 8282 - São Vicente, Boa Vista - RR

Evento 5: Curso de Microscopista Diagnóstico de Malária Atualização

Materiais Gráficos, Itens Personalizados, Materiais de Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **07/08/2026**.

Endereço de entrega: Avenida Ville Roy 8282 São Vicente, Boa Vista-RR - DSEI Leste de Roraima

Gêneros Alimentícios:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **07/08/2026**.

Endereço de entrega: Avenida Ville Roy 8282 São Vicente, Boa Vista-RR - DSEI Leste de Roraima

Serviço de Locação de Equipamentos (Som/Vídeo):

A data estimada para entrega do serviço de locação de equipamentos deverá ocorrer nos dias do evento **(10/08/2026, 11/08/2026, 12/08/2026, 13/08/2026 e 14/08/2026)**.

Endereço de entrega: DSEI Leste de Roraima - Av. Ville Roy, 8282 - São Vicente, Boa Vista - RR

OBSERVAÇÕES:

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, na data da assinatura eletrônica.

Representante legal

CPF