

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 638/2026
AGSUS.019601/2026-33

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para o Evento: OFICINA DE CAPACITAÇÃO DE TUBERCULOSE NO CONTEXTO INTERCULTURAL, entre os dias 22 à 24/09/2026, em São Félix do Araguaia/MT.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 11/08/2026	
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 – 10/08/2026 a serem encaminhadas pelo <i>e-mail</i>	
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 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 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:

MATERIAL GRÁFICO			
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	BANNER. Confeccionado em lona vinílica brilhosa, com dimensões de 1,00 × 1,20 m, impressão colorida frente única, incluso cabo de madeira, ponteiros e ilhoses. Acabamento brilhoso, impermeável e adequado para uso interno e externo. A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	01
2	APOSTILA. Impressa em formato A4 (210×297 mm). Impressão colorida que permite destacar gráficos, imagens e elementos de marca. 30 páginas. Impressão conforme ISO 12647 e ABNT NBR 15777. Encadernação em espiral, incluindo espiral plástico e acabamento, conforme especificação da contratante.	Unidade	31

MATERIAL DE EXPEDIENTE E DE APOIO			
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
3	PISTOLA DE COLA QUENTE. Acionamento elétrico, corpo confeccionado em material termoplástico de alta resistência ao calor, com gatilho para	Unidade	01

	avanço do bastão de cola e bico metálico protegido. Compatível com bastões de cola quente de 11,2 mm de diâmetro, alimentação elétrica de 127 V ou bivolt, potência mínima de 40 W. Deverá possuir suporte de apoio, cabo elétrico com comprimento mínimo de 1 metro e atender às normas brasileiras de segurança aplicáveis.		
4	BASTÃO DE COLA QUENTE. Confeccionado em resina termoplástica, transparente ou translúcida, compatível com pistola aplicadora de cola quente, com diâmetro aproximado de 11,2 mm, comprimento entre 28 cm e 30 cm.	Unidade	20
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO			
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	EVENTO	

5	Serviço de Alimentação (Coffee Break)	Calcular a quantidade para 03 dias de evento servidos em 01 turno para 31 participantes. Cardápio Proposto: • Frutas: melancia, melão, banana, maçã, frutas da estação, sala de frutas; • Salgados Assados: esfiha, enroladinho, empada; • Salgados fritos: coxinha, risole, bolinha de queijo; • Pãezinhos ou mini sanduíches com presunto e queijo; • Sanduíches frios; • Pão de queijo (opcional, mas recomendado). • Bolos: bolo de chocolate com cobertura; bolo de cenoura com cobertura; bolo de milho ou mandioca; • Doces: rosquinhas doces, biscoitos variados. • Bebidas: café, leite, chá, suco natural, água mineral (com e sem gás). Horário de fornecimento: • 16h00 Observações: • 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.
6	Serviço de Alimentação (Almoço)	Calcular a quantidade para 03 dias de evento servidos em 01 turno para 31 participantes. Cardápio Proposto: ● Proteínas: 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, Peixe grelhado. ● Saladas e legumes: Alface (crespa e/ou americana), Tomate, Vinagrete, Repolho, Couve, Beterraba, Cenoura, Abóbora, Mandioca, Milho refogado, Ervilha, Batata doce, Laranja fatiada, demais hortaliças da estação. ● Guarnições: arroz, feijão, macarronada montada Lasanha (carne ou frango). ● Sobremesa: doce de leite, pudim, mousse de maracujá. ● Frutas: melancia, mamão, laranja, banana. ● Bebidas: suco natural/água/água com gás. Horário de fornecimento: ● 12h00 Observações:

		• 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.
7	Serviço de Alimentação (Jantar)	Calcular a quantidade para 04 dias de evento servidos em 01 turno para 18 participantes. Cardápio Proposto: • Proteínas: 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, Peixe grelhado. • Saladas e legumes: Alface (crespa e/ou americana), Tomate, Vinagrete, Repolho, Couve, Beterraba, Cenoura, Abóbora, Mandioca, Milho refogado, Ervilha, Batata doce, Laranja fatiada, demais hortaliças da estação. • Guarnições: arroz, feijão, macarronada montada Lasanha (carne ou frango). • Sobremesa: doce de leite, pudim, mousse de maracujá. • Frutas: melancia, mamão, laranja, banana.

		• Bebidas: suco natural/agua/agua com gás. Horário de fornecimento: • 19h00 Observações: • 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.
--	--	---

HOSPEDAGEM

ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
8	Hospedagem para 04 dias para 18 participantes. Check-in: 21/09/2026 Check-out: 25/09/2026 Hospedagem com café da manhã em Apartamento simples duplo ou triplo, 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, servido no próprio	Diárias	04

	estabelecimento, composto no mínimo por bebida quente, bebida fria, pão ou item equivalente e acompanhamentos. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes.		
--	--	--	--

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

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **18/09/2026 até às 12h00**.

Endereço de entrega: **Rua Newton Burjack, nº 322, esquina com a Rua do Comércio, Bairro Centro, em São Félix do Araguaia - MT, CEP: 78670000.**

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias **22, 23 e 24/09/2026 às 16h00**.

Endereço de entrega: **Centro Universitário - São Félix do Araguaia/MT,**

Serviço de Alimentação (Almoço e Jantar):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias **22, 23 e 24/09/26 (Almoço); 21, 22, 23 e 24/09/26 (Jantar).**

Endereço de entrega: **Restaurante ou estabelecimento que AgSUS contratar para fornecer a alimentação.**

Hospedagem:

A data estimada para entrega do serviço de hospedagem deverá ocorrer no seguinte período: **Check-in: 21/09/2026 e Check-out: 25/09/2026**

Endereço de entrega: **Estabelecimento que AgSUS contratar para fornecer hospedagem em São Félix do Araguaia/MT.**

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 23h59 do dia 11/08/2026**, 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 10/08/2026**, 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