

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 672/2026
AGSUS.018470/2026-77

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para Evento: Oficina de Saúde Bucal Intercultural como Estratégia para Alcance de Indicador, entre os dias 02 a 22/10/2026, no DSEI Araguaia.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 21/08/2026	
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 – 21/08/2026 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 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 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 E DE MEDIDA	EVENTO 45 participantes
			QTD
1	Banner: acabamento bastão e Corda, confeccionado em lona vinílica brilhosa, com dimensões de 95x70cm, impressão colorida frente única, incluso cabo de madeira, ponteiros e ilhoses. Acabamento brilhoso, impermeável e adequado para uso interno e externo.	Unidade	1

ITENS PERSONALIZADOS			
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE E DE MEDIDA	EVENTO 45 participantes
			QTD
2	Bloco de anotação: capa dura personalizada, personalizadas. Bloco de anotações personalizado, com pauta, medindo aproximadamente 21x14cm, contendo 100 folhas, em papel offset com gramatura 75 g/m ² , acabamento em espiral e capa em material resistente.	Unidade	42

MATERIAL DE EXPEDIENTE E DE APOIO			
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 45 participantes
			QTD
3	Caneta esferográfica azul: ponta fina, com corpo em material plástico resistente, transparente ou fumê, ponta média de 1,0 mm, escrita na cor azul, esfera em	Unidade	42

	tungstênio, tampa ventilada com clip de fixação e rendimento mínimo de 2.000 metros de escrita.		
4	Prancheta acrílica A4: portátil para documentos no formato A4, confeccionada em acrílico, poliestireno, MDF, alumínio ou material equivalente de alta resistência, com superfície lisa e bordas arredondadas. Deverá possuir prendedor metálico de alta pressão, resistente à corrosão, capaz de manter fixas, no mínimo, 100 folhas de papel de 75 g/m². Dimensões compatíveis com folhas no formato A4, contendo, preferencialmente, orifício para pendurar.	Unidade	42
5	Resma de Papel A4: papel sulfite branco, formato A4 (210 mm x 297 mm), alcalino, gramatura de 75 g/m², destinado à impressão e reprodução de documentos em impressoras a laser, jato de tinta e copiadoras. Acondicionado em resmas contendo 500 folhas , embaladas em material resistente à umidade.	Unidade	01

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ALMOÇO					
O R D E M	DESCRIÇÃO O/ESPECIFICAÇÃO	Turma 1 21 participantes	Turma 2 12 participantes	Turma 3 09 participantes	Turma 4 12 participantes

6	Serviço de alimentação Almoço	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servidos em 01 turno para 21 participantes. (Total de 21 pessoas, para alimentação) Data: 02/10/2026 Cardápio: - Dois tipos de proteína, (peixe e/ou carne bovina) 04 tipos de saladas (ex: tomate, repolho, alface, cenoura) - Arroz - Feijão 1 tipo de massa (macarrão) 1 tipo de legume - Sobremesa e/fruta - Suco natural (ex: murici,	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servidos em 01 turno para 12 participantes. (Total de 12 pessoas, para alimentação) Data: 14/10/2026 Cardápio: - Dois tipos de proteína, (peixe e/ou carne bovina) 04 tipos de saladas (ex: tomate, repolho, alface, cenoura) - Arroz - Feijão 1 tipo de massa (macarrão) 1 tipo de legume - Sobremesa e/fruta	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servidos em 1 turno para 09 participantes. (Total de 9 pessoas, para alimentação) Data: 15/10/2026 Cardápio: - Dois tipos de proteína, (peixe e/ou carne bovina) 04 tipos de saladas (ex: tomate, repolho, alface, cenoura) - Arroz - Feijão 1 tipo de massa (macarrão o) 1 tipo de legume	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servidos em 1 turno para 12 participantes. (Total de 12 pessoas, para alimentação) Data: 22/10/2026 Cardápio: - Dois tipos de proteína, (peixe e/ou carne bovina) 04 tipos de saladas (ex: tomate, repolho, alface, cenoura) - Arroz - Feijão 1 tipo de massa (macarrão o) 1 tipo de legume
---	---	--	---	--	---

		laranja, caju) Horário de fornecimento: • 11h00 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.	• Suco natural (ex: murici, laranja, caju) Horário de fornecimento: • 11h00 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	• Sobremesa e/fruta • Suco natural (ex: murici, laranja, caju) Horário de fornecimento: • 11h00 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	• Sobremesa e/fruta • Suco natural (ex: murici, laranja, caju) Horário de fornecimento: • 11h00 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
--	--	---	---	--	--

			os, talheres, pratos e copos.	descartáv eis como guardana pos, talheres, pratos e copos.	descartáv eis como guardana pos, talheres, pratos e copos.
--	--	--	--	--	--

SERVIÇO DE COFFEE BREAK					
O R D E M	DESCRIÇÃO O/ESPECIFICAÇÃO	TURMA 1 21 participantes	TURMA 2 12 participantes	TURMA 3 09 participantes	TURMA 4 12 participantes

7	Serviço de alimentação Coffe Break	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servidos em 1 turnos para 21 participantes. (Total de 21 pessoas, para alimentação) Data: 02/10/2026 Cardápio: • 03 tipos de salgados (ex: coxinha de frango, quibe, enroladinho de presunto e queijo, croquete de carne) • 01 tipo de bolo (ex: milho, chocolate) • 03 tipos de frutas (ex: banana, mamão, melância, melão) • Café • Suco natural (ex:	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servidos em 1 turnos para 12 participantes. (Total de 12 pessoas, para alimentação) Data: 14/10/2026 Cardápio: • 03 tipos de salgados (ex: coxinha de frango, quibe, enroladinho de presunto e queijo, croquete de carne) • 01 tipo de bolo (ex: milho, chocolate) • 03 tipos de frutas (ex: banana, mamão, melância, melão) • Café	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 09 participantes. (Total de 9 pessoas, para alimentação) Data: 15/10/2026 Cardápio: • 03 tipos de salgados (ex: coxinha de frango, quibe, enroladinho de presunto e queijo, croquete de carne) • 01 tipo de bolo (ex: milho, chocolate) • 03 tipos de frutas (ex: banana, mamão, melância, melão) • Café	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 12 participantes. (Total de 12 pessoas, para alimentação) Data: 22/10/2026 Cardápio: • 03 tipos de salgados (ex: coxinha de frango, quibe, enroladinho de presunto e queijo, croquete de carne) • 01 tipo de bolo (ex: milho, chocolate) • 03 tipos de frutas (ex: banana, mamão, melância, melão) • Café
---	---	---	--	---	--

		laranja, murici, caju) Horário de fornecimento: 15h00 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.	- Suco natural (ex: laranja, murici, caju) Horário de fornecimento: 15h00 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	- Suco natural (ex: laranja, murici, caju) Horário de fornecimento: 15h00 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	- Suco natural (ex: laranja, murici, caju) Horário de fornecimento: 15h00 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
--	--	---	---	---	---

			guardana pos, talheres, pratos e copos.	guardana pos, talheres, pratos e copos.	guardana pos, talheres, pratos e copos.
--	--	--	---	---	---

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

Evento : Oficina de Saúde Bucal Intercultural como Estratégia para Alcance de Indicador

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer até às **12hs do dia 01 de outubro de 2026.**

Endereço de entrega: O DSEI (Distrito Sanitário Especial Indígena) Araguaia está localizado na Rua Newton Burjack, nº 322, esquina com a Rua do Comércio, Bairro Centro, em São Félix do Araguaia - MT, CEP: 78670-000.

Responsável pela entrega: Rosana Tieko Higashi Gomes (66) 98421-0584/Marcilene (66) 98445-2783.

Turma 1:

Serviço de Coffee Break e Almoço:

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **02/10/2026 às 11hs no almoço e às 15hs no coffee break.**

Endereço de entrega: Polo Base de São Felix do Araguaia-MT, Avenida Araguaia, nº 148, Centro-São Felix do Araguaia- MT.

Responsável pela entrega: Rosana Tieko Higashi Gomes (66) 98421-0584/Marcilene (66) 98445-2783.

Turma 2:

Serviço de Coffee Break e Almoço:

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **14/10/2026 às 11hs no almoço e às 15hs no coffee break.**

Endereço de entrega: Polo Base de Santa Terezinha-MT, Endereço: Rua 32 , S/N- Quadra 35-Lote 07, Centro, Santa Terezinha-MT.

Responsável pela entrega: Rosana Tieko Higashi Gomes (66) 98421-0584/Vania (66) 98436-4939.

Turma 3:

Serviço de Coffee Break e Almoço:

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **15/10/2026 às 11hs no almoço e às 15hs no coffee break.**

Endereço de entrega: Polo Base de Santa Terezinha-MT, Endereço: Rua 32 , S/N-Quadra 35-Lote07, Centro, Santa Terezinha-MT.

Responsável pela entrega: Rosana Tieko Higashi Gomes (66) 98421-0584/Vania (66) 98436-4939.

Turma 4:

Serviço de Coffee Break e Almoço:

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **22/10/2026 às 11hs no almoço e às 15hs no coffee break.**

Endereço de entrega: Polo Base de Confresa- MT, Endereço: Rua Porto Seguro, nº 158, Bairro Setor Jardim Planalto, Confresa-MT.

Responsável pela entrega: Rosana Tieko Higashi Gomes (66) 98421-0584/Mayalu (66) 99292-6010.

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 21/08/2026**, 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 21/08/2026**, 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