

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 723/2026
AGSUS.019502/2026-51

OBJETO

Fornecimento de bens e serviços para Oficinas Territoriais do Programa AgSUS Acolhedora: "Cuidando de Quem Cuida DSEI Médio Rio Solimões e Afluentes", nos dias 25 a 26/11/2026, em Tefé/AM.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA

ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 11/09/2026

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 – 10/09/2026** 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

 **(61) 3686-5550**

 Setor Hoteleiro Norte, Quadra 1, Bloco E,
Conjunto A, 2º Pavimento, Edifício Sede CNP,
Brasília - DF, CEP: 70701-050

- 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. 4º, inciso I do mesmo Regulamento.
- 1.2. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR LOTE. 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 e de apoio						
ORDEM	ITEM/ DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1	TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Banner: confeccionado em lona vinílica brilhante, medindo 0,90 m x 1,20 m, com impressão digital colorida (4x0 cores), frente única. Acabamento com bastões de madeira nas extremidades superior e inferior, ponteiros, cordão para fixação e ilhoses, quando necessários. Material impermeável, resistente e adequado para uso interno e externo.	Unidade	1	1		
2	Crachá: Papel couchê de alta gramatura (mínimo de 300 g/m²), com laminação fosca em ambas as faces, garantindo maior resistência ao manuseio, à umidade e ao desgaste durante o período do evento. Dimensões: 10 cm x 15 cm (100 mm x 150 mm), em orientação vertical. Tipo de impressão: Impressão digital colorida de alta resolução (4x4 cores – frente e verso), contendo identidade visual institucional, nome do evento/oficina, logomarcas, espaço para nome completo do participante, instituição e função/categoria profissional. Acabamento: Laminação protetora (fosca); corte em formato retangular com cantos arredondados; furação superior centralizada para fixação do cordão. Cordão (tirante): Cordão em poliéster, largura aproximada de 15 a 20 mm, comprimento aproximado de 85 cm (circunferência total), com mosquete metálico ou gancho tipo jacaré	Unidade	40	40		

	para fixação do crachá e trava de segurança (breakaway) na região da nuca.					
3	EcoBag: Tecido de algodão cru (100% algodão), gramatura mínima de 180 g/m ² . Dimensões: 40 cm (altura) × 35 cm (largura), com fundo de aproximadamente 8 a 10 cm (opcional). Alças: Duas alças em algodão, costuradas e reforçadas, com comprimento aproximado de 60 cm e largura entre 2,5 cm e 3 cm, adequadas para uso no ombro. Cor: Algodão cru (natural). Personalização: Impressão personalizada em, no mínimo, um lado da ecobag, contendo a identidade visual da oficina/evento, logomarcas institucionais da AgSUS, além do nome da oficina. Tipo de impressão: Serigrafia (silk screen) ou impressão têxtil de alta durabilidade, em uma ou mais cores, conforme arte fornecida. Acabamento: Costuras laterais e inferiores reforçadas; acabamento interno em overloque ou equivalente para evitar desfiamento; bordas superiores dobradas e costuradas para maior resistência. Capacidade mínima: Aproximadamente 8 a 10 litros, suportando peso mínimo de 5 kg.	Unidade	36	36		
	VALOR TOTAL					

Serviço de alimentação						
ORDEM	ITEM/ DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1	TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

4	Café da Manhã - Marmitex Calcular a quantidade para 40 participantes, 2 dias do evento em 1 turno (manhã). 80 UNIDADES DE CAFÉ DA MANHÃ - MARMITEX Sugestão de cardápio Bebidas: café sem açúcar servido em garrafas térmicas, com açúcar, adoçante e leite integral disponibilizados separadamente; suco natural de frutas (02 sabores por dia), sugestão: maracujá, acerola, caju, laranja, abacaxi, manga ou goiaba. Salgados: Tapioca: Queijo coalho, queijo e presunto, frango desfiado, carne seca com queijo ou coco. Misto quente: Pão de forma com queijo e presunto, preparado na chapa ou sanduicheira Cuscuz: Com manteiga, queijo coalho, ovos mexidos, carne desfiada ou frango. Pão francês: Com manteiga, requeijão, queijo, presunto ou peito de peru. Ovos mexidos. Pão de queijo. Frutas diversas (02 opções por dia), sugestão: mamão, melancia, melão, laranja, abacaxi ou goiaba. Doce: Bolos simples 02 sabores, podendo estes ser: bolo de cenoura, bolo de milho, bolo de macaxeira, bolo de laranja, bolo de coco ou bolo formigueiro. Horário de fornecimento: 07h00 (25/11/2026 e 26/11/2026).	Unidade	80	80		
5	Petit Four - Serviço Calcular a quantidade para 40 participantes, 2 dias do evento em 2 turnos (manhã/tarde). 160 UNIDADES DE PETIT FOUR - SERVIÇO Biscoitos Petit four doce (amanteigado, goiabinha, coco, chocolate ou similar); Petit four salgado (queijo, ervas finas, parmesão ou similar); Bebidas Café sem açúcar servido em garrafas térmicas, com açúcar e adoçante disponibilizados separadamente; Chá (02 sabores por dia, podendo ser camomila, erva-doce, hortelã ou cidreira); Água mineral natural em garrações de 20 litros. Horário de fornecimento: 07h00 (25/11/2026 e 26/11/2026). Horário de fornecimento: 14h00 (25/11/2026 e 26/11/2026).	Unidade	160	160		

6	Almoço - Marmitex Calcular a quantidade para 40 participantes, 2 dias do evento em 1 turno (manhã). 80 UNIDADES DE ALMOÇO - MARMITEX Sugestão de Cardápio Dia 1 Proteínas: Filé de frango grelhado ao molho de ervas; Carne bovina assada (lagarto, coxão mole ou similar). Carboidratos: Arroz branco; Arroz integral; Feijão carioca ou feijão preto; Purê de batata. Acompanhamentos: Legumes salteados na manteiga (cenoura, abobrinha e brócolis); Farofa caseira. Saladas: Alface, tomate e pepino; Cenoura ralada e beterraba; Mix de folhas. Molhos: Molho de ervas; Vinagrete. Sobremesa: Frutas da estação (melancia, abacaxi, mamão ou melão) ou mousse de maracujá. Bebidas: Água mineral natural; Suco natural (02 sabores, como acerola, caju, laranja, abacaxi, manga ou goiaba). Dia 2 Proteínas: Filé de peixe assado ou grelhado ao molho de limão; Carne desfiada ao molho madeira ou estrogonofe de carne. Carboidratos: Arroz branco; Arroz com legumes; Feijão; Macarrão ao molho sugo ou alho e óleo. Acompanhamentos: Farofa de legumes. Saladas: Alface americana, rúcula e tomate cereja; Repolho roxo com cenoura; Salada de grão-de-bico ou legumes cozidos. Molhos: Molho de mostarda e mel; Molho de ervas; Sobremesa: Pudim de leite, doce de coco ou frutas da estação. Bebidas: Água mineral natural; Suco natural (02 sabores). Horário de fornecimento: 11h30 (25/11/2026 e 26/11/2026).	Unidade	80	80		
---	--	---------	----	----	--	--

7	Coffe Break - tarde - Serviço Calcular a quantidade para 40 participantes, 2 dias do evento em 1 turno (tarde). 80 UNIDADES DE COFFEE BREAK - SERVIÇO Sugestão de cardápio Bebidas: Café sem açúcar servido em garrada térmica, sendo disponibilizado adoçante e açúcar a parte. Suco de fruta - 02 tipos, sugestão: maracujá, acerola, caju, laranja, abacaxi, manga ou goiaba. Salgados: Mini sanduíches, podendo estes ser: frango, atum e presunto e queijo, peito de peru ou carne desfiada. Mini salgados assados diversos, podendo estes ser: mini esfiha de frango ou carne. Mini empada de frango ou palmito. Mini quiche de frango, legumes ou queijo. Mini folhado de frango, goiabada ou queijo. Mini croissant recheado com queijo e presunto. Mini pão de queijo ou mini enrolado de queijo. Doce: Bolos simples 02 sabores, podendo estes ser: bolo de chocolate, bolo de cenoura, bolo de milho, bolo de macaxeira, bolo mole, bolo de laranja, bolo de coco ou bolo formigueiro. Horário de fornecimento: 15h00 (25/11/2026 e 26/11/2026). OBS dos Serviços de Alimentação: Os alimentos deverão ser entregues devidamente embalados, acondicionados para transporte em conformidade com as normas sanitárias vigentes, de modo a garantir a manutenção da qualidade, da integridade, da temperatura adequada e da segurança dos alimentos até o momento de sua utilização no evento. 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 a serem utilizados nos serviços.	Unidade	80	80		
	VALOR TOTAL					

3. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

- 3.1. O presente contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura até **31 de dezembro de 2026**, ou até a entrega integral dos materiais e/ou a prestação total dos serviços contratados, o que ocorrer primeiro.
- 3.2. A vigência contratual poderá ser prorrogada, excepcionalmente, mediante **termo aditivo**, desde que haja prévia justificativa da necessidade administrativa, demonstração da vantajosidade da contratação e disponibilidade orçamentária para o exercício correspondente, observadas as disposições do Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS.

4. DA PREVISÃO DA DATA EM QUE DEVE SER ENTREGUE OU INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Entrega dos serviços de alimentação: caso não seja possível realizar a entrega dos serviços de alimentação diretamente no local do evento, no Polo Base Barreira das Missões, localizado na Comunidade Betel, Rio Solimões, s/n, Zona Rural, Tefé/AM. CEP: 69550-005, os itens contratados deverão ser entregues na Sede do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI), situada na Rua Monteiro de Souza, nº 287, Centro, Tefé/AM. CEP: 69550-045.

Data da entrega: 25/11/2026 e 26/11/2026.

As entregas deverão ser realizadas impreterivelmente às 7h.

Entrega dos materiais de apoio e gráficos: a arte final está sendo confeccionada pela Unidade de Comunicação. Conforme RESOLUÇÃO DIREX Nº 55/2025, é atribuição da Unidade de Comunicação “criar a logomarca e a identidade visual da AgSUS e gerir sua aplicação institucional”. Dessa forma, após a finalização das artes gráficas e sua inserção nos autos do processo, deverá ser apresentada prova digital para aprovação antes da impressão. Os materiais deverão ser entregues no endereço: SEPN CRN 514, Bloco D, 2º andar – Asa Norte (sede da Agência), Brasília – DF. CEP: 70760-544.

Data da entrega: 10/11/2026.

Horário da entrega: 14h.

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 11/09/2026**, 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 10/09/2026**, 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