

REQUISICÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 736/2026
AGSUS.022261/2026-28

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para o Evento: Manejo da Tuberculose em comunidades Indígenas com abordagem intercultural, nos dias 28/09 a 02/10/2026, em Colíder/MT.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 09/09/2026	
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 – 08/09/2026 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. 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

O R D E M	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO [37 participantes]
			QTD
1	Confecção de crachás - Crachá para identificação em eventos, confeccionado em papel couchê com gramatura de 300 g/m ² , medindo 10 x 15 cm, possuindo acabamento plastificado e fornecido com cordão para uso. A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	36
2	Impressão colorida - Lista de presença, frente e verso, colorida, tamanho A4: 210 mm x 297 mm (21 cm x 29,7 cm).	Página	10
3	Certificados - Impressão colorida de certificados em papel couchê, - Tamanho: A4: 210 mm x 297 mm (21 cm x 29,7 cm). Gramatura: 250 g/m ² (papel cartão), frente e verso.	Unidade	36
4	Impressão de apostila colorida (Tuberculose e Povos Indígenas) - Impressão Apostila contendo 35 páginas , colorida, tamanho A4, frente e verso, conforme arte a ser disponibilizada pela contratante.	Unidade	36
5	Impressão de apostila colorida (Guia de Orientações) - Impressão Apostila contendo 34 páginas , colorida, tamanho A4, frente e verso, conforme arte a ser disponibilizada pela contratante.	Unidade	36

6	Impressão de Caderneta Manejo da Tuberculose (Plano de Tratamento) - Impressão de plano de tratamento com diâmetro de 20 cm por 20 cm em papel cartão Paraná alta gramatura com acabamento em laminação/plastificação brilhante em ambas as faces para garantir impermeabilidade e resistência, com impressão digital de alta resolução, em cores (CMYK) 02 folhas cada.	Unidade	35
7	Banner - Medindo 1,80 x 1,40 m, confeccionado em lona vinílica brilhosa, com cabo em madeira, ponteiros elásticos, ilhóis e cordas para fixação.	Unidade	1

Observações: Conforme RESOLUÇÃO DIREX Nº 55/2025, item 4.1.5, inciso IX, é atribuição da Unidade de Comunicação "criar a logomarca e a identidade visual da AgSUS e gerir sua aplicação institucional", diante disso, as artes gráficas produzidas no âmbito deste processo, devem ser submetidas e validadas pela UCOM.

Ressalta-se que as artes gráficas encontram-se em análise pela Unidade de Comunicação (UCOM), vinculada à Coordenação de Comunicação Externa, conforme os Encaminhamento nº ([0687847](#)) constantes do Processo [AGSUS.008780/2026-83](#).

MATERIAL DE EXPEDIENTE E DE APOIO

O R D E M	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO [37 participantes]
			QTD
8	Pasta Plástica - Pasta plástica para documentos no formato A4, confeccionada em polipropileno de alta resistência, transparente, fumê ou colorida, com espessura mínima de 0,18 mm e fechamento por botão de pressão,	Unidade	36

	aba elástica ou equivalente, compatível com folhas A4 sem necessidade de dobra.		
9	Caneta esferográfica - Caneta esferográfica azul, com corpo em material plástico resistente, transparente ou fumê, ponta média de 1,0 mm, escrita na cor azul, esfera em tungstênio, tampa ventilada com clip de fixação.	Unidade	50
10	Régua - Régua escolar/escritório confeccionada em metal, medindo 30 cm de comprimento, com graduação em centímetros e milímetros gravada ou impressa de forma legível e permanente. Deverá possuir bordas retas, acabamento sem rebarbas ou arestas cortantes e elevada resistência ao uso contínuo.	Unidade	36
11	Lápis de madeira - Lápis preto, graduação 2H, apontado. Corpo sextavado ou redondo, confeccionado em madeira de reflorestamento ou material equivalente. Mina de grafite resistente à quebra e de fácil apagamento. Pintura e componentes atóxicos, com identificação de graduação impressa no corpo.	Unidade	36
12	Borracha - Borracha escolar branca, confeccionada em borracha sintética ou material equivalente, isenta de PVC e substâncias tóxicas, indicada para apagar escrita a lápis grafite, com dimensões aproximadas de 40 mm x 20 mm x 10 mm.	Unidade	36
13	Apontador de plástico -Apontador de plástico com reservatório e lâmina de aço e furo para lápis 12.50, com dimensão 1,6 cm x 2,3 cm x 6 cm e com reservatório.	Unidade	36

14	Resma de Papel - Papel sulfite branco, formato A4 (210 mm x 297 mm), alcalino, gramatura de 75 g/m ² , destinado à impressão e reprodução de documentos em impressoras a laser, jato de tinta e copiadoras. Acondicionado em resmas contendo 100 folhas , embaladas em material resistente à umidade.	Unidade	02
15	Pincel atômico tinta azul - Pincel atômico, com corpo em material plástico resistente, ponta de feltro chanfrada, tinta permanente de secagem rápida e resistente à água, indicado para escrita e marcação em papel, papelão, cartolina e materiais similares.	Unidade	05
16	Pincel atômico tinta vermelha - Pincel atômico, com corpo em material plástico resistente, ponta de feltro chanfrada, tinta permanente de secagem rápida e resistente à água, indicado para escrita e marcação em papel, papelão, cartolina e materiais similares.	Unidade	05
17	Pincel atômico tinta preta - Pincel atômico, com corpo em material plástico resistente, ponta de feltro chanfrada, tinta permanente de secagem rápida e resistente à água, indicado para escrita e marcação em papel, papelão, cartolina e materiais similares.	Unidade	05
18	Pincel marcador permanente - Pincel marcador permanente em cores diversas, corpo confeccionado em material plástico resistente, com tampa dotada de clip de fixação. Ponta redonda ou chanfrada, resistente ao desgaste, permitindo traço aproximado entre 1 mm e 3 mm. Tinta permanente de secagem rápida, resistente à água e ao desbotamento, indicada para escrita	Unidade	09

	em papel, plástico, vidro, metal, madeira, papelão e outras superfícies lisas.		
19	Fita adesiva - Fita adesiva transparente monoface, confeccionada em acetato, polipropileno biorientado, PVC ou material equivalente, indicada para fixação, organização e uso administrativo em geral, 50mm X 50mm.	Unidade	05
20	Papel Cartão Branco - Papel cartão de cor branca, formato 48 x 66 cm, gramatura de 280 g/m ² , com superfície uniforme, acabamento adequado para impressão e trabalhos gráficos, livre de manchas, rasgos, ondulações ou demais defeitos que comprometam sua utilização.	Unidade	40
21	Tesoura Grande - Tesoura de uso geral, comprimento aproximado de 25 cm, lâminas confeccionadas em aço inoxidável. Cabo anatômico confeccionado em polipropileno, ABS ou material equivalente de alta resistência, preferencialmente emborrachado. Produto com acabamento sem rebarbas e parafuso de fixação que assegure o perfeito alinhamento das lâminas.	Unidade	05
22	Cavelete para Flip-Chart c/ Bloco de papel - Cavelete destinado ao suporte de bloco de papel tipo flip-chart, confeccionado em estrutura metálica, alumínio ou material equivalente de alta resistência, com acabamento resistente à corrosão. Deverá possuir sistema de regulagem de altura. Deverá ser compatível com blocos de papel para flip-chart disponíveis no mercado, possuir suporte superior para fixação do bloco e permitir montagem e desmontagem com facilidade. Altura regulável mínima	Unidade	01

	aproximada entre 1,20 metro e 1,80 metro. Deverá vir acompanhado de bloco de papel destinado ao uso em suporte tipo flip-chart, confeccionado em papel branco, gramatura mínima de 75 g/m ² , contendo no mínimo 50 folhas lisas , medindo aproximadamente 640 mm x 880 mm.		
23	Estilete - Estilete de uso geral, com corpo confeccionado em plástico de alta resistência, metal ou material equivalente, dotado de sistema de trava de segurança para fixação da lâmina durante o uso. Deverá possuir lâmina segmentada em aço carbono ou aço inoxidável, de alta durabilidade, substituível, proporcionando corte preciso em papel, papelão, plástico, EVA e materiais similares. Largura da lâmina de 18 mm.	Unidade	05
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO (Proposta de cardápio 0715010)			
O R D E M	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	EVENTO [37 participantes]	

24

**Serviço de Alimentação
(Coffee Break)**

Calcular a quantidade para **05 dias** de evento servidos em **01 turno** para **35 participantes**.

Cardápio solicitado ([0715010](tel:0715010)):

Opção 1

- Pães artesanais
- Mini tapioca com queijo
- Mini sanduíche natural
- Empanado de frango, mini quibe recheado, crocante de queijo, empadinha de frango
- Enroladinho
- Bolos caseiros
- Frutas frescas laminadas variadas (03 opções por refeição)
- Bebidas: água mineral com e sem gás, sucos naturais (duas opções), café, chás variados com opções com e sem açúcar

Opção 2

- Mini salgados assados, lanche natural, torta de frango, pão de queijo.
- Quibe assado, mini risole de carne e frango
- Doces caseiros (bolachinha doce, churros)
- Bolo
- Frutas frescas laminadas variadas (03 opções por refeição)
- Bebidas: água mineral, sucos naturais, cafés, chás, opções com ou sem açúcar.

Opção 3

- Salgados assados (lanche natural, croissant de frango, torta de carne)
- Pão de queijo, mini risole de carne e frango
- Doces caseiros (bolo recheado,

		churros) • Frutas frescas variadas (mínio 03 opções) • Bebidas: água mineral, sucos naturais, café, chás, opções com ou sem açúcar. Opção 4 • Salgados assados (torta de salsicha, croissant de frango, torta de carne) • Pão de queijo, quibe assado • Doces caseiros (bolacha amanteigada, churros) • Frutas frescas (melancia e maçã) • Bebidas: água mineral, sucos naturais, café Opção 5 • Salgados assados (lanche natural, croissant de presunto e queijo, torta de carne) • Pão de queijo, bolinha de queijo • Doces caseiros (bolo simples, churros) • Frutas frescas (melão e maçã) • Bebidas: água mineral, sucos naturais, café, chás, opções com ou sem açúcar. Horário de fornecimento: • Tarde: 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.
--	--	--

		• A empresa contratada deverá diversificar o cardápio ofertado entre as opções informadas durante os dias de evento. Excepcionalmente poderá haver alterações, mas sempre optar por opções saudáveis e deve-se informar previamente o fiscal do contrato. • O Coffee Break deverá ser servido no local do evento, previsto para ocorrer na UNEMAT de Colíder (podendo haver alterações).
--	--	--

25

**Serviço de Alimentação
(Almoço)**

Calcular a quantidade para **05 dias** de evento servidos em **01 turno** para **20 participantes**

Cardápio solicitado ([0715010](#)):

Opção 1

- Arroz, feijão
- Saladas variadas (rúcula, almeirão, alface, pepino, repolho, tomate, couve folha dentre outros)
- Legumes cozidos (batata, cenoura, chuchu, beterraba entre outros Banana da terra cozida, macaxeira)
- Proteínas variadas, frango ou carnes em preparos diversificados assados, cozidos e grelhados.
- Macarrão em preparos diversos (molho vermelho, branco, alho e óleo)
- Farofa de mandioca
- Sobremesas: canjica, arroz doce, salada de frutas dentre outras
- Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais com opções com ou sem açúcar (evitar bebidas industrializadas)

Opção 2

- Arroz, feijão
- Salada variada (rúcula, almeirão, alface, pepino, repolho, tomate, couve folha dentre outros)
- Legumes cozidos (batata, cenoura, chuchu, beterraba entre outros)
- Carne de porco assada e fraldinha bovina assada
- Lasanha caseira
- Creme de milho fresco
- Sobremesas: pavê, mousse de maracujá

		• Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais açúcar (evitar refrigerantes e sucos de caixinha) Opção 3 • Arroz, feijão • Salada variada (rúcula, almeirão, alface, pepino, repolho, tomate, couve folha dentre outros) • Legumes cozidos (batata, cenoura, chuchu, beterraba entre outros) • Frango ao molho e bisteca • Macarrão alho e óleo • Polenta cremosa • Sobremesas: pudim, bolo recheado • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais Opção 4 • Arroz, feijão • Salada variada • Legumes cozidos • Carne ao molho com mandioca e bife acebolado • Macarrão com frango desfiado • Abobrinha refogada • Sobremesas: sorvete, bolo caseiro • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais Opção 5 • Arroz, feijão • Salada variada • Legumes cozidos • Frango frito e carne de porco • Macarrão com sardinha fresca • Farofa com couve • Sobremesas: pudim, arroz doce • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais
--	--	---

		Horário de fornecimento: • 11h30 (almoço servido de 28/09 a 02/10/2026) 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. • A empresa contratada deverá diversificar o cardápio ofertado entre as opções informadas durante os dias de evento. Excepcionalmente poderá haver alterações, mas sempre optar por opções saudáveis e deve-se informar previamente o fiscal do contrato. • Informa-se que a alimentação deverá ser servida no ambiente do hotel a ser contratado e deve ser em forma de buffet. Não deve ser servido em forma de marmitas.
--	--	---

26

**Serviço de Alimentação
(Jantar)**

Calcular a quantidade para **06 dias** de evento servidos em **01 turno** para **20 participantes**,

Cardápio solicitado ([0715010](#)):

Opção 1

- Arroz, feijão
- Saladas variadas (rúcula, almeirão, alface, pepino, repolho, tomate, couve folha dentre outros)
- Legumes cozidos (batata, cenoura, chuchu, beterraba entre outros Banana da terra cozida, macaxeira)
- Proteínas variadas, frango ou carnes em preparos diversificados assados, cozidos e grelhados.
- Macarrão em preparos diversos (molho vermelho, branco, alho e óleo)
- Farofa de mandioca
- Sobremesas: canjica, arroz doce, salada de frutas dentre outras
- Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais com opções com ou sem açúcar (evitar bebidas industrializadas)

Opção 2

- Arroz, feijão
- Salada variada (rúcula, almeirão, alface, pepino, repolho, tomate, couve folha dentre outros)
- Legumes cozidos (batata, cenoura, chuchu, beterraba entre outros)
- Carne de porco assada e fraldinha bovina assada
- Lasanha caseira
- Creme de milho fresco
- Sobremesas: pavê, mousse de maracujá

		• Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais açúcar (evitar refrigerantes e sucos de caixinha) Opção 3 • Arroz, feijão • Salada variada (rúcula, almeirão, alface, pepino, repolho, tomate, couve folha dentre outros) • Legumes cozidos (batata, cenoura, chuchu, beterraba entre outros) • Frango ao molho e bisteca • Macarrão alho e óleo • Polenta cremosa • Sobremesas: pudim, bolo recheado • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais Opção 4 • Arroz, feijão • Salada variada • Legumes cozidos • Carne ao molho com mandioca e bife acebolado • Macarrão com frango desfiado • Abobrinha refogada • Sobremesas: sorvete, bolo caseiro • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais Opção 5 • Arroz, feijão • Salada variada • Legumes cozidos • Frango frito e carne de porco • Macarrão com sardinha fresca • Farofa com couve • Sobremesas: pudim, arroz doce • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais
--	--	---

		Horário de fornecimento: 19h00 (jantar servido de 27/09 a 02/10/2026) 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. - A empresa contratada deverá diversificar o cardápio ofertado entre as opções informadas durante os dias de evento. Excepcionalmente poderá haver alterações, mas sempre optar por opções saudáveis e deve-se informar previamente o fiscal do contrato. - O primeiro jantar será servido no dia 27 de setembro. Informa-se que a alimentação deverá ser servida no ambiente do hotel a ser contratado e deve ser em forma de buffet. Não deve ser servido em forma de marmitas.		
SERVIÇO DE HOSPEDAGEM				
O R D E M	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	<table><tr><td>Unidade de Medida</td><td>EVENTO [37 participantes]</td></tr></table>	Unidade de Medida	EVENTO [37 participantes]
Unidade de Medida	EVENTO [37 participantes]			

27	Hospedagem em apartamento simples individual com cama individual, 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 estabelecimento, composto no mínimo por bebida quente, bebida fria, pão ou item equivalente e acompanhamentos. O hotel deve contar com estrutura de restaurante para oferta de almoço e jantar à parte da hospedagem. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes.	Diária	Serviço de hospedagem para 20 pessoas por 06 dias. Check-in: 27/09/2026 (VESPERTINO) Check-out: 03/10/2026 (MATUTINO)
----	--	--------	--

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

Evento: Manejo da Tuberculose em comunidades Indígenas com abordagem intercultural

- **Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:**

- Data estimada para entrega dos materiais: **24/09/2026**
- Endereço de entrega: Sede do DSEI/KMT, localizado na Avenida Aparecido Darci Gavioli Penca, 626 - Bairro Boa Esperança, Colíder/MT

- **Serviço de Alimentação:**

- Data para entrega do serviço de alimentação: **27/09 a 02/10/2026**
- Endereço de entrega: UNEMAT Campus Colíder, localizada na Av. Ivo Cernelós, 393 - Jardim Vania, Colíder/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 09/09/2026**, 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 08/09/2026**, 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