

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 766/2026
AGSUS.023539/2026-84

OBJETO
Fornecimento de materiais de expediente e de apoio, locação de equipamento, serviço de café da manhã, serviço de coffee break, serviço de almoço, serviço de jantar para execução dos eventos do DSEI Kaiapó do Pará, em Cumaru do Norte/PA, previstos para ocorrer em 13 a 16 de outubro de 2026.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 17/09/2026	
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 – 17/09/2026 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. 8º, inciso III do mesmo Regulamento.
- 1.2. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO. 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 DE EXPEDIENTE E DE APOIO					
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 74 participantes QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Caneta Esferográfica, tinta azul, corpo em material plástico resistente, ponta média de 1,0 mm, escrita na cor azul.	Unidade	69		
3	Blocos de anotações capa dura. Bloco de anotações sem pauta, medindo aproximadamente 14,5 x 21 cm, contendo 100 folhas em papel offset com gramatura 75 g/m², acabamento em espiral e capa em material resistente.	Unidade	69		
4	Rolo de TNT. Comprimento: 50 metros, 1,40 metros (padrão mais comum), Gramatura: 40 g/m². Composição: 100% polipropileno, Cor: Preto, Tipo: TNT liso / não tecido, Apresentação: Rolo.	Unidade	2		
5	Pasta com elástico. Aba Elástico Polipropileno 0,35mm,	Unidade	69		

	Tamanho: Ofício Cor: Transparente.				
TOTAL					

LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTO					
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
6	Tela de projeção retrátil, tela de projeção retrátil, com acionamento manual, confeccionada em tecido apropriado para projeção, com superfície branca fosca (matte white), ganho mínimo de 1,0, estrutura metálica resistente e sistema de recolhimento automático ou manual. Formato aproximado de 16:9 ou 4:3, com diagonal mínima de 100 polegadas, acondicionada em estojo para proteção do tecido.	Diária	4		
7	Projetor multimídia com tecnologia LCD, DLP ou equivalente, resolução nativa mínima Full HD (1920 x 1080 pixels), brilho mínimo de 3.000 ANSI lúmens, contraste adequado para apresentações em ambientes internos, vida útil da fonte luminosa compatível com uso prolongado, correção trapezoidal (keystone), foco manual ou automático, entradas HDMI, USB e/ou conexões equivalentes para reprodução de áudio e vídeo. Deverá acompanhar controle remoto, cabo de alimentação e acessórios necessários ao funcionamento	Diária	4		

8	01 Kit de aparelhos de som: composto por 1 (uma) caixa de som portátil com tecnologia Bluetooth e 2 (dois) microfones sem fio.	Diária	4		
TOTAL					
Observação: Para unidade de medida de equipamento usa-se a unidade vezes a quantidade de dias a ser disponibilizado o equipamento.					

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO				
ORDEM	DESCRIÇÃO	EVENTO 74 participantes	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

9	Serviço de café da manhã	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 74 participantes = 222 Serviços Cardápio solicitado: Pão de queijo Pão francês Rosca assada doce com coco ralado. Rosca frita doce com coco ralado Enroladinho de queijo Mini hambúrguer Sanduíche natural (patê de frango) Salgados assados (mini americano de presunto, queijo, tomate e requeijão cremoso, empadinha de frango, pãozinho recheado com frango com queijo ou carne seca com queijo, enroladinho de queijo, enroladinho de salsicha, pastéis fritos de frango com queijo, carne e queijo, presunto e queijo). 2 opções de bolos (caseirinhos com cobertura), podendo ser: bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de Limão com cobertura de mousse de limão, bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro, e/ou bolo de milho com requeijão. Frutas (melancia, abacaxi e banana tipo: prata) 500 ml de suco natural por participante, sendo duas opções de sabores: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba. (sendo 2 opções de sabores). Tapioca sem recheio e com margarina. Margarina Café puro Açai puro sem açúcar 350ml acompanhado de farinha (puba) e açúcar. Horário de fornecimento: 07h30 Observações: A empresa contratada deverá disponibilizar, durante todos os dias de execução do serviço de alimentação, todos os utensílios descartáveis e louças necessários ao consumo das refeições, incluindo pratos, talheres e apenas os copos devem ser descartáveis descartáveis, em quantidade suficiente para atender a todos os participantes. Além disso, deverá servir servir água mineral e café durante todo o evento, e para o acondicionamento e a distribuição das águas e sucos, recomenda-se a utilização de recipientes apropriados, podendo ser térmicos e/ou de vidro .		
---	--------------------------	---	--	--

10	Serviço de coffee break (Vespertino)	Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos em 1 turno para 74 participantes = 148 Serviços Cardápio solicitado: Pão de queijo Pão francês Rosca assada doce com coco ralado. Rosca frita doce com coco ralado Enroladinho de queijo Mini hambúrguer Sanduíche natural (patê de frango) Salgados assados (mini americano de presunto, queijo, tomate e requeijão cremoso, empadinha de frango, pãozinho recheado com frango com queijo ou carne seca com queijo, enroladinho de queijo, enroladinho de salsicha, pastéis fritos de frango com queijo, carne e queijo, presunto e queijo). 2 opções de bolos (caseirinhos com cobertura), podendo ser: bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de Limão com cobertura de mousse de limão, bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro, e/ou bolo de milho com requeijão. Frutas (melancia, abacaxi e banana tipo: prata) 500 ml de suco natural por participante, sendo duas opções de sabores: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba. (sendo 2 opções de sabores). Tapioca sem recheio e com margarina. Margarina Café puro Açai puro sem açúcar 350ml acompanhado de farinha (puba) e açúcar. Horário de fornecimento: 15h30 Observações: A empresa contratada deverá disponibilizar, durante todos os dias de execução do serviço de alimentação, todos os utensílios descartáveis e louças necessários ao consumo das refeições, incluindo pratos, talheres e apenas os copos devem ser descartáveis descartáveis, em quantidade suficiente para atender a todos os participantes. Além disso, deverá servir servir água mineral e café durante todo o evento, e para o acondicionamento e a distribuição das águas e sucos, recomenda-se a utilização de recipientes apropriados, podendo ser térmicos e/ou de vidro .		
----	--------------------------------------	--	--	--

11	Serviço de Almoço	No 1º dia de evento calcular a quantidade para 41 participantes. Nos demais dias calcular a quantidade para 3 dias de evento servido para 74 participantes = 222 Serviços 1º dia – Almoço de percurso chegada Obs.: Em razão do deslocamento dos participantes para o local do evento, este dia será considerado almoço de percurso. Assim, parte dos participantes realizará a refeição durante o trajeto, não sendo necessária a oferta de almoço no local do evento, restaurante localizado no município de Cumaru do Norte/PA. Almoço: deverá ser servido às 12h00. 2º dia Cardápio solicitado: Arroz Branco Filé de Frango em tiras refogado com tomate e cebola Tucunaré assado na brasa Feijão Farofa Salada de vinagrete 500 ml de suco natural por participante, sendo duas opções de sabores: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba. (sendo 2 opções de sabores.) 3º dia Cardápio solicitado: Churrasco bovino (ponta de peito, alcatra, contra-filé, colchão duro e maminha.) Meio da asa de frango assada na brasa. Salada de Vinagrete Mandioca Feijão tropeiro Arroz Branco 500 ml de suco natural por participante, sendo duas opções de sabores: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba. (sendo 2 opções de sabores.)  (61) 3686-5550  Setor Hoteleiro Norte, Quadra 1, Bloco E, Conjunto A, 2º Pavimento, Edifício Sede CNP, Brasília - DF, CEP: 70701-050		
----	-------------------	---	--	--

		Filé de frango grelhado Arroz Branco Feijão Macarrão espaguete com cebola e alho fritos no molho de tomate Salada de repolho com cenoura e tomate 500 ml de suco natural por participante, sendo duas opções de sabores: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba. (sendo 2 opções de sabores. Horário de fornecimento: 12h00 Observação: O almoço do 1º dia deverá ser fornecido durante o percurso. O restaurante contratado deverá fornecer a alimentação no município de Cumaru do Norte (PA) ou nas proximidades da cidade mais próxima da Aldeia Gorotire onde será realizada a reunião. A empresa responsável pela alimentação será orientada quanto à dinâmica de fornecimento em percurso, devendo a refeição ser disponibilizada por restaurante/fornecedor que tenha condições de realizar o fornecimento no trajeto previamente definido. Em razão dessa dinâmica, uma vez que a contratação deverá considerar fornecedor local apto a preparar e disponibilizar a refeição de forma adequada durante o deslocamento, observadas as especificações da contratação.		
--	--	---	--	--

12	Serviço de Jantar	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servido para 74 participantes = 222 Serviços Cardápio solicitado: 1º dia Guisado bovino (patinho) com batata e cenoura Peito de Frango grelhado Arroz Branco Feijão Salada crua de Alface e tomate, temperada com azeite e limão. 500 ml de suco natural por participante, sendo duas opções de sabores: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba. (sendo 2 opções de sabores) 2º dia Moqueca de peixe (Tilápia em postas ou lombo alto) Sobrecoxa de Frango frito Arroz Branco Feijão Salada cozida de beterraba, cenoura e batata temperadas com azeite, sal e pimenta do reino, com exceção da beterraba, deve ser servida se, temperos; e salada crua de alface. temperada com azeite e limão. 500 ml de suco natural por participante, sendo duas opções de sabores: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba. (sendo 2 opções de sabores.) 3º dia Frango grelhado Bife de contra-filé grelhado Arroz Branco Feijão Salada crua de repolho com tomate, temperada com azeite e limão. 500 ml de suco natural por participante, sendo duas opções de sabores: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba. (sendo 2 opções de sabores.) Horário de fornecimento: 19h00 Observações: A empresa contratada deverá disponibilizar, durante todos os dias de execução do serviço de alimentação, todos os utensílios descartáveis e louças necessários ao consumo das refeições, incluindo pratos, talheres e apenas os copos devem ser descartáveis		
----	-------------------	--	--	--

		descartáveis, em quantidade suficiente para atender a todos os participantes.		
TOTAL				

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: XXXI REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO LOCAL DE SAÚDE INDÍGENA

Materiais de Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: 08/10/2026

Endereço de entrega: Avenida Brasil, nº 4191, Lotes 10/11, Quadra 32, Bairro Setor Parque dos Buritis, CEP 68552-735.(sede do Dsei kaiapo- Pará).

Equipamento de sonorização:

Data estimada para entrega dos equipamentos alugados: 09/10/2026

Endereço de entrega: Avenida Brasil, nº 4191, Lotes 10/11, Quadra 32, Bairro Setor Parque dos Buritis, CEP 68552-735.(sede do Dsei kaiapo- Pará).

Serviço de Alimentação durante o deslocamento (almoço):

Data do serviço de alimentação: 13 outubro de 2026

Endereço de fornecimento: Restaurante no Município de Cumaru do Norte/PA ou nas proximidades da cidade mais próxima da Aldeia Gorotire.

Serviço de Alimentação (Café da manhã, coffee Break, almoço e jantar):

Data para entrega do serviço de alimentação: Período de 13 a 16/10/2026

Endereço de entrega: Casa do Guerreiro da Aldeia Gorotire, município de Cumaru do Norte/PA.

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 17/09/2026**, 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 17/09/2026**, 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) 3686-5550**

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



CNPJ 37.318.510/0001-11

61 9657-7626 e 061-3686-4144 Ramal 1002

 **(61) 3686-5550**

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