

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 799/2026
AGSUS.024872/2026-19

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para o Evento: XXVIII Reunião Ordinária do Conselho Distrital de Saúde Indígena – CONDISI/KPA, nos dias 24 a 26/11/2026, em Redenção/PA.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 17h59 de 30/09/2026	
E-mail para encaminhamento:	quisicoes.cass@agenciasus.org.br
Informação encontra-se em nosso site:	www.agenciasus.org.br
Dúvidas e esclarecimentos até as 23h59 – 29/09/2026 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 PERSONALIZADO			
ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 35 participantes
1	Banner. Banner confeccionado em lona vinílica brilhosa, com dimensões de 0,80 x 2,00 m, impressão colorida frente única, incluso cabo de madeira, cordão de nylon para fixação, ponteiros e ilhoses. Acabamento brilhoso, impermeável e adequado para uso interno e externo. A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	1
2	Crachá. Crachá para identificação em eventos, confeccionado em papel couchê com gramatura de 300 g/m ² , medindo 10 x 14 cm, possuindo acabamento em refile, fornecido com furos com cordão de 90cm para uso. Personalização: Impressão na Frente (4x0). A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	20
VALOR TOTAL			

ITENS PERSONALIZADOS - BRINDES			
ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 35 participantes
3	Agenda Personalizada. Papel offset, sem calendário nas folhas, formato A5 (14,8x21cm), gramatura 75 g/m ² , 50 folhas, papel branco, impressão colorida ou preto e branco, conforme modelo, acabamento em arame em espiral, capa dura, com impressão personalizada. A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	20
4	Garrafa Squeeze Alumínio - 500 ml. Garrafa tipo squeeze confeccionada em alumínio, com capacidade de 500 ml, tampa com alça, e com canudo, destinada ao acondicionamento e transporte de bebidas. A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	20

ITENS DE MALHARIA - CAMISAS

ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 35 participantes
5	Camiseta em dry fit, manga curta, gola redonda, tamanho P. Camiseta unissex confeccionada em dry fit (100% poliéster), manga curta, gola redonda, com acabamento em ribana e costura reforçada nos ombros, mangas e laterais, personalização em policromia (frente e/ou costas), por sublimação ou outro processo de qualidade equivalente, destinada ao uso em eventos. A arte deverá ser fornecida pela contratante. Tamanho P (medidas aproximadas de 52 cm a 54 cm de largura e 68 cm a 70 cm de comprimento).	Unidade	7
6	Camiseta em dry fit, manga curta, gola redonda, tamanho M. Camiseta unissex confeccionada em dry fit (100% poliéster), manga curta, gola redonda, com acabamento em ribana e costura reforçada nos ombros, mangas e laterais, personalização em policromia (frente e/ou costas), por sublimação ou outro processo de qualidade equivalente, destinada ao uso em eventos. A arte deverá ser fornecida pela contratante. Tamanho M (medidas aproximadas de 54 cm a 56 cm de largura e 70 cm a 72 cm de comprimento).	Unidade	8
7	Camiseta em dry fit, manga curta, gola redonda, tamanho G. Camiseta unissex confeccionada em dry fit (100% poliéster), manga curta, gola redonda, com acabamento em ribana e costura reforçada nos ombros, mangas e laterais, personalização em policromia (frente e/ou costas), por sublimação ou outro processo de qualidade equivalente, destinada ao uso em eventos. A arte deverá ser fornecida pela contratante. Tamanho G (medidas aproximadas de 57 cm a 59 cm de largura e 72 cm a 75 cm de comprimento).	Unidade	5
8	Camiseta em dry fit, manga curta, gola redonda, tamanho XG. Camiseta unissex confeccionada em dry fit (100% poliéster), manga curta, gola redonda, com acabamento em ribana e costura reforçada nos ombros, mangas e laterais, personalização em policromia (frente e/ou costas), por sublimação ou outro processo de qualidade equivalente, destinada ao uso em eventos. A arte deverá ser fornecida pela contratante. Tamanho XG (medidas aproximadas de 60 cm a 63 cm de largura e 75 cm a 78 cm de comprimento).	Unidade	8

MATERIAL DE EXPEDIENTE E DE APOIO

ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 35 participantes
9	Caneta Esferográfica Azul. 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	25
10	TNT Branco. Tecido Não Tecido (TNT) na cor branco, gramatura de 40 g/m ² , confeccionado em 100% polipropileno, atóxico, resistente ao rasgo e ao manuseio, com superfície uniforme e coloração homogênea. Largura mínima de 1,40 metro, cor branca. Produto fornecido em rolo contendo, no mínimo, rolo fechado de 50 metros.	Unidade	1
11	TNT Verde Claro. Tecido Não Tecido (TNT) na cor verde claro, gramatura de 40 g/m ² , confeccionado em 100% polipropileno, atóxico, resistente ao rasgo e ao manuseio, com superfície uniforme e coloração homogênea. Largura mínima de 1,40 metro, cor verde claro. Produto fornecido em rolo contendo, no mínimo, rolo fechado de 50 metros.	Unidade	1
12	Cartolina. Cartolina confeccionada em papel cartão de alta qualidade, superfície lisa, rígida, com boa resistência ao manuseio, gramatura mínima de 150 g/m ² , medindo aproximadamente 500 mm x 660 mm. Disponível em cores diversas.	Unidade	20
13	Marcador Permanente. Pincel azul marcador permanente, corpo confeccionado em material plástico resistente, com tampa dotada de clip de fixação. Ponta 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 em papel, plástico, vidro, metal, madeira, papelão e outras superfícies lisas.	Unidade	9
14	Marcador Permanente. Pincel preto marcador permanente, corpo confeccionado em material plástico resistente, com tampa dotada de clip de fixação. Ponta 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 em papel, plástico, vidro, metal, madeira, papelão e outras superfícies lisas.	Unidade	8

15	Marcador Permanente. Pincel vermelho marcador permanente, corpo confeccionado em material plástico resistente, com tampa dotada de clip de fixação. Ponta 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 em papel, plástico, vidro, metal, madeira, papelão e outras superfícies lisas.	Unidade	8
VALOR TOTAL			

16	Calcular a quantidade para 4 dias de evento servidos em 1 turno para 35 participantes. Cardápio solicitado: Pão de queijo; Pão francês; Rosca assada doce com coco ralado; Rosca frita doce com coco ralado; Enroladinho de queijo; Bolos caseiros, duas opções entre: bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de Limão com cobertura de mousse de limão, bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro, bolo de milho com requeijão; Frutas: melancia, abacaxi e banana prata; Sucos com duas opções de sabores entre: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba (500 ml por participante); Tapioca recheada, com duas opções de recheio entre: presunto e mussarela, carne seca e queijo, frango desfiado e queijo, apenas com manteiga; Cuscuz de milho recheado, com duas opções de recheio entre: ovos, calabresa, bacon e/ou carne seca; Manteiga; Café (A ser disponibilizado durante todo o evento); Água mineral sem gás (A ser disponibilizado durante todo o evento); Chá. Horário de fornecimento: 07h30 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 disponibilizar água mineral e café durante todo o evento, e para o acondicionamento e a distribuição das águas e sucos, deve-se utilizar recipientes apropriados, como térmicos e/ou de vidro. O café da manhã deverá ser servido nos dias 24, 25, 26 e 27/11/2026. O serviço será realizado no local da hospedagem, a ser contratada. Portanto este local deverá dispor de estrutura apropriada para a prestação do serviço.	Serviço de Alimentação (Café da Manhã)	140
----	---	--	-----

Calcular a quantidade para 1 dia de almoço durante o percurso (23/11/2026) servido em 1 turno para 12 participantes

Serviço a ser contratado:

1º dia (23/11):

A empresa responsável pela alimentação deverá ser 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 conforme justificativa (0761557). Não poderá ser fornecido marmitas nesse almoço de percurso.

Em razão dessa dinâmica, não foi indicado cardápio específico para o almoço em percurso, uma vez que a contratação deverá considerar fornecedor local apto a disponibilizar a refeição de forma adequada durante o deslocamento, observadas as especificações da contratação.

Horário de fornecimento:

Horário compatível com o horário do almoço e estar disponível para os 12 participantes no momento de chegada ao estabelecimento contratado.

Observações:

O fornecimento dessa refeição em percurso deverá ser na data de 23/11/2026.

A empresa responsável pela alimentação deverá ser orientada quanto à dinâmica de fornecimento em percurso, devendo a refeição ser disponibilizada por restaurante/fornecedor na cidade de Ourilândia do Norte/PA. Não poderão ser fornecidas marmitas nesse almoço de percurso. Calcular a quantidade para 4 dias de evento servido em 1 turno para 35 participantes.

Cardápio solicitado:

2º dia (24/11):

Bife de contra-filé;

Filé de frango grelhado;

Arroz Branco;

Feijão;

Macarrão frito no extrato de tomate;

Salada de repolho com cenoura e tomate;

Suco, duas opções de sabores entre: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba. (500 ml de suco por participante)

3º dia (25/11):

18	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 35 participantes. Cardápio solicitado: 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 com queijo e presunto com queijo; Sanduíche natural (patê de frango); Bolos caseiros, duas opções entre: bolo de cenoura com cobertura de brigadeiro, bolo de Limão com cobertura de mousse de limão, bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro, bolo de milho com requeijão; Mini hambúrguer; Suco, duas opções de sabores entre: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba; (500 ml de suco por participante) Açaí puro, sem açúcar, 350ml, acompanhado de farinha de puba e açúcar. Horário de fornecimento: 15h30 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; O coffee break deverá ser servido nos dias 24, 25 e 26/11/2026. A empresa contratada deverá disponibilizar água mineral e café durante todo o evento, e para o condicionamento e a distribuição das águas e sucos, deve-se utilizar recipientes	Serviço de Alimentação (Coffee Break)	105
----	---	---	-----

Calcular a quantidade para 4 dias de evento servidos em 1 turno para 35 participantes.

Cardápio solicitado:

1º dia (23/11):

Guisado de carne bovina (patinho) com batata e cenoura;

Filé de frango grelhado;

Arroz branco;

Feijão;

Salada crua de repolho com cenoura.

Suco, duas opções de sabores entre: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba; (500 ml de suco por participante)

2º dia (24/11):

Caldeirada de peixe (Pintado);

Pirão;

Frango frito (sobrecosta de frango);

Arroz branco;

Feijão;

Salada cozida de batata e cenoura temperada com azeite, sal e pimenta do reino.

Suco, duas opções de sabores entre: acerola, laranja, maracujá, cupuaçu e goiaba; (500 ml de suco por participante)

3º dia (25/11):

VALOR TOTAL

LOCAÇÃO DE AUDITÓRIO

ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 35 participantes
20	Espaço para Reunião. O local da reunião deverá ser climatizado, sendo exigido ar-condicionado em ambientes fechados ou climatizadores em ambientes abertos, e deverá fornecer mesas e cadeiras devidamente higienizadas para a acomodação de 35 pessoas. O espaço deverá contar com banheiros masculino e feminino. Condições de prestação de serviço: O espaço deverá ser localizado no mesmo estabelecimento que for contratado para a hospedagem, conforme a descrição do item 21.	Diária	3
VALOR TOTAL			

LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 35 participantes
-----	-------------------------	-------------------	----------------------------

21	1 (Um) projetor multimídia portátil Full HD (1920 x 1080 pixels) acompanhado de controle remoto, cabo de alimentação e acessórios necessários ao funcionamento; 1 (Um) tela para projetor em formato aproximado 16:9 ou 4:3 e diagonal mínima de 100 polegadas; 1 (Um) caixa de som portátil com tecnologia Bluetooth, entradas USB e auxiliar (P2) e entrada para microfone; e 2 (Dois) microfones sem fio; apropriados para atender à reunião.	Diária	3
VALOR TOTAL			

SERIVÇO DE HOSPEDAGEM			
ORD	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO
			35 participantes

22	Apartamento duplo ou triplo sem alimentação. Hospedagem em apartamento duplo ou triplo (conforme disponibilidade do estabelecimento hoteleiro), 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. A hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. Não inclui fornecimento de café da manhã. O frigobar de cada quarto deverá disponibilizar 2 (duas) garrafas de água mineral sem gás, de 500 ml cada, por hóspede, por dia. Condições de prestação de serviço: O local da hospedagem deve dispor de sala ou espaço para a realização da reunião, apropriado para acomodar os 35 participantes, conforme a descrição do item 20. O local da hospedagem deverá dispor de espaço adequado para a instalação da estrutura da equipe de alimentação a ser contratada, com mesas e cadeiras para a realização das refeições.	Diária	Serviço de hospedagem para 15 pessoas. Check-in: 23/11/2026 Check-out: 27/11/2026
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

Evento: XXVIII Reunião Ordinária do Conselho Distrital de Saúde Indígena – CONDISI/KPA

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: até **09/11/2026**.

Endereço de entrega: sede do DSEI KPA - Avenida Brasil, nº 4191, lote 10/11, quadra 32, Bairro Setor Parque dos Buritis - CEP: 68552-735.

Equipamentos de mídia e som:

Data estimada para entrega dos materiais: dia **23/11/2026**.

Endereço de entrega: Município de Redenção - PA, **no local do evento, a ser contratado**.

Serviço de Alimentação:

Data para entrega do serviço de **café da manhã (07h30)**: dias **24, 25, 26 e 27/11/2026**.

Data para entrega do serviço de **almoço (12h)**: **24, 25, 26 e 27/11/2026**.

Data para entrega do serviço de **jantar (19h)**: **23, 24, 25 e 26/11/2026**.

Endereço de entrega: Município de Redenção - PA, **no local da hospedagem a ser contratada**.

Data para entrega do serviço de **almoço em percurso**: **23/11/2026 em Ourilândia do Norte/PA, em local a ser contratado**.

Serviço de Coffee Break:

Coffee break às **15h30 nos dias 24, 25 e 26/11/2026**.

Endereço de entrega: Município de Redenção - PA, **no local do evento, a ser contratado**.

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 17h59 do dia 30/09/2026**, 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 29/09/2026**, 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