

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 823/2026
AGSUS.025414/2026-99

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para execução dos eventos do DSEI Alto Rio Purus, referente ao 3º quadrimestre de 2026.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 07/10/2026	
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 – 07/10/2026 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

- 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.
- 1.3. O critério de julgamento para os serviços de alimentação será o de MENOR PREÇO POR ITEM.

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										
OR DE M	DESCRIÇÃO/ES PECIFICAÇÃO	UNI DAD E DE ME DID A	EVENTO 1 12 participa ntes	EVENTO 2 13 participantes	EVENTO 3 14 participantes	EVENTO 4 37 participantes	EVENTO 5 20 participa ntes	EVENT O 6 41 partici pantes	EVENTO 7 50 participante s	TOTAL
			QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	

1	FAIXA EM LONA PERSONALIZADA. Faixa em lona vinílica personalizada com dimensões de 3,00 x 0,70m, resistente, impermeável e adequada para uso interno e externo. Impressão colorida digital frente única, com bastão de madeira, ponteira e ilhoses para	Unidade	1	1	1	1	1	1	1	7
---	--	---------	---	---	---	---	---	---	---	---

	fixação e manuseio. A arte deverá ser fornecida pela contratante.									
2	CERTIFICADO PERSONALIZADO. Certificados impressos em papel couchê ou sulfite, com gramatura de 180 g/m ² , formato A4 (29,7 cm x 21 cm). A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	8	9	10	33	16	37	46	159

ITENS DE MALHARIA										
OR DE M	DESCRIÇÃO/ES PECIFICAÇÃO	UNI DAD E DE ME DID A	EVENTO 1 12 participa ntes	EVENTO 2 13 participantes	EVENTO 3 14 participantes	EVENTO 4 37 participantes	EVENTO 5 20 participa ntes	EVENTO 6 41 participantes	EVENTO 7 50 participante s	TOTAL
			QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	
3	CAMISETA EM DRY FIT, MANGA LONGA, GOLA REDONDA, TAMANHO P. Camiseta unissex confeccionad a em dry fit, manga longa, gola redonda, destinada ao uso em	Unid ade	2	3	4	12	6	14	18	59

	eventos. Tamanho P (medidas aproximadas de 52 cm a 54 cm de largura e 68 cm a 70 cm de compriment o). A arte deverá ser fornecida pela contratante.									
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

4	CAMISETA EM DRY FIT, MANGA LONGA, GOLA REDONDA, TAMANHO M. Camiseta unissex confeccionada em dry fit, manga longa, gola redonda, destinada ao uso em eventos. Tamanho M (medidas aproximadas de 54 cm a 56 cm de largura e 70 cm a 72 cm de	Unidade	4	4	4	14	7	15	18	66
---	--	---------	---	---	---	----	---	----	----	----

	comprimento). A arte deverá ser fornecida pela contratante.									
5	CAMISETA EM DRY FIT, MANGA LONGA, GOLA REDONDA, TAMANHO G. Camiseta unissex confeccionada em dry fit, manga longa, gola redonda, destinada ao uso em eventos. Tamanho G	Unidade	2	2	2	7	3	8	10	34

	(medidas aproximadas de 57 cm a 59 cm de largura e 72 cm a 75 cm de comprimento). A arte deverá ser fornecida pela contratante.									
MATERIAL DE EXPEDIENTE E DE APOIO										
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 12 participantes	EVENTO 2 13 participantes	EVENTO 3 14 participantes	EVENTO 4 37 participantes	EVENTO 5 20 participantes	EVENTO 6 41 participantes	EVENTO 7 50 participantes	TOTAL
			QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	

6	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	7	8	9	32	15	36	45	152
---	---	---------	---	---	---	----	----	----	----	-----

7	CANETA ESFEROGRÁFICA PRETA. Caneta esferográfica preta, com corpo em material plástico resistente, transparente ou fumê, ponta média de 1,0 mm, escrita na cor preta, esfera em tungstênio, tampa ventilada com clip de fixação.	Unidade	7	8	9	32	15	36	45	152
---	--	---------	---	---	---	----	----	----	----	-----

8	CANETA MARCA-TEXTO AMARELA. Caneta marca-texto, cor amarela. Corpo em plástico com tampa dotada de clipe de fixação. Ponta chanfrada em poliéster ou material equivalente, com espessura de traço de 1 mm a 5 mm. Tinta fluorescente atóxica, à	Unid ade	7	8	9	32	15	36	45	152
---	--	-------------	---	---	---	----	----	----	----	-----

	base de água e de secagem rápida, compatível com papel comum, fotocópias e impressões.									
9	FITA ADESIVA DUPLA FACE. Fita adesiva dupla face, confeccionada em papel, filme ou espuma, com adesivo em ambas as faces, proporcionando elevada aderência	Unid ade	1	1	1	3	3	3	3	15

para fixação de papéis, cartazes, placas leves e materiais similares. Medidas aproximadas de 19 mm de largura por 10 metros de comprimento.									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

10	GRAMPEADOR. Grampeador de mesa confeccionado em estrutura metálica com base antiderrapante e acabamento resistente à corrosão, destinado ao uso com grampos 26/6. Sistema de carregamento pela parte superior, mecanismo de acionamento	Unidade	1	1	1	1	1	1	1	7
----	---	---------	---	---	---	---	---	---	---	---

	manual, com capacidade para grampear simultaneamente, no mínimo, 20 folhas de papel de 75 g/m².									
11	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	Unidade	2	2	2	2	2	2	2	14

documentos em impressoras a laser, jato de tinta e copiadoras. Acondicionado em resmas contendo 500 folhas, embaladas em material resistente à umidade.										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

12	TESOURA. Tesoura de uso geral, comprimento aproximado de 20 cm, lâminas confeccionadas em aço inoxidável. Cabo anatômico confeccionado em polipropileno, ABS ou material equivalente de alta resistência. Produto com acabamento sem rebarbas e	Unidade	1	1	1	1	1	1	1	7
----	---	---------	---	---	---	---	---	---	---	---

	parafuso de fixação que assegure o perfeito alinhamento das lâminas.									
13	CADERNO. Caderno grande, de 1 (uma) matéria, com capa dura, encadernação o em espiral e 96 (noventa e seis) folhas pautadas, com dimensões aproximadas de 200 x 275 mm. O produto	Unid ade	7	8	9	32	15	36	45	152

	deverá ser novo, de primeiro uso e de primeira qualidade, apresentar folhas devidamente pautadas e encadernação resistente.									
14	PASTA PLÁSTICA. Pasta plástica para documentos no formato A4, confeccionada em polipropileno de alta resistência,	Unidade	7	8	9	32	15	36	45	152

	na cor preta, com espessura mínima de 0,18 mm e fechamento por botão de pressão, aba elástica ou equivalente, compatível com folhas A4 sem necessidade de dobra.								
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO									
OR DE M	DESCRIÇÃO/ES PECIFICAÇÃO	EVENTO 1 12 participantes	EVENTO 2 13 participantes	EVENTO 3 14 participantes	EVENTO 4 37 participantes	EVENTO 5 20 participantes	EVENTO 6 41 participante s	EVENTO 7 50 participante s	

							Serviço completo de Coffee Break para 1 dia de evento servido em 1 turno para 41 participante s. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos , bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa,	Serviço completo de Coffee Break para 1 dia de evento servido em 1 turno para 50 participante s. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos , bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa,
--	--	--	--	--	--	--	--	--

		Serviço completo de Coffee Break para 1 dia de evento servido em 1 turno para 12 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais	Serviço completo de Coffee Break para 1 dia de evento servido em 1 turno para 13 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos,	Serviço completo de Coffee Break para 1 dia de evento servido em 1 turno para 14 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos,	Serviço completo de Coffee Break para 1 dia de evento servido em 1 turno para 37 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos,	Serviço completo de Coffee Break para 1 dia de evento servido em 1 turno para 20 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis	caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar	caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar
--	--	---	---	---	---	--	---	---

		descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados	garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a	garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a	garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a	como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº	dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos	dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos
--	--	---	--	--	--	---	---	---

		(POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. Cardápio solicitado: • Pães de queijo, assados e prontos para consumo; • Mini salgados assados variados (pastel, enroladinho, empada e coxinha); • Bolos simples (milho, mesclado	legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. Cardápio solicitado: • Pães de queijo, assados e prontos	legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. Cardápio solicitado: • Pães de queijo, assados e prontos	legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. Cardápio solicitado: • Pães de queijo, assados e prontos	275/2002 da ANVISA. Cardápio solicitado: • Pães de queijo, assados e prontos para consumo; • Mini salgados assados variados (pastel, enroladinho, empada e coxinha); • Bolos simples (milho, mesclado e mandioca), em porções; • Sanduíches naturais	Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. Cardápio solicitado: • Pães de queijo, assados e prontos para consumo;	Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. Cardápio solicitado: • Pães de queijo, assados e prontos para consumo;
--	--	---	---	---	---	--	--	--

		e mandioca), em porções; • Sanduíches naturais (frango, atum ou opção vegetariana), embalados individualmente; • Tapiocas, com opções de recheios doces e salgados; • Cachorro-quente tradicional, servido individualmente;	para consumo; • Mini salgados assados variados (pastel, enroladinho, empada e coxinha); • Bolos simples (milho, mesclado e mandioca), em porções; • Sanduíches naturais (frango,	para consumo; • Mini salgados assados variados (pastel, enroladinho, empada e coxinha); • Bolos simples (milho, mesclado e mandioca), em porções; • Sanduíches naturais (frango,	para consumo; • Mini salgados assados variados (pastel, enroladinho, empada e coxinha); • Bolos simples (milho, mesclado e mandioca), em porções; • Sanduíches naturais (frango,	(frango, atum ou opção vegetariana), embalados individualmente; • Tapiocas, com opções de recheios doces e salgados; • Cachorro-quente tradicional, servido individualmente; • Frutas frescas (banana, melancia e melão), higienizadas e porcionadas;	• Mini salgados assados variados (pastel, enroladinho, empada e coxinha); • Bolos simples (milho, mesclado e mandioca)	• Mini salgados assados variados (pastel, enroladinho, empada e coxinha); • Bolos simples (milho, mesclado e mandioca)
--	--	--	---	---	---	--	---	---

		• Frutas frescas (banana, melancia e melão), higienizadas e porcionadas; • Salada de frutas, servida em porções individuais ; • Bolachas doces e salgadas sortidas; • Pão francês e/ou pão de forma, acompanhados de manteiga,	atum ou opção vegetariana), embalados individualmente ; • Tapiocas , com opções de recheios doces e salgados ; • Cachorro-quente tradicional, servido individualmente ;	atum ou opção vegetariana), embalados individualmente ; • Tapiocas , com opções de recheios doces e salgados ; • Cachorro-quente tradicional, servido individualmente ;	atum ou opção vegetariana), embalados individualmente ; • Tapiocas , com opções de recheios doces e salgados ; • Cachorro-quente tradicional, servido individualmente ;	• Salada de frutas, servida em porções individuais; • Bolachas doces e salgadas sortidas; • Pão francês e/ou pão de forma, acompanhados de manteiga, presunto e queijo; • Mingau de banana, servido quente em porções individuais; • Baixaria completa (cuscuz,	), em porções; • Sanduíches naturais (frango, atum ou opção vegetariana), embalados individualmente; • Tapiocas, com	), em porções; • Sanduíches naturais (frango, atum ou opção vegetariana), embalados individualmente; • Tapiocas, com
--	--	---	---	---	---	---	--	--

		presunto e queijo; • Mingau de banana, servido quente em porções individuais ; • Baixaria completa (cuscuz, carne moída, calabresa, ovo e salada), servida quente. • Café com açúcar, servido quente e acondicionado em	• Frutas frescas (banana , melancia e melão), higienizadas e porcionadas; • Salada de frutas, servida em porções individuais; • Bolachas doces e salgadas sortidas; • Pão francês	• Frutas frescas (banana , melancia e melão), higienizadas e porcionadas; • Salada de frutas, servida em porções individuais; • Bolachas doces e salgadas sortidas; • Pão francês	• Frutas frescas (banana , melancia e melão), higienizadas e porcionadas; • Salada de frutas, servida em porções individuais; • Bolachas doces e salgadas sortidas; • Pão francês	carne moída, calabresa, ovo e salada), servida quente. • Café com açúcar, servido quente e acondicionado em garrafa térmica; • Chá com açúcar, servido quente e acondicionado em garrafa térmica; • Sucos naturais (sabores: acerola,	opções de recheios doces e salgados; • Cachorro-quente tradicional, servido individualmente; • Frutas frescas (bana	opções de recheios doces e salgados; • Cachorro-quente tradicional, servido individualmente; • Frutas frescas (bana
--	--	--	--	--	--	--	---	---

		garrafa térmica; - Chá com açúcar, servido quente e acondicionado em garrafa térmica; - Sucos naturais (sabores: acerola, laranja e verde), preparados com frutas frescas, servidos refrigerados; - Leite em pó integral,	e/ou pão de forma, acompanhados de manteiga, presunto e queijo; - Mingau de banana, servido quente em porções individuais; - Baixaria completa (cuscuz, carne moída,	e/ou pão de forma, acompanhados de manteiga, presunto e queijo; - Mingau de banana, servido quente em porções individuais; - Baixaria completa (cuscuz, carne moída,	e/ou pão de forma, acompanhados de manteiga, presunto e queijo; - Mingau de banana, servido quente em porções individuais; - Baixaria completa (cuscuz, carne moída,	laranja e verde), preparados com frutas frescas, servidos refrigerados; - Leite em pó integral, disponibilizado para preparo de bebidas. Horário de fornecimento: 15h00	na, melancia e melão), higienizadas e porcionadas; - Salada de frutas, servida em porções individuais; - Bolachas	na, melancia e melão), higienizadas e porcionadas; - Salada de frutas, servida em porções individuais; - Bolachas
--	--	--	--	--	--	--	---	---

		disponibilizado para preparo de bebidas. Horário de fornecimento: 15h00	calabresa, ovo e salada), servida quente. - Café com açúcar, servido quente e acondicionado em garrafa térmica; - Chá com açúcar, servido quente e acondicionado em garrafa térmica;	calabresa, ovo e salada), servida quente. - Café com açúcar, servido quente e acondicionado em garrafa térmica; - Chá com açúcar, servido quente e acondicionado em garrafa térmica;	calabresa, ovo e salada), servida quente. - Café com açúcar, servido quente e acondicionado em garrafa térmica; - Chá com açúcar, servido quente e acondicionado em garrafa térmica;		doce e salgadas sortidas; - Pão francês e/ou pão de forma, acompanhados de manteiga, presunto e queijo; - Mingau de	doce e salgadas sortidas; - Pão francês e/ou pão de forma, acompanhados de manteiga, presunto e queijo; - Mingau de
--	--	--	--	--	--	--	---	---

			- Sucos naturais (sabores : acerola, laranja e verde), preparados com frutas frescas, servidos refrigerados; - Leite em pó integral, disponibilizado para preparo de bebidas.	- Sucos naturais (sabores : acerola, laranja e verde), preparados com frutas frescas, servidos refrigerados; - Leite em pó integral, disponibilizado para preparo de bebidas.	- Sucos naturais (sabores : acerola, laranja e verde), preparados com frutas frescas, servidos refrigerados; - Leite em pó integral, disponibilizado para preparo de bebidas.		banana, servido quente em porções individuais ; Baixa ria completa (cuscuz, carne moída, calabresa, ovo e salada),	banana, servido quente em porções individuais ; Baixa ria completa (cuscuz, carne moída, calabresa, ovo e salada),
--	--	--	--	--	--	--	--	--

			Horário de fornecimento: • 15h00	Horário de fornecimento: • 15h00	Horário de fornecimento: • 15h00		servi da quente. • Café com açúcar, servido quente e acondicionado em garrafa térmica; • Chá com açúcar, servido	servi da quente. • Café com açúcar, servido quente e acondicionado em garrafa térmica; • Chá com açúcar, servido
--	--	--	---	---	---	--	---	---

							quente e acondicionado em garrafa térmica; • Sucos naturais (sabores: acerola, laranja e verde), preparados com	quente e acondicionado em garrafa térmica; • Sucos naturais (sabores: acerola, laranja e verde), preparados com
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							frutas frescas, serviços refrigerados; • Leite em pó integral, disponibilizado para preparo de bebidas.	frutas frescas, serviços refrigerados; • Leite em pó integral, disponibilizado para preparo de bebidas.
							Horário de	Horário de

							fornecimento: 15h00	fornecimento: 15h00
ESTAÇÃO CONTÍNUA DE BEBIDAS QUENTES								
ORDENAMENTO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	EVENTO 1 12 participantes	EVENTO 2 13 participantes	EVENTO 3 14 participantes	EVENTO 4 37 participantes	EVENTO 5 20 participantes	EVENTO 6 41 participantes	EVENTO 7 50 participantes

16	CAFÉ - GARRAFA. Fornecido em garrafas térmicas de, no mínimo, 2 litros, xícaras e pires de louça, açúcar e adoçante em sachê e mexedores. O preço cotado deverá contemplar todos os materiais, insumos e demais custos necessários ao fornecimento do item,	Fornecimento de café, para 1 dia de evento servido para 12 participantes durante todo o evento. Horário de permanência: ● 09h00 às 17h00	Fornecimento de café, para 1 dia de evento servido para 13 participantes durante todo o evento. Horário de permanência: ● 09h00 às 17h00	Fornecimento de café, para 1 dia de evento servido para 14 participantes durante todo o evento. Horário de permanência: ● 09h00 às 17h00	Fornecimento de café, para 1 dia de evento servido para 37 participantes durante todo o evento. Horário de permanência: ● 09h00 às 17h00	Fornecimento de café, para 1 dia de evento servido para 20 participantes durante todo o evento. Horário de permanência: ● 09h00 às 17h00	Fornecimento de café, para 1 dia de evento servido para 41 participantes durante todo o evento. Horário de permanência: ● 09h00 às 17h00	Fornecimento de café, para 1 dia de evento servido para 50 participantes durante todo o evento. Horário de permanência: ● 09h00 às 17h00
----	---	---	---	---	---	---	---	---

	não sendo admitida cobrança adicional pelos componentes descritos.							
17	CHÁ. Fornecido em garrafas térmicas de, no mínimo, 2 litros, xícaras e pires de louça, açúcar e adoçante em sachê e mexedores. O preço cotado deverá contemplar todos os materiais,	Fornecimento de chá, para 1 dia de evento servido para 12 participantes durante todo o evento. Horário de permanência: 09h00 às 17h00	Fornecimento de chá, para 1 dia de evento servido para 13 participantes durante todo o evento. Horário de permanência:	Fornecimento de chá, para 1 dia de evento servido para 14 participantes durante todo o evento. Horário de permanência:	Fornecimento de chá, para 1 dia de evento servido para 37 participantes durante todo o evento. Horário de permanência:	Fornecimento de chá, para 1 dia de evento servido para 20 participantes durante todo o evento. Horário de permanência: 09h00 às 17h00	Fornecimento de chá, para 1 dia de evento servido para 41 participantes durante todo o evento. Horário de	Fornecimento de chá, para 1 dia de evento servido para 50 participantes durante todo o evento. Horário de

insumos e demais custos necessários ao fornecimento do item, não sendo admitida cobrança adicional pelos componentes descritos.		09h00 às 17h00	09h00 às 17h00	09h00 às 17h00		permanência: 09h00 às 17h00	permanência: 09h00 às 17h00
---	--	--	--	--	--	---	---

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 1: Qualificação do Conselho Local de Saúde Indígena de Sena Madureira

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: 23/10/2026

Endereço de entrega: Avenida Antônio da Rocha Viana, nº 1.584, Vila Ivonete, Rio Branco – AC Distrito Sanitário Especial de Saúde Indígena Alto Rio Purus – DSEI ARP.

Serviço de Alimentação (Coffee Break) e Estação Contínua de Bebidas Quentes:

Data para entrega do serviço de alimentação: 28/10/2026

Endereço de entrega: município de Sena Madureira

Evento 2: Qualificação do Conselho Local de Saúde Indígena de Manoel Urbano

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: 23/10/2026

Endereço de entrega: Avenida Antônio da Rocha Viana, nº 1.584, Vila Ivonete, Rio Branco – AC Distrito Sanitário Especial de Saúde Indígena Alto Rio Purus – DSEI ARP.

Serviço de Alimentação (Coffee Break) e Estação Contínua de Bebidas Quentes:

Data para entrega do serviço de alimentação: 01/11/2026

Endereço de entrega: município de Manoel Urbano

Evento 3: Qualificação do Conselho Local de Saúde Indígena de Extrema

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: 03/11/2026

Endereço de entrega: Avenida Antônio da Rocha Viana, nº 1.584, Vila Ivonete, Rio Branco – AC Distrito Sanitário Especial de Saúde Indígena Alto Rio Purus – DSEI ARP.

Serviço de Alimentação (Coffee Break) e Estação Contínua de Bebidas Quentes:

Data para entrega do serviço de alimentação: 07/11/2026

Endereço de entrega: município de Extrema

Evento 4: Qualificação do Conselho Local de Saúde Indígena de Assis Brasil

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: 03/11/2026

Endereço de entrega: Avenida Antônio da Rocha Viana, nº 1.584, Vila Ivonete, Rio Branco – AC Distrito Sanitário Especial de Saúde Indígena Alto Rio Purus – DSEI ARP.

Serviço de Alimentação (Coffee Break) e Estação Contínua de Bebidas Quentes:

Data para entrega do serviço de alimentação: 11/11/2026

Endereço de entrega: município de Assis Brasil

Evento 5: Qualificação do Conselho Local de Saúde Indígena de Boca do Acre

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: 13/11/2026

Endereço de entrega: Avenida Antônio da Rocha Viana, nº 1.584, Vila Ivonete, Rio Branco – AC Distrito Sanitário Especial de Saúde Indígena Alto Rio Purus – DSEI ARP.

Serviço de Alimentação (Coffee Break) e Estação Contínua de Bebidas Quentes:

Data para entrega do serviço de alimentação: 17/11/2026

Endereço de entrega: município de Boca do Acre

Evento 6: Qualificação do Conselho Local de Saúde Indígena de Pauini

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: 13/11/2026

Endereço de entrega: Avenida Antônio da Rocha Viana, nº 1.584, Vila Ivonete, Rio Branco – AC Distrito Sanitário Especial de Saúde Indígena Alto Rio Purus – DSEI ARP.

Serviço de Alimentação (Coffee Break) e Estação Contínua de Bebidas Quentes:

Data para entrega do serviço de alimentação: 21/11/2026

Endereço de entrega: município de Pauini

Evento 7: Qualificação do Conselho Local de Saúde Indígena de Santa Rosa do Purus

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: 23/11/2026

Endereço de entrega: Avenida Antônio da Rocha Viana, nº 1.584, Vila Ivonete, Rio Branco – AC Distrito Sanitário Especial de Saúde Indígena Alto Rio Purus – DSEI ARP.

Serviço de Alimentação (Coffee Break) e Estação Contínua de Bebidas Quentes:

Data para entrega do serviço de alimentação: 27/11/2026

Endereço de entrega: município de Santa Rosa do Purus

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 07/10/2026**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial**.

7.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: quisicoes.cass@agenciasus.org.br, **até as 23h59 do dia 07/10/2026**, 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