

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 829/2026
AGSUS.026549/2026-71

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para o III Reunião Ordinária do CONDISI Araguaia, nos dias 02 a 04/12/2026, em Santa Terezinha/MT.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 17h59 de 15/10/2026	
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 – 14/10/2026 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

ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO [80 participantes]	TOTAL
			QTD	
1	Banner confeccionado em lona vinílica brilhosa, com dimensões de 1,00 × 1,50 m , impressão colorida frente única, incluso cabo de madeira, ponteiros e ilhoses. Acabamento brilhoso, impermeável e adequado para uso interno e externo. Conforme arte fornecida pela AgSUS.	Unidade	1	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 estarão disponíveis no processo AGSUS.007612/2026-71, para os devidos validação/ajustes pela COEXT.				
ITENS PERSONALIZADOS				

ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO [80 participantes]	TOTAL
			QTD	
2	Copo ecológico reutilizável , confeccionado em composto de fibra de bambu (50%) e polipropileno (50%), com capacidade de 350 ml, alça de mão removível, indicado para consumo de bebidas quentes e frias. Conforme arte fornecida pela AgSUS.	Unidade	80	80
3	Ecobag confeccionada em tecido cretone 100% algodão, resistente e reutilizável. Possui dimensão padrão de 35 x 40 cm. Produto sustentável, lavável e de longa durabilidade, indicado para	Unidade	80	80

	ações institucionais e eventos. Conforme arte fornecida pela AgSUS.			
4	Bloco de anotações simples, com pauta , tamanho A5 (14,8 x 21 cm), contendo 50 folhas em papel offset com gramatura 75 g/m ² , folhas internas personalizadas com logomarca do CONDISI, acabamento em espiral e capa dura em material resistente, personalizada conforme identidade visual do evento. Conforme arte fornecida pela AgSUS.	Unidade	80	80
ITENS DE MALHARIA				
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO [80 participantes]	TOTAL

			QTD	
5	Camiseta unissex confeccionada em dry fit, manga curta, gola V, destinada ao uso em eventos. Tamanho P (medidas aproximadas de 52 cm a 54 cm de largura e 68 cm a 70 cm de comprimento). Conforme arte fornecida pela AgSUS.	Unidade	15	15
6	Camiseta unissex confeccionada em dry fit, manga curta, gola V, destinada ao uso em eventos. Tamanho M (medidas aproximadas de 54 cm a 56 cm de largura e 70 cm a 72 cm de comprimento). Conforme arte fornecida pela AgSUS.	Unidade	20	20

7	Camiseta unissex confeccionada em dry fit, manga curta, gola V, destinada ao uso em eventos. Tamanho G (medidas aproximadas de 57 cm a 59 cm de largura e 72 cm a 75 cm de comprimento). Conforme arte fornecida pela AgSUS.	Unidade	30	30
8	Camiseta unissex confeccionada em dry fit, manga curta, gola V, destinada ao uso em eventos. Tamanho GG (medidas aproximadas de 60 cm a 63 cm de largura e 75 cm a 78 cm de comprimento). Conforme arte fornecida pela AgSUS.	Unidade	10	10

9	Camiseta unissex confeccionada em dry fit, manga curta, gola V, destinada ao uso em eventos. Tamanho EXG (medidas aproximadas de 63 cm a 66 cm de largura e 77 cm a 81 cm de comprimento). Conforme arte fornecida pela AgSUS.	Unidade	5	5
MATERIAL DE EXPEDIENTE E DE APOIO				
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO [80 participantes]	TOTAL
			QTD	
10	Papel sulfite branco, formato A4 (210 mm x 297 mm), alcalino, gramatura de 75 g/m², destinado à impressão e reprodução de documentos em impressoras a laser, jato de	Unidade	3	3

	tinta e copadoras. Acondicionado em resmas contendo 500 folhas, embaladas em material resistente à umidade.			
11	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	80	80
12	Papel vergê, formato A4 (210 mm x 297 mm), gramatura mínima de 180 g/m ² , com textura característica em ambas as faces, indicado para certificados, convites, correspondência	Unidade	1	1

	s e documentos especiais. Cor conforme necessidade. Embalagem contendo 100 folhas.			
13	Pasta plástica para documentos no formato A4, confeccionada em polipropileno de alta resistência, transparente, 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.	Unidade	80	80
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO				
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	EVENTO [80 participantes]		

14	Serviço de alimentação (coffee break)	Serviço completo de Coffee Break para 3 dias (2 a 4/12/2026) servido em 1 turno para 80 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação das bebidas, bem como louças (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 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. O coffee break deverá ser servido no espaço que AgSUS contratar para acontecer a reunião. O serviço também precisa incluir garrafas térmicas para café e leite; jarras para suco; copos descartáveis ou de vidro; lixeira próxima ao local; reposição contínua dos itens durante o intervalo. Cardápio solicitado: • Frutas e opções naturais: melancia; melão; banana; maçã; frutas da estação; • Salgados: opções assadas variadas (ex: esfiha, enroladinho, empada, pão de queijo); opções fritas variadas (ex: coxinha, risole, bolinha de queijo); • Sanduíches frios naturais; pãezinhos ou mini sanduíches com presunto e queijo; • Itens Doces: 03 (três) tipos de bolo (podendo ser: bolo de chocolate com cobertura; bolo de cenoura com cobertura; bolo de milho ou mandioca); rosquinhas doces; biscoitos variados; • Bebidas: café; leite; suco natural; água mineral (com e sem gás). Horário de fornecimento:
----	---------------------------------------	---

		• 16h00
15	Serviço de alimentação (almoço)	Serviço de almoço self-service durante 3 dias (2 a 4/12/2026), servido em um turno para 80 participantes. A ser servido no restaurante ou estabelecimento que AgSUS contratar para fornecer a alimentação, de preferência, próximo ao local da hospedagem ou do espaço onde ocorrerá o evento; Cardápio: • Guarnição principal: Arroz branco; Feijão (preto ou tropeiro). • Massas: Macarronada montada; Lasanha (carne ou frango). • Proteínas (mínimo 03 opções por dia): Carne bovina (assada, grelhada ou ao molho); Frango (grelhado, assado, coxa/sobrecoxa tulipa ou peito); Peixe (assado ou grelhado); Estrogonofe de carne; Estrogonofe de frango; Carne de porco. • Verduras, Legumes e Saladas: Alface (crespa e/ou americana); Tomate; Vinagrete; Repolho; Couve; Beterraba; Cenoura; Abóbora; Mandioca; Milho refogado; Batata doce; Laranja fatiada; demais hortaliças da estação. • Sobremesas (variadas): Mousse (maracujá ou chocolate); Pavê; Pudim; Torta doce; Gelatina; Sobremesa regional. • Bebidas: Água mineral (com e sem gás); Suco natural. Horário de fornecimento: • 12h00

16	Serviço de alimentação (jantar)	Serviço de jantar self-service durante 4 dias (1 a 4/12/2026), servido em um turno para 52 participantes. A ser servido no restaurante ou estabelecimento que AgSUS contratar para fornecer a alimentação, de preferência, próximo ao local da hospedagem ou do espaço onde ocorrerá o evento; Cardápio: • Guarnição principal: Arroz branco; Feijão (preto ou tropeiro). • Massas: Macarronada montada; Lasanha (carne ou frango). • Proteínas (mínimo 03 opções por dia): Carne bovina (assada, grelhada ou ao molho); Frango (grelhado, assado, coxa/sobrecoxa tulipa ou peito); Peixe (assado ou grelhado); Estrogonofe de carne; Estrogonofe de frango; Carne de porco. • Verduras, Legumes e Saladas: Alface (crespa e/ou americana); Tomate; Vinagrete; Repolho; Couve; Beterraba; Cenoura; Abóbora; Mandioca; Milho refogado; Batata doce; Laranja fatiada; demais hortaliças da estação. • Sobremesas (variadas): Mousse (maracujá ou chocolate); Pavê; Pudim; Torta doce; Gelatina; Sobremesa regional. • Bebidas: Água mineral (com e sem gás); Suco natural. Horário de fornecimento: • 19h00	
LOCAÇÃO DE AUDITÓRIO + LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTO			
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO [80 participantes]

			QTD
17	Espaço físico tipo auditório para realização de eventos institucionais, reuniões, palestras, treinamentos, seminários ou atividades similares. O ambiente deverá possuir capacidade mínima para 80 participantes, com estrutura adequada, climatização, iluminação suficiente, instalações elétricas compatíveis, acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, sanitários em condições adequadas de uso e disponibilidade de mobiliário composto por cadeiras e mesa(s) de	Diária	Espaço para realização do evento destinado a 80 pessoas dias 02/12/2026, 03/12/2026 e 04/12/2026 (3 diárias)

	apoio, além da mesa para abertura e acomodação de autoridades durante o evento. O local deverá apresentar condições de higiene, segurança, conservação e funcionamento regular, situado em área de fácil acesso e com disponibilidade durante o período solicitado pela contratante. Deverá disponibilizar infraestrutura mínima contendo sala climatizada, sistema de sonorização compatível com o ambiente, 2 microfones sem fio, conforme necessidade do evento. O espaço deve ser disponibilizado nas mesmas instalações do		
--	--	--	--

	local da hospedagem ou alternativamente, em local próximo, a fim de facilitar o deslocamento dos participantes.		
Observações: Necessário ainda a exigência de prova social (Redes Sociais, Avaliação e Sites), além de contato do responsável no local pela locação.			
HOSPEDAGEM			
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO [80 participantes]
			QTD
18	Hospedagem em apartamento individual ou compartilhado devidamente mobiliado, com roupa de cama e banho, banheiro privativo, em boas condições de higiene, conforto e funcionamento, ar condicionado, internet e estrutura adequada. O serviço deverá incluir café da	Diária	Serviço de hospedagem para 52 pessoas Check-in: Dia: 01/12/2026 Horário: conforme estabelecido pelo local da hospedagem Check-out: Dia: 05/12/2026 Horário: conforme estabelecido pelo local da hospedagem

	manhã, servido no próprio estabelecimento, composto no mínimo por bebida quente, bebida fria, pão ou item equivalente e acompanhamentos. A hospedagem deve ser prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes.		
Observação: Antes da contratação é necessário a exigência de fotos e comprovação da descrição técnica (hall, quartos, banheiros, café da manhã). Necessário ainda a exigência de prova social (Redes Sociais, Avaliação e Sites), além de contato do responsável no local pela locação.			

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: III Reunião Ordinária do CONDISI Araguaia

Materiais gráficos, de expediente e de apoio, itens personalizados e de malharia:

Data estimada para entrega dos materiais: 26/11/2026.

Endereço de entrega: Rua Newton Burjack, nº 322, Centro, CEP: 78670000 / DSEI ARAGUAIA, São Félix do Araguaia – MT

Serviço de alimentação (coffee break):

Data para entrega do serviço de alimentação: 02/12/2026, 03/12/2026 e 04/12/2026.

Endereço de entrega: local definido pela cotação (mesmo local onde ocorrerá a Reunião Ordinária).

Serviço de alimentação (almoço):

Data para entrega do serviço de alimentação: 02/12/2026, 03/12/2026 e 04/12/2026.

Endereço de entrega: restaurante ou estabelecimento que AgSUS contratar para fornecer a alimentação, de preferência, próximo ao local da hospedagem ou do espaço onde ocorrerá o evento.

Serviço de alimentação (jantar):

Data para entrega do serviço de alimentação: 01/12/2026, 02/12/2026, 03/12/2026 e 04/12/2026.

Endereço de entrega: restaurante ou estabelecimento que AgSUS contratar para fornecer a alimentação, de preferência, próximo ao local da hospedagem ou do espaço onde ocorrerá o evento.

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 15/10/2026**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial**.

7.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: aquisicoes.cass@agenciasus.org.br, **até as 23h59 do dia 14/10/2026**, 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