

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 835/2026
AGSUS.023639/2026-19

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para os Eventos: CAPACITAÇÕES DOS CONSELHOS LOCAIS DE SAÚDE INDÍGENA - REGIONALIZADAS , nos dias 03 a 29/11/2026, no DSEI Pernambuco.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 17h59 de 16/10/2026	
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 – xx/xx/xxxx 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.

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 1 145 participantes	EVENTO 2 43 participantes	EVENTO 3 43 participantes	TOT AL
			QTD	QTD	QTD	
1	Certificados de participação: personalizados, impressos em papel de qualidade, contendo identificação da capacitação, carga horária e assinaturas. Papel Vergê 210 x 297 mm ou 21 x 29,7 cm.	Unidade	139	37	37	213
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.						

As artes ajustadas, bem como aquelas que demandam ajustes e validação, foram devidamente inseridas no Processo nº [AGSUS.007662/2026-58](#) e encaminhadas à COEXT/UCOM para análise e providências pertinentes.

ITENS PERSONALIZADOS

ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 145 participantes	EVENTO 2 43 participantes	EVENTO 3 43 participantes	TOTAL
			QTD	QTD	QTD	
2	Garrafa personalizada: Garrafa tipo squeeze confeccionada (alumínio), com capacidade de 500 ml. (Deverá conter personalização com a arte do CLSI e demais elementos gráficos pertinentes à ação).	Unidade	139	37	37	213
3	Bolsa Ecobeg: Ecobag confeccionada em tecido cretone 100% algodão cru ecológico, resistente e reutilizável. Possui dimensão padrão de 35 x 40 cm. Produto sustentável, lavável e de longa durabilidade, indicado para ações institucionais e eventos. (Deverá conter personalização com a arte do CLSI e demais elementos gráficos pertinentes à ação).	Unidade	139	37	37	213
4	Bloco personalizado: Bloco de anotações simples, sem pauta, medindo aproximadamente 14 x 21 cm, contendo 50 folhas em papel offset com gramatura 75 g/m ² , acabamento em espiral e	Unidade	139	37	37	213

	capa em material resistente (Deverá conter personalização com a arte do CLSI e demais elementos gráficos pertinentes à ação).					
ITENS DE MALHARIA						
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 145 participantes	EVENTO 2 43 participantes	EVENTO 3 43 participantes	TOT AL
			QTD	QTD	QTD	
5	Camiseta: Camiseta em dry fit, manga curta, gola redonda, Camiseta unissex confeccionada em dry fit (50% poliéster, 48% poliamida e 2% elastano), com acabamento em ribana e costura reforçada nos ombros, mangas e laterais, personalização em policromia, por sublimação ou outro processo de qualidade equivalente, destinada ao uso em eventos. (Deverá conter personalização com a arte do CLSI e demais elementos gráficos pertinentes à ação). Tamanho: P (medidas aproximadas de 52 cm a 54 cm de largura e 68 cm a 70 cm de comprimento).	Unidade	32	7	7	46
6	Camiseta: Camiseta em dry fit, manga curta, gola redonda, Camiseta unissex confeccionada em dry fit (50% poliéster, 48% poliamida e 2% elastano), com acabamento em ribana e costura reforçada nos ombros, mangas e laterais, personalização em policromia, por sublimação ou outro processo de qualidade	Unidade	32	10	10	52

	equivalente, destinada ao uso em eventos. (Deverá conter personalização com a arte do CLSI e demais elementos gráficos pertinentes à ação). Tamanho: M(medidas aproximadas de 54 cm a 56 cm de largura e 70 cm a 72 cm de comprimento).					
7	Camiseta: Camiseta em dry fit, manga curta, gola redonda, Camiseta unissex confeccionada em dry fit (50% poliéster, 48% poliamida e 2% elastano), com acabamento em ribana e costura reforçada nos ombros, mangas e laterais, personalização em policromia, por sublimação ou outro processo de qualidade equivalente, destinada ao uso em eventos. (Deverá conter personalização com a arte do CLSI e demais elementos gráficos pertinentes à ação). Tamanho: G (medidas aproximadas de 57 cm a 59 cm de largura e 72 cm a 75 cm de comprimento).	Unidade	45	10	10	65
8	Camiseta: Camiseta em dry fit, manga curta, gola redonda, Camiseta unissex confeccionada em dry fit (50% poliéster, 48% poliamida e 2% elastano), com acabamento em ribana e costura reforçada nos ombros, mangas e laterais, personalização em policromia, por sublimação ou outro processo de qualidade equivalente, destinada ao uso em eventos. (Deverá conter personalização com a arte do CLSI e demais elementos gráficos pertinentes à ação). Tamanho: XG(medidas aproximadas de 62 cm a 64 cm de largura e 77 cm a 79 cm de comprimento)	Unidade	30	10	10	50

MATERIAL DE EXPEDIENTE E DE APOIO

ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 145 participantes	EVENTO 2 43 participantes	EVENTO 3 43 participantes	TOTAL
			QTD	QTD	QTD	
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	139	37	37	213
10	Fita adesiva: transparente monoface (18 mm X 30 m), confeccionada em polipropileno biorientado, indicada para fixação, organização e uso administrativo em geral.	Unidade	05	03	03	11
11	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	66	12	12	90

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	EVENTO 1 145 participantes	EVENTO 2 43 participantes	EVENTO 3 43 participantes
-------	-------------------------	-------------------------------	------------------------------	------------------------------

12	Serviço de alimentação (Coffee Break)	Serviço completo de Coffee Break, para atendimento durante 16 (dezesesseis) dias de evento, em 1 (um) turno por dia, destinado a 187 (cento e oitenta e sete) participantes, com a quantidade de participantes distribuída por dia e por reunião, conforme o cronograma e os respectivos horários apresentados abaixo. 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	Serviço completo de Coffee Break, para atendimento durante 5 (cinco) dias de evento, em 1 (um) turno por dia, destinado a 62 (sessenta e dois) participantes, com a quantidade de participantes distribuída por dia e por reunião, conforme o cronograma e os respectivos horários apresentados abaixo. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios	Serviço completo de Coffee Break, para atendimento durante 6 (seis) dias de evento, em 1 (um) turno por dia, destinado a 55 (cinquenta e cinco) participantes, com a quantidade de participantes distribuída por dia e por reunião, conforme o cronograma e os respectivos horários apresentados abaixo. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios
----	---------------------------------------	---	--	---

		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. Observação: O Coffee break deverá ser servido no hotel escolhido para a realização do evento.	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 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	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 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
--	--	--	--	--

		Os coffee breaks deverão ser servidos no mesmo espaço reservado, para todas as reuniões, inclusive nos casos em que houver reuniões realizadas simultaneamente ou na mesma data, em sala distintas, conforme indicado no Cronograma (0773426), especificamente nos dias 13, 14, 18, 19 que contemplam datas coincidentes entre diferentes reuniões. Cardápio solicitado: Bebidas: suco de frutas in natura ou polpa, sabores correspondentes a época do ano. Doce: Bolos regionais (leite, cenoura com gotas de chocolate e macaxeira)	Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. Observação: O Coffee break deverá ser servido no hotel escolhido para a realização do evento. Os coffee breaks deverão ser servidos no mesmo espaço reservado, para todas as reuniões, inclusive nos casos em que houver reuniões realizadas simultaneamente	Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. Observação: O Coffee break deverá ser servido no hotel escolhido para a realização do evento. Cardápio solicitado: Bebidas: suco de frutas in natura ou polpa, sabores correspondentes a época do ano. Doce: Bolos regionais (leite, cenoura com
--	--	--	---	---

		Salgados: coxinhas, pastel frito, bolinhas de queijo, sanduíches; Frutas: Salada de frutas ou fruta in natura Horários de fornecimento: 15h30 (03 e 04/11/2026) para 15 pessoas (09 Conselheiros + 6 equipe) 15h30 (06 e 07/11/2026) para 14 pessoas (08 Conselheiros + 6 equipe) 15h30 (09 e 10/11/2026) para 20 pessoas (14 Conselheiros+ 6 equipe) 15h30 (12 e 13/11/2026) para 21 pessoas (15 Conselheiros + 6 equipe)	ou na mesma data, conforme indicado no Cronograma (0773426), especificamente no dia 27, que contemplam datas coincidentes entre diferentes reuniões. Cardápio solicitado: Bebidas: suco de frutas in natura ou polpa, sabores correspondentes a época do ano. Doce: Bolos regionais (leite, cenoura com gotas de chocolate e macaxeira) Salgados: coxinhas, pastel frito, bolinhas de queijo, sanduíches;	gotas de chocolate e macaxeira) Salgados: coxinhas, pastel frito, bolinhas de queijo, sanduíches; Frutas: Salada de frutas ou fruta in natura Horários de fornecimento: 15h30 (20 e 21/11/2026) para 26 pessoas (20 Conselheiros + 06 equipe) 15h30 (23 e 24/11/2026) para 17 pessoas (11
--	--	--	---	--

		15h30 (13 e 14/11/2026) para 16 pessoas (16 Conselheiros) 15h30 (14 e 15/11/2026) para 11 pessoas (05 Conselheiros + 6 equipe) 15h30 (16 e 17/11/2026) para 13 pessoas (07 Conselheiros + 6 equipe) 15h30 (18 e 19/11/2026) para 20 pessoas (20 Conselheiros) 15h30 (18 e 19/11/2026) para 24 pessoas (24 Conselheiros) 15h30 (18 e 19/11/2026) para 18 pessoas (12 Conselheiros + 6 equipe) 15h30 (20 e 21/11/2026) para 15 pessoas (09 Conselheiros + 6 equipe)	Frutas: Salada de frutas ou fruta in natura Horários de fornecimento: 15h30 (17 e 18/11/2026) para 20 pessoas (14 Conselheiros + 06 equipe) 15h30 (26 e 27/11/2026) para 22 pessoas (16 Conselheiros + 06 equipe) 15h30 (27/11/2026) para 07 pessoas (07 Conselheiros) 15h30 (28/11/2026) para 13 pessoas (07	Conselheiros + 06 equipe) 15h30 (28 e 29/11/2026) para 12 pessoas (06 Conselheiros + 06 equipe)
--	--	--	---	---

			Conselheiros + 06 equipe)	
ESTAÇÃO CONTÍNUA DE BEBIDAS QUENTES				
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	EVENTO 1 145 participantes	EVENTO 2 43 participantes	EVENTO 3 43 participantes
13	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, não sendo admitida cobrança adicional pelos componentes descritos.	Fornecimento de café, para 15 dias de evento servidos para 187 participantes, durante todo o evento, com a quantidade de participantes distribuída por dia e por reunião, conforme o cronograma e os respectivos horários apresentados abaixo. Horário de permanência: 08h00 às 17h00 (03 e 04/11/2026) para 15 pessoas	Fornecimento de café, para 5 dias de evento servidos para 62 participantes, durante todo o evento, com a quantidade de participantes distribuída por dia e por reunião, conforme o cronograma e os respectivos horários apresentados abaixo.	Fornecimento de café, para 6 dias de evento servidos para 43 participantes, durante todo o evento, com a quantidade de participantes distribuída por dia e por reunião, conforme o cronograma e os respectivos horários apresentados abaixo.

		08h00 às 17h00 (06 e 07/11/2026) para 14 pessoas	Horário de permanência:	Horário de permanência:
		08h00 às 17h00 (09 e 10/11/2026) para 20 pessoas	08h00 às 17h00 (17 e 18/11/2026) para 20 pessoas	08h00 às 17h00 (20 e 21/11/2026) para 20 pessoas
		08h00 às 17h00 (12 e 13/11/2026) para 21 pessoas	08h00 às 17h00 (26 e 27/11/2026) para 22 pessoas	08h00 às 17h00 (23 e 24/11/2026) para 11 pessoas
		08h00 às 17h00 (13 e 14/11/2026) para 16 pessoas	08h00 às 17h00 (27/11/2026) para 07 pessoas	08h00 às 17h00 (28 e 29/11/2026) para 37 pessoas
		08h00 às 17h00 (14 e 15/11/2026) para 11 pessoas	08h00 às 17h00 (28/11/2026) para 13 pessoas	
		08h00 às 17h00 (16 e 17/11/2026) para 13 pessoas		
		08h00 às 17h00 (18 e 19/11/2026) para 20 pessoas		
		08h00 às 17h00 (18 e 19/11/2026) para 24 pessoas		
		08h00 às 17h00 (18 e 19/11/2026) para 18 pessoas		

		08h00 às 17h00 (20 e 21/11/2026) para 15 pessoas			
ESTAÇÃO CONTÍNUA DE HIDRATAÇÃO					
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 145 participantes	EVENTO 2 43 participantes	EVENTO 3 43 participantes
14	ÁGUA – 20 LITROS: Fornecimento de água mineral natural, sem gás, em galão retornável de 20 litros, lacrado e conforme normas sanitárias, com bebedouro elétrico bivolt (127/220 V) compatível, copos descartáveis e demais itens necessários ao consumo. Disponibilização, abastecimento e reposição durante todo o evento, garantindo condições adequadas de higiene, funcionamento e uso.	Diária	16	05	06
A estação continua de Hidratação deve ser disponibilizada conforme o cronograma das reuniões do evento sendo: Para o Evento 1: Horário de permanência: 08h00 às 17h00 (03 e 04/11/2026) para 15 pessoas 08h00 às 17h00 (06 e 07/11/2026) para 14 pessoas					

08h00 às 17h00 (09 e 10/11/2026) para 20 pessoas

08h00 às 17h00 (12 e 13/11/2026) para 21 pessoas

08h00 às 17h00 (13 e 14/11/2026) para 16 pessoas

08h00 às 17h00 (14 e 15/11/2026) para 11 pessoas

08h00 às 17h00 (16 e 17/11/2026) para 13 pessoas

08h00 às 17h00 (18 e 19/11/2026) para 20 pessoas

08h00 às 17h00 (18 e 19/11/2026) para 24 pessoas

08h00 às 17h00 (18 e 19/11/2026) para 18 pessoas

08h00 às 17h00 (20 e 21/11/2026) para 15 pessoas

Para o Evento 2:

Horário de permanência:

08h00 às 17h00 (17 e 18/11/2026) para 20 pessoas

08h00 às 17h00 (26 e 27/11/2026) para 22 pessoas

08h00 às 17h00 (27/11/2026) para 07 pessoas

08h00 às 17h00 (28/11/2026) para 13 pessoas

Para o Evento 03:

Horário de permanência:

08h00 às 17h00 (20 e 21/11/2026) para 20 pessoas

08h00 às 17h00 (23 e 24/11/2026) para 11 pessoas

08h00 às 17h00 (28 e 29/11/2026) para 37 pessoas

LOCAÇÃO DE AUDITÓRIO + LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTO

ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 145 participantes	EVENTO 2 43 participantes	EVENTO 3 43 participantes
			QDT	QDT	QDT
15	Salão 1 Para realização de eventos institucionais, reuniões, palestras, treinamentos, seminários ou atividades similares. O ambiente deverá possuir capacidade mínima para até 50 participantes conforme demanda da contratante, ar condicionado, cadeiras com braço acolchoadas, mesas de apoio com estrutura adequada, climatização, iluminação suficiente, instalações elétricas compatíveis, acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, sanitários em condições	Diária	16	5	6

	adequadas de uso e disponibilidade de mobiliário composto por cadeiras e mesa(s) de apoio. 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. Serviço de áudio e som; data show e tela de projeção.				
16	Salão 2 Para realização de eventos institucionais, reuniões, palestras, treinamentos, seminários ou atividades similares. O ambiente deverá possuir capacidade mínima para 30 participantes conforme demanda da contratante, ar condicionado, cadeiras com braço acolchoadas, mesas de apoio 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 apoio. 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. Serviço de áudio e som; data show e tela de projeção.	Diária	4	2	N/A

Observações: Necessário ainda a exigência de prova social (Redes Sociais, Avaliação e Sites), além de contato do responsável no local pela locação.

A locação dos serviços devem seguir as datas especificadas no Cronograma ([0773426](#)) e especificações do Ofício Nº 508/2026/PE/DSEI/SESAI/MS ([0812577](#)), para o **Evento 1:**

Salão 1: 03 e 04/11/2026, 06 e 07/11/2026, 09 e 10/11/2026, 12 e 13/11/2026, 14 e 15/11/2026, 16 e 17/11/2026, 18 e 19/11/2026, 18 e 19/11/2026, 20 e 21/11/2026.

Salão 2: 13 e 14/11/2026, 18 e 19/11/2026.

A locação dos serviços devem seguir as datas especificadas no Cronograma ([0773426](#)) e especificações do Ofício Nº 510/2026/PE/DSEI/SESAI/MS ([0812588](#)), para o **Evento 2:**

Salão 1: 17 e 18/11/2026, 26 e 27/11/2026

Salão 2: 27 e 28/11/2026.

A locação dos serviços devem seguir as datas especificadas no Cronograma ([0773426](#)), para o **Evento 3:**

Salão 1: 20 e 21/11/2026, 23 e 24/11/2026, 28 e 29/11/2026.

HOSPEDAGEM / ALIMENTAÇÃO (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR)

ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 145 participantes	EVENTO 2 43 participantes	EVENTO 3 43 participantes
			QDT	QDT	QDT
16	Hospedagem em apartamento duplo ou triplo com pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). Com duas ou três camas individuais ou combinação equivalente, devidamente	Diária	Serviço de hospedagem para 09	Serviço de hospedagem para 14 pessoas conforme	Serviço de hospedagem para 20 pessoas conforme

	mobiliado, com roupa de cama e banho, banheiro privativo, em boas condições de higiene, conforto e funcionamento. O serviço deverá incluir café da manhã e duas refeições principais diárias: almoço e jantar, servida no próprio estabelecimento, composta no mínimo por prato principal, guarnição, acompanhamento e bebida não alcoólica. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. 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. As refeições serão servidas pelo hotel responsável pela acomodação dos participantes. As refeições a serem servidas no hotel deverão ser calculadas para o público total da programação de acordo com o cronograma (0773426).		peessoas conforme solicitado em (0806532) Check-in: Dia: 03/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 05/11/2026 Horário: 12h00	solicitado em (0806532) Check-in: Dia: 17/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 19/11/2026 Horário: 12h00	solicitado em (0806532) Check-in: Dia: 20/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 22/11/2026 Horário: 12h00
17	Hospedagem em apartamento duplo ou triplo com pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). Com duas ou três camas individuais ou combinação equivalente, devidamente mobiliado, com roupa de cama e banho, banheiro privativo, em	Diária	Serviço de hospedagem para 08 pessoas conforme	Serviço de hospedagem para 16 pessoas conforme solicitado em (0806532)	Serviço de hospedagem para 11 pessoas conforme solicitado em (0806532)

	boas condições de higiene, conforto e funcionamento. O serviço deverá incluir café da manhã e duas refeições principais diárias: almoço e jantar, servida no próprio estabelecimento, composta no mínimo por prato principal, guarnição, acompanhamento e bebida não alcoólica. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. 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. As refeições serão servidas pelo hotel responsável pela acomodação dos participantes. As refeições a serem servidas no hotel deverão ser calculadas para o público total da programação de acordo com o cronograma (0773426).		solicitado em (0806532) Check-in: Dia: 06/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 08/11/2026 Horário: 12h00	Check-in: Dia: 26/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 28/11/2026 Horário: 12h00	Check-in: Dia: 23/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 25/11/2026 Horário: 12h00
18	Hospedagem em apartamento duplo ou triplo com pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). 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. O serviço	Diária	Serviço de hospedagem para 14 pessoas conforme	Serviço de hospedagem para 07 pessoas conforme solicitado em (0806532)	Serviço de hospedagem para 06 pessoas conforme solicitado em (0806532)

	deverá incluir café da manhã e duas refeições principais diárias: almoço e jantar, servida no próprio estabelecimento, composta no mínimo por prato principal, guarnição, acompanhamento e bebida não alcoólica. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. 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. As refeições serão servidas pelo hotel responsável pela acomodação dos participantes. As refeições a serem servidas no hotel deverão ser calculadas para o público total da programação de acordo com o cronograma (0773426).		solicitado em (0806532) Check-in: Dia: 09/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 11/11/2026 Horário: 12h00	Check-in: Dia: 27/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 29/11/2026 Horário: 12h00	Check-in: Dia: 28/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 30/11/2026 Horário: 12h00
19	Hospedagem em apartamento duplo ou triplo com pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). 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. O serviço deverá incluir café da manhã e duas refeições principais diárias:	Diária	Serviço de hospedagem para 15 pessoas conforme solicitado em (0806532)	N/A	N/A

	almoço e jantar, servida no próprio estabelecimento, composta no mínimo por prato principal, guarnição, acompanhamento e bebida não alcoólica. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. 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. As refeições serão servidas pelo hotel responsável pela acomodação dos participantes. As refeições a serem servidas no hotel deverão ser calculadas para o público total da programação de acordo com o cronograma (0773426).		Check-in: Dia: 12/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 14/11/2026 Horário: 12h00		
20	Hospedagem em apartamento duplo ou triplo com pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). 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. O serviço deverá incluir café da manhã e duas refeições principais diárias: almoço e jantar, servida no próprio estabelecimento, composta	Diária	Serviço de hospedagem para 16 pessoas conforme solicitado em (0806532)	N/A	N/A

	no mínimo por prato principal, guarnição, acompanhamento e bebida não alcoólica. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. 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. As refeições serão servidas pelo hotel responsável pela acomodação dos participantes. As refeições a serem servidas no hotel deverão ser calculadas para o público total da programação de acordo com o cronograma (0773426).		Check-in: Dia: 13/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 15/11/2026 Horário: 12h00		
21	Hospedagem em apartamento duplo ou triplo com pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). 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. O serviço deverá incluir café da manhã e duas refeições principais diárias: almoço e jantar, servida no próprio estabelecimento, composta	Diária	Serviço de hospedagem para 05 pessoas conforme solicitado em (0806532) Check-in:	N/A	N/A

	no mínimo por prato principal, guarnição, acompanhamento e bebida não alcoólica. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. 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. As refeições serão servidas pelo hotel responsável pela acomodação dos participantes. As refeições a serem servidas no hotel deverão ser calculadas para o público total da programação de acordo com o cronograma (0773426).		Dia: 14/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 16/11/2026 Horário: 12h00		
22	Hospedagem em apartamento duplo ou triplo com pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). 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. O serviço deverá incluir café da manhã e duas refeições principais diárias: almoço e jantar, servida no próprio estabelecimento, composta	Diária	Serviço de hospedagem para 07 pessoas conforme solicitado em (0806532) Check-in:	N/A	N/A

	no mínimo por prato principal, guarnição, acompanhamento e bebida não alcoólica. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. 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. As refeições serão servidas pelo hotel responsável pela acomodação dos participantes. As refeições a serem servidas no hotel deverão ser calculadas para o público total da programação de acordo com o cronograma (0773426).		Dia: 16/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 18/11/2026 Horário: 12h00		
23	Hospedagem em apartamento duplo ou triplo com pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). 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. O serviço deverá incluir café da manhã e duas refeições principais diárias: almoço e jantar, servida no próprio estabelecimento, composta	Diária	Serviço de hospedagem para 20 pessoas conforme solicitado em (0806532) Check-in:	N/A	N/A

	no mínimo por prato principal, guarnição, acompanhamento e bebida não alcoólica. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. 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. As refeições serão servidas pelo hotel responsável pela acomodação dos participantes. As refeições a serem servidas no hotel deverão ser calculadas para o público total da programação de acordo com o cronograma (0773426).		Dia: 18/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 20/11/2026 Horário: 12h00		
24	Hospedagem em apartamento duplo ou triplo com pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). 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. O serviço deverá incluir café da manhã e duas refeições principais diárias: almoço e jantar, servida no próprio estabelecimento, composta	Diária	Serviço de hospedagem para 24 pessoas conforme solicitado em (0806532) Check-in:	N/A	N/A

	no mínimo por prato principal, guarnição, acompanhamento e bebida não alcoólica. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. 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. As refeições serão servidas pelo hotel responsável pela acomodação dos participantes. As refeições a serem servidas no hotel deverão ser calculadas para o público total da programação de acordo com o cronograma (0773426).		Dia: 18/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 20/11/2026 Horário: 12h00		
25	Hospedagem em apartamento duplo ou triplo com pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). 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. O serviço deverá incluir café da manhã e duas refeições principais diárias: almoço e jantar, servida no próprio estabelecimento, composta	Diária	Serviço de hospedagem para 12 pessoas conforme solicitado em (0806532) Check-in:	N/A	N/A

	no mínimo por prato principal, guarnição, acompanhamento e bebida não alcoólica. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. 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. As refeições serão servidas pelo hotel responsável pela acomodação dos participantes. As refeições a serem servidas no hotel deverão ser calculadas para o público total da programação de acordo com o cronograma (0773426).		Dia: 18/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 20/11/2026 Horário: 12h00		
26	Hospedagem em apartamento duplo ou triplo com pensão completa (café da manhã, almoço e jantar). 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. O serviço deverá incluir café da manhã e duas refeições principais diárias: almoço e jantar, servida no próprio estabelecimento, composta	Diária	Serviço de hospedagem para 09 pessoas conforme solicitado em (0806532) Check-in:	N/A	N/A

	no mínimo por prato principal, guarnição, acompanhamento e bebida não alcoólica. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes. 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. As refeições serão servidas pelo hotel responsável pela acomodação dos participantes. As refeições a serem servidas no hotel deverão ser calculadas para o público total da programação de acordo com o cronograma (0773426).		Dia: 20/11/2026 Horário: 07h00 Check-out: Dia: 22/11/2026 Horário: 12h00		
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.					

DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

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.

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.

DA PREVISÃO DA DATA EM QUE DEVE SER ENTREGUE OU INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Evento 1: CAPACITAÇÕES DOS CONSELHOS LOCAIS DE SAÚDE INDÍGENA - REGIONALIZADAS (SERTÃO I)

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: **26/10/2026**

Endereço de entrega: **Sede do Distrito Sanitário Especial Indígena Cuiabá, Rua do Futuro, 600 (Gabinete da Coordenação Distrital) - Recife/PE**

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **03/11/2026 a 21/11/2026**

Endereço de entrega: A ser contratado, no município de Floresta/PE

Evento 2: CAPACITAÇÕES DOS CONSELHOS LOCAIS DE SAÚDE INDÍGENA - REGIONALIZADAS (AGRESTE).

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: **26/10/2026**

Endereço de entrega: **Sede do Distrito Sanitário Especial Indígena Cuiabá, Rua do Futuro, 600 (Gabinete da Coordenação Distrital) - Recife/PE**

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **17/11/2026 a 28/11/2026**

Endereço de entrega: Local a ser definido.

Evento 3: Capacitações Dos Conselhos Locais De Saúde Indígena - Regionalizadas (SERTÃO II)

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

Data estimada para entrega dos materiais: **26/10/2026.**

Endereço de entrega: **Sede do Distrito Sanitário Especial Indígena Cuiabá, Rua do Futuro, 600 (Gabinete da Coordenação Distrital) - Recife/PE**

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **20/11/2026 a 29/11/2026**

Endereço de entrega: **A ser contratado, no município de Salgueiro/PE.**

DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E ENTREGA E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

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.

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.

DAS PENALIDADES

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.

DA PROPOSTA

Neste contexto, a AgSUS convida sua empresa a apresentar uma proposta comercial até **as 17h59 do dia 16/10/2026**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial**.

Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: aquisicoes.cass@agenciasus.org.br, **até as 23h59 do dia 15/10/2026**, a fim de serem esclarecidos antes do envio da proposta comercial, sendo que todas as respostas serão enviadas por escrito.

2.3. No caso de impossibilidade de cumprir esse prazo, favor sinalizar outra data para apresentação das cotações.

2.4. 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