REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 713/2026
AGSUS.021449/2026-59

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para os eventos do DSEI Tocantins, referente ao 3º quadrimestre de 2026.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 03/09/2026	
E-mail para encaminhamento:	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Informação encontra-se em nosso site:	www.agenciasus.org.br
Endereço:	SEPN 514 Bloco D - Brasília - DF, 70750-525
Dúvidas e esclarecimentos até as 23h59 de 02/09/2026	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. 8º, inciso III do mesmo Regulamento.

1.2. O critério de julgamento será o de menor preço por lote para todos os blocos, exceto para o Serviço de Alimentação - Coffe Break, o qual será julgado pelo menor preço por evento. 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 ADQUIRIDO

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, aquisição de Material gráfico e personalizado, material de expediente e apoio e serviço de alimentação/coffea break para viabilizar o evento.

2.2. Portanto, a fim de tratar do atendimento relacionado aos eventos com participação desta Agência, serão adquiridos:

MATERIAL GRÁFICO E PERSONALIZADO			
ORDEM	**DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**TOTAL**
1	Bloco de anotações com personalização A5 - capa mole com pauta, medindo aproximadamente: 14,8 x 21,0 cm, contendo 50 folhas em papel offset com gramatura 75 g/m², acabamento encadernação com grampos ou espiral simples e material resistente.	Unidade	101
2	Crachá papel cartão - identificação para eventos, confeccionado em papel couchê com gramatura de 300 g/m², medindo 10 x 15 cm, possuindo acabamento plastificado e fornecido com cordão para uso.	Unidade	101

MATERIAL DE EXPEDIENTE E APOIO			
ORDEM	**DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**TOTAL**
3	Lápis Preto HB - Lápis preto, graduação HB (nº 2), apontado. Corpo sextavado ou redondo, confeccionado em madeira de reflorestamento ou material equivalente. Mina de grafite resistente à quebra e de fácil apagamento. Pintura e componentes atóxicos, com identificação de graduação impressa no corpo.	Unidade	104
4	Caneta esferográfica azul - com corpo em material plástico resistente,	Unidade	104

	transparente ou fumê, ponta média de 1,0 mm, escrita na cor azul, esfera em tungstênio, tampa ventilada com clip de fixação.		

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - COFFEE BREAK			
ORDEM	**DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**TOTAL POR EVENTO**
5	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os	EVENTO 1"Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos no turno da tarde para 6 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"Serviço de Alimentação (Coffee break)	12

	alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA		
6	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA	EVENTO 2 "Calcular a quantidade para 1 dia de evento servidos no turno da tarde para 9 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	9
7	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango;	EVENTO 3 "Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos no turno da tarde para 9	18

	Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA	participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	
8	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola;	EVENTO 4 "Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos no turno da tarde para 12 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	24

	Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA		
9	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar.	EVENTO 5 "Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos no turno da tarde para 14 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	28

	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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA		
10	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os	EVENTO 6 "Calcular a quantidade para 1 dia de evento servidos no turno da tarde para 17 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	17

	alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA		
11	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA	EVENTO 7 "Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos no turno da tarde para 9 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	18
12	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango;	EVENTO 8 "Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos no turno da tarde para 12 participantes.	24

	Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA	Horário de fornecimento: 15h30"	
13	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola;	EVENTO 9 "Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos no turno da tarde para 12 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	24

	Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA		
14	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar.	EVENTO 10 "Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos no turno da tarde para 8 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	16

	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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA		
15	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os	EVENTO 11 "Calcular a quantidade para 1 dia de evento servidos no turno da tarde para 11 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	11

	alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA		
16	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA	EVENTO 12 "Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos no turno da tarde para 20 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	40
17	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango;	EVENTO 13 "Calcular a quantidade para 1 dia de evento servidos no turno da tarde para 23 participantes.	23

	Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA	Horário de fornecimento: 15h30"	
18	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola;	EVENTO 14 "Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos no turno da tarde para 6 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	12

	Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA		
19	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar.	EVENTO 15 "Calcular a quantidade para 1 dia de evento servidos no turno da tarde para 9 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	9

	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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA		
20	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os	EVENTO 16 "Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos no turno da tarde para 12 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	24

	alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA		
21	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA	EVENTO 17 "Calcular a quantidade para 1 dia de evento servidos no turno da tarde para 15 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	15
22	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango;	EVENTO 18 "Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos no turno da tarde para 14 participantes.	28

	Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola; Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA	Horário de fornecimento: 15h30"	
23	Cardápio solicitado: Salgados assados; Esfirra de frango; Bolo de cenoura; Tapioca recheada; Suco de Acerola;	EVENTO 19"Calcular a quantidade para 1 dia de evento servidos no turno da tarde para 17 participantes. Horário de fornecimento: 15h30"	17

	Suco de Laranja; e Café com Açucar. 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. Deverá incluindo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente. Os alimentos e bebidas devem ser manipulados e servidos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA		
		QUANTIDADE TOTAL	**369**

3. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

3.1. A vigência será de **30 (trinta) dias**, após assinatura do contrato ou outro instrumento hábil, podendo ser prorrogado conforme Art. 67 do Regulamento de Compra e Contratações da AgSUS.

4. DO VALOR ESTIMADO

4.1. O valor será disponibilizado apenas e imediatamente após o encerramento da etapa de seleção de fornecedores, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

5. DA PREVISÃO DA DATA ENTREGA DOS ITENS OU INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Evento 1: 2ª Reunião Ordinária do Conselho Local Polo Base Closiywltãwa

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **22 e 23/09/2026.**

Endereço de entrega: Câmara Municipal de Lagoa da Confusão - Centro, Lagoa da Confusão - TO (local a ser fornecido o Coffee Break)

Evento 2: Capacitação do Conselho Local Polo Base Closiywltãwa

Material de apoio e gráfico:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia 21/09/2026.

Endereço de entrega: ASRSE 15 – 112 Sul, Rua SR-5, Conj. 09, Lote 28 Coworking Espaço 15 (ao lado do Horizonte Piscinas) Plano Diretor Sul – Palmas/TO CEP: 77.020-174

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **24/09/2026.**

Endereço de entrega: Câmara Municipal de Lagoa da Confusão - Centro, Lagoa da Confusão - TO (local a ser fornecido o Coffe Break)

Evento 3: 2ª Reunião Ordinária do Conselho Local Polo Base Krahô Kanela

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **28 e 29/09/2026.**

Endereço de entrega: Câmara Municipal de Lagoa da Confusão - Centro, Lagoa da Confusão - TO (local a ser fornecido o Coffee Break)

Evento 4: Capacitação do Conselho Local Polo Base Krahô Kanela

Material de apoio e gráfico:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **24**/09/2026.

Endereço de entrega: ASRSE 15 – 112 Sul, Rua SR-5, Conj. 09, Lote 28 Coworking Espaço 15 (ao lado do Horizonte Piscinas) Plano Diretor Sul – Palmas/TO CEP: 77.020-174

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: 30/09/2026 a 01/10/2026**.**

Endereço de entrega: Câmara Municipal de Lagoa da Confusão - Centro, Lagoa da Confusão - TO (local a ser fornecido o Coffe Break)

Evento 5: **2ª Reunião Ordinária do Conselho Local Polo Base Consijk**

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **13 e 14/10/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Formoso do Araguaia- TO (local a ser fornecido o Coffee Break)**

Evento 6: **Capacitação do Conselho Local Polo Base Consijk**

Material de apoio e gráfico:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **08/10/2026.**

Endereço de entrega: ASRSE 15 – 112 Sul, Rua SR-5, Conj. 09, Lote 28 Coworking Espaço 15 (ao lado do Horizonte Piscinas) Plano Diretor Sul – Palmas/TO CEP: 77.020-174

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **15/10/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Formoso do Araguaia- TO (local a ser fornecido o Coffe Break)**

Evento 7: **2ª Reunião Ordinária do Conselho Local Polo Base Krahô Goiatins**

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **19 e 20/10/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Goiatins- TO (local a ser fornecido o Coffee Break)**

Evento 8: **Capacitação do Conselho Local Polo Base Krahô Goiatins**

Material de apoio e gráfico:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **08/10/2026.**

Endereço de entrega: ASRSE 15 – 112 Sul, Rua SR-5, Conj. 09, Lote 28 Coworking Espaço 15 (ao lado do Horizonte Piscinas) Plano Diretor Sul – Palmas/TO CEP: 77.020-174

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **21 a 22/10/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Goiatins- TO (local a ser fornecido o Coffe Break)**

Evento 9: **2ª Reunião Ordinária do Conselho Local Polo Base Krahô Itacajá**

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **29 e 30/10/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Itacajá- TO (local a ser fornecido o Coffee Break)**

Responsável pelo recebimento: Eliene da Silva Machado, E-mail institucional: eliene.machado@agenciasus.org.br e fone: **(61) 99659-5352**

Evento 10: **2ª Reunião Ordinária do Conselho Local Polo Base Karajá Xambioá**

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **03 e 04/11/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Santa Fé do Araguaia - TO (local a ser fornecido o Coffee Break)**

Evento 11: **Capacitação do Conselho Local Polo Base Karajá Xambioá**

Material de apoio e gráfico:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **26/10/2026.**

Endereço de entrega: ASRSE 15 – 112 Sul, Rua SR-5, Conj. 09, Lote 28 Coworking Espaço 15 (ao lado do Horizonte Piscinas) Plano Diretor Sul – Palmas/TO CEP: 77.020-174

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **05/11/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Santa Fé do Araguaia - TO (local a ser fornecido o Coffe Break)**

Responsável pelo recebimento: Eliene da Silva Machado, E-mail institucional: eliene.machado@agenciasus.org.br e fone: **(61) 99659-5352**

Evento 12: **2ª Reunião Ordinária do Conselho Local Polo Base Xerente**

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **10 a 11/11/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Tocantinia - TO (local a ser fornecido o Coffe Break)**

Evento 13: **Capacitação do Conselho Local Polo Base Xerente**

Material de apoio e gráfico:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **05/11/2026.**

Endereço de entrega: ASRSE 15 – 112 Sul, Rua SR-5, Conj. 09, Lote 28 Coworking Espaço 15 (ao lado do Horizonte Piscinas) Plano Diretor Sul – Palmas/TO CEP: 77.020-174

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **12/11/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Tocantinia - TO (local a ser fornecido o Coffe Break)**

Evento 14: **2ª Reunião Ordinária do Conselho Local Polo Base Karajá Santana**

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **17 a 18/11/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Santa Maria das Barreiras - PA (local a ser fornecido o Coffe Break)**

Evento 15: **Capacitação do Conselho Local Polo Base Karajá Santana**

Material de apoio e gráfico:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **12/11/2026.**

Endereço de entrega: ASRSE 15 – 112 Sul, Rua SR-5, Conj. 09, Lote 28 Coworking Espaço 15 (ao lado do Horizonte Piscinas) Plano Diretor Sul – Palmas/TO CEP: 77.020-174

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **19 /11/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Santa Maria das Barreiras - PA (local a ser fornecido o Coffe Break)**

Evento 16: **2ª Reunião Ordinária do Conselho Local Polo Base Conjac**

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **01 a 02/12/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Formoso do Araguaia - TO (local a ser fornecido o Coffe Break)**

Evento 17: **Capacitação do Conselho Local Polo Base Conjac**

Material de apoio e gráfico:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **26/11/2026.**

Endereço de entrega: ASRSE 15 – 112 Sul, Rua SR-5, Conj. 09, Lote 28 Coworking Espaço 15 (ao lado do Horizonte Piscinas) Plano Diretor Sul – Palmas/TO CEP: 77.020-174

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **03/12/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Formoso do Araguaia - TO (local a ser fornecido o Coffe Break)**

Evento 18: **2ª Reunião Ordinária do Conselho Local Polo Base Apinajé**

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **08 a 09/12/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Tocantinópolis - TO (local a ser fornecido o Coffe Break)**

Evento 19: **Capacitação do Conselho Local Polo Base Apinajé**

Material de apoio e gráfico:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **03/12/2026.**

Endereço de entrega: ASRSE 15 – 112 Sul, Rua SR-5, Conj. 09, Lote 28 Coworking Espaço 15 (ao lado do Horizonte Piscinas) Plano Diretor Sul – Palmas/TO CEP: 77.020-174

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: **10/12/2026.**

Endereço de entrega: **Câmara Municipal de Tocantinópolis - TO (local a ser fornecido o Coffe Break)**

6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será realizado após a conclusão satisfatória dos serviços, através de transferência bancária, PIX ou boleto bancário emitido pela CONTRATADA.

6.2. PRAZO DE PAGAMENTO: No prazo de até **15 (quinze) dias úteis após** a aceitação do recibo/nota fiscal/fatura/boleto devidamente atestado pelo(a) fiscal deste contrato.

7. DAS PENALIDADES

7.1. 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.

8. DA PROPOSTA

8.1. Neste contexto, a AgSUS convida sua empresa a apresentar uma proposta comercial até **as 23h59 do dia 03/09/2026**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial.**

8.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: aquisicoes.cass@agenciasus.org.br, **até as 23h59 do dia 02/09/2026,** a fim de serem esclarecidos antes do envio da proposta comercial, sendo que todas as respostas serão enviadas por escrito.

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

8.4. 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:	
E-mail 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) 9 9657-7626 e (61) 3686-4144 Ramal 1002