AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS – AgSUS
COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 877/2026
PROCESSO: AGSUS.016979/2026-85

OBJETO
Contratação para o "III Encontro Nacional de Gestão e Articulação da Rede Territorial da AgSUS", que será realizado no período de 22 a 28 de novembro de 2026 em Brasília/Distrito Federal, para 130 (cento e vinte) participantes, com serviços de hospedagem e hotelaria, recepcionista, técnico de TI e alimentação e internet.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
E-mail para encaminhamento:	**servicos.ccs@agenciasus.org.br**
Informação encontra-se em nosso site:	https://agenciasus.org.br/contratacoes-abertas/
Endereço:	SEPN CRN 514, Bloco D - Asa Norte; CEP: 70.760-544; Brasília/DF
Contato:	**(61) 3686-4144 (Ramal 1002) / (61) 9 9888-8327**
Dúvidas e esclarecimentos a serem encaminhados pelo e-mail: servicos.ccs@agenciasus.org.br	

1. CRITÉRIO DE ESCOLHA

1.1. A presente Contratação seguirá o Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS, aprovado pela Resolução nº 23, de 16 de junho de 2025, adotando-se a modalidade de Cotação de Preços, conforme disposto no art. 3º, inciso I, do referido Regulamento.

1.2. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO GLOBAL.

2. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO/SERVIÇO

2.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar estabelecimento hoteleiro com classificação mínima de 3 (três) estrelas ou categoria equivalente, localizado no Setor Hoteleiro Norte - SHN ou Setor Hoteleiro Sul – SHS, em Brasília/DF, com infraestrutura adequada à hospedagem dos participantes e à realização integral do evento.

2.2. O estabelecimento hoteleiro deverá apresentar condições adequadas de conservação, limpeza, segurança, acessibilidade, funcionamento e atendimento, compatíveis com a natureza institucional do evento e com o quantitativo de participantes previsto.

2.3. O estabelecimento hoteleiro deverá ser o mesmo local destinado à hospedagem dos participantes e à realização do evento, devendo nele estar disponíveis todos os espaços necessários à execução das atividades.

2.4. A CONTRATADA deverá assegurar que os espaços destinados ao evento estejam disponíveis nos períodos definidos nesta Requisição de Cotação de Preços 877/2026.

2.5. Não será admitida a disponibilização de espaços para realização do evento em estabelecimento distinto daquele em que estiverem hospedados os participantes, devendo a hospedagem, o auditório, as salas de apoio e os demais ambientes necessários permanecerem integrados em um único estabelecimento hoteleiro.

2.6. CONTRATADA deverá comprovar, quando solicitado pela CONTRATANTE, o atendimento aos requisitos de localização, classificação hoteleira, capacidade, acessibilidade, regularidade de funcionamento e disponibilidade dos espaços exigidos nesta Requisição de Cotação de Preços 877/2026.

2.7. A hospedagem deverá ser disponibilizada em estabelecimento hoteleiro que disponha de infraestrutura compatível com a realização do evento e com a acomodação dos participantes:

- Ambiente com acessibilidade à pessoa com deficiência, idosos, gestantes e outros;
- Sistemas contra incêndio;
- Condições adequadas de conservação/manutenção dos locais do evento (pintura, piso, teto etc);
- Elevadores para passageiros e cargas;
- Serviços de recepção por período de 24 horas;
- Serviço de manutenção para as áreas, os locais do Evento por período de 24 horas;
- Serviço de brigada de incêndio;
- Serviço de guarda de bagagem;

2.8. O estabelecimento deverá disponibilizar, no mínimo, os seguintes espaços:

2.9. **AUDITÓRIO**:

2.10. O espaço deverá:

- Formato espinha de peixe para 130 pessoas

- equipamentos audiovisuais e sonorização
- notebook com a internet cabiada
- espaço e mobiliário para credenciamento;
- mobiliário para ser servido petit four;
- boa visibilidade e circulação, climatização e iluminação adequada, instalações elétricas suficientes para conectar
- notebook dos participantes; acessibilidade;
- 1 (uma) mesa diretiva com capacidade para 7 (sete) lugares;
- demais configurações necessárias à programação previamente encaminhada pela AgSUS.
- O auditório deverá ser localizada no mesmo estabelecimento hoteleiro destinado à hospedagem dos participantes.

2.11. **SALA DE CAPACITAÇÃO**

2.12. O espaço deverá:

- Formato escolar para 50 pessoas
- equipamentos audiovisuais e sonorização;
- notebook com a internet cabiada
- microfones;
- mobiliário para ser servido petit four;
- bebedouro de água mineral natural e gelada durante todo o período de evento;
- boa visibilidade e circulação, climatização e iluminação adequada, instalações elétricas suficientes para conectar notebook dos participantes; acessibilidade;
- demais configurações necessárias à programação previamente encaminhada pela AgSUS.
- A sala de capacitação deverá ser localizada no mesmo estabelecimento hoteleiro destinado à hospedagem dos participantes.

2.13. **SALA DE APOIO**

2.14. Locação de sala reservada, localizada no mesmo estabelecimento hoteleiro destinado à hospedagem dos participantes do evento,destinada à realização de reuniões e despachos da gestão com as equipes dos Escritórios, com capacidade para 6 (seis) pessoas.

2.15. **SALA PARA DESPACHOS DA GESTÃO**

2.16. Deverá ser disponibilizado espaço reservado para reuniões e despachos da gestão com as equipes dos Escritórios, com condições de privacidade, mobiliário, climatização e conectividade e com 1 (uma) mesa e 6 (seis) lugares.

2.17. **EQUIPAMENTOS AUDIOVISUAIS, TECNOLÓGICOS E DA CONECTIVIDADE**

2.18. A contratada deverá disponibilizar os equipamentos e serviços tecnológicos necessários à realização das atividades previstas na programaçãodo evento, observando, no mínimo, as especificações e quantitativos estabelecidos na tabela abaixo.

2.19. Os equipamentos deverão ser disponibilizados em perfeitas condições de funcionamento, sendo de responsabilidade da contratada sua instalação, configuração e realização de testes prévios à utilização.

2.20. A contratada deverá fornecer todos os cabos, adaptadores, conectores, extensões, suportes e demais acessórios necessários ao pleno funcionamento dos equipamentos e serviços contratados.

2.21. A contratada deverá disponibilizar suporte técnico durante os períodos de realização das atividades, devendo providenciar, sempre que necessário, a correção de falhas ou a substituição de equipamentos que apresentem defeito ou indisponibilidade.

2.22. O serviço de internet deverá permanecer disponível durante os períodos contratados, observado o SLA estabelecido no Anexo I- do Termo de Referência e nesta Requisição de Cotação de Preços, devendo a contratada adotar as medidas necessárias para manutenção da continuidade e estabilidade da conexão.

2.23. **RECURSOS HUMANOS**

2.24. A contratada deverá disponibilizar:

- 02 (dois) recepcionistas, durante todo o período de 23 a 27/11/2026, das 8h às 18h;
- 01 (um) Técnico de Tecnologia da Informação para cada sala utilizada simultaneamente nas atividades do evento, durante todo o período de 23 a 27/11/2026, das 8h às 18h, aos equipamentos de tecnologia da informação, sendo necessário mais
- 01 (um) Técnico de Tecnologia da Informação para suporte às atividades durante o período de 24 e 25/11/2026 das 8h às 18h.

2.25. **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

2.26. A contratação deverá contemplar os serviços de alimentação necessários ao atendimento dos participantes durante a realização do evento, demodo a assegurar a adequada oferta de refeições e serviços de apoio alimentar ao longo da programação. Os serviços deverão ser disponibilizados nos dias e períodos correspondentes às atividades previstas, considerando o fluxo de participantes e as necessidades decorrentes da programação institucional.

2.27. **Almoço:** deverá ser disponibilizado nos dias previstos para o evento, de modo a atender os hospedados ou demais participantes previamente indicados pela AgSUS, durante o período destinado à pausa para refeição, contribuindo para a continuidade das atividades programadas ao longo do dia.

2.28. **Jantar:** deverá ser disponibilizado aos participantes hospedados ou demais participantes previamente indicados pela AgSUS, conforme os períodos previstos, considerando a permanência dos participantes no local do evento e a necessidade de alimentação ao final das atividades diárias.

2.29. **Coffee break:** deverá ser disponibilizado durante os períodos de intervalo previstos na programação, proporcionando alimentação.

2.30. **Hidratação:** aos participantes, de forma compatível com a continuidade das atividades de capacitação, reuniões e demais ações institucionais.

2.31. **Petit four:** deverá ser disponibilizado no período da manhã, durante os dias de realização do evento, como serviço complementar de alimentação e apoio aos participantes durante a programação.

2.32. Os serviços de alimentação deverão ser executados de forma integrada às atividades do evento, observando padrões adequados de qualidade, higiene, segurança alimentar, acondicionamento, apresentação, reposição e atendimento, de modo a garantir condições apropriadas de consumo durante todo o período de disponibilização.

2.33. A contratada deverá assegurar suporte técnico necessário ao funcionamento dos equipamentos audiovisuais e tecnológicos disponibilizados para o evento, nos termos das especificações do Anexo I- do Termo de Referência.

3. EXIGÊNCIAS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E/OU ECONÔMICO-FINANCEIRA PELOS QUAIS UM BEM DEVE SER ENTREGUE OU UM SERVIÇO DEVE SER PRESTADO E AMOSTRAS

A contratada deverá comprovar capacidade técnica e operacional compatível com a execução dos serviços e o fornecimento dos materiais previstos na contratação, observadas as exigências de habilitação e qualificação estabelecidas no Termo de Referência e nesta Requisição de Cotação de Preços nº 877/2026.

Deverá dispor de equipe técnica e operacional, equipamentos, infraestrutura e recursos necessários à adequada execução do objeto, incluindo os serviços de hospedagem, locação de espaços, alimentação, montagem e operação de equipamentos audiovisuais, conectividade, disponibilização de recursos humanos, fornecimento de materiais personalizados, locação de totens interativos e transporte, conforme os itens contratados.

Os serviços deverão ser executados por profissionais capacitados para as respectivas atividades, com observância das normas técnicas, sanitárias, de segurança e demais regulamentações aplicáveis a cada serviço.

A contratada deverá assegurar o funcionamento dos equipamentos disponibilizados, a qualidade dos serviços de alimentação, a adequação das instalações e a conformidade dos materiais fornecidos com as especificações técnicas e as artes previamente aprovadas pela AgSUS, quando aplicável.

Deverá, ainda, possuir capacidade de planejamento e mobilização para atender ao cronograma do evento, considerando que os períodos de hospedagem e os quantitativos de hóspedes e de refeições poderão sofrer ajustes conforme a programação final a ser encaminhada pela área requisitante, respeitadas as condições contratuais, os prazos de comunicação e os limites do objeto contratado.

Quando exigível, a contratada deverá apresentar atestados de capacidade técnica, licenças, autorizações, registros e demais documentos comprobatórios pertinentes aos serviços executados, nos termos definidos no Termo de Referência e nesta Requisição de Cotação de Preços nº 877/2026.

4. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

A contratação deverá observar integralmente as condições, os quantitativos, as especificações técnicas, os prazos, os locais e os horários estabelecidos no Termo instruem o processo.

O cronograma de hospedagem, bem como os quantitativos de hóspedes e de refeições, poderão sofrer ajustes conforme a programação final do evento, necessários para a operacionalização dos serviços.

A programação deverá ser compartilhada com a antecedência necessária para o adequado planejamento e a execução.

A contratada deverá assegurar a execução integrada dos serviços e a entrega dos materiais dentro dos prazos estabelecidos, responsabilizando-se pela dispconfiguração, testes e suporte técnico previstos no escopo contratado, bem como pelas demais providências necessárias à adequada execução do objeto.

Os serviços e materiais deverão atender aos requisitos de qualidade, segurança, higiene, funcionamento e conformidade técnica previstos no Anexo I- Termo de Referência de especificação ou inadequações identificadas deverão ser corrigidos ou sanados pela contratada, sem custos adicionais para a AgSUS, observados o escopo.

A contratada deverá manter interlocução com a AgSUS para alinhamento do cronograma de execução, confirmação dos locais e horários de entrega, respeitando as orientações formalmente emitidas pela Agência.

O recebimento dos materiais e a verificação da execução dos serviços estarão condicionados à conferência dos quantitativos e à avaliação de conformidade com as no Termo de Referência.

5. QUANTIDADE DO PRODUTO OU SERVIÇO A SER CONTRATADO

HOSPEDAGEM			
ITEM	**CATEGORIA**	**ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA**	**OBSERVAÇÕES**
1	Hospedagem	Apto duplo com café da manhã e internet Deverá ser fornecido 1 garrafa de água por diária para cada hóspede. Localizado em área urbana que não ofereça risco à segurança, à saúde ou qualquer risco à integridade física do público do evento, preferencialmente, no Setor Hoteleiro Norte ou Sul de Brasília - Distrito Federal; Mínimo 3 Estrelas; Deverá conter quartos adaptados para Pessoa com Deficiência e acessibilidade; Deverá ser garantido 8 unidades para early check in e/ou o late check out, em decorrência dos horários de chegada e partida que será informado quando do envio do room list;	42 quartos (22/11/2026 a 28/11/2026)
2	Hospedagem	Apto individual com café da manhã e internet Deverá ser fornecido 1 garrafa de água por diária para cada hóspede. Localizado em área urbana que não ofereça risco à segurança, à saúde ou qualquer risco à integridade física do público do evento, preferencialmente, no Setor Hoteleiro Norte ou Sul de Brasília - Distrito Federal; Mínimo 3 Estrelas; Os quartos adaptados para Pessoa com Deficiência e acessibilidade; Deverá ser garantido 8 unidades para early check in e/ou o late check out, em decorrência dos horários de chegada e partida que será informado quando do envio do room list;	02 quartos (22/11/2026 a 28/11/2026)
LOCAÇÃO DE ESPAÇO PARA REALIZAÇÃO DO EVENTO/AUDITÓRIO SALAS/MO			
ITEM	**CATEGORIA**	**ESPECIFICAÇÃO RESUMIDA**	**OBSERVAÇÕES**
3	Auditório	Auditório para 130 pessoas localizado no mesmo estabelecimento hoteleiro destinado à hospedagem dos participantes formato espinha de peixe com mesas e cadeiras moveis nos dias 23, 26 e 27 de novembro de 2026 Formato escolar nos dias 24 e 25 de novembro de 2026 ar condicionado e iluminação; Sistema de sonorização completo; 01 (um) data-show; 01 (uma) mesas de suporte para data-show; 01 (uma) tela para projeção (retrátil) 3000 lumens com entrada VGA e HDMI + tela 80' internet para atender até 130 (cento e trinta) pessoas (wi-fi) 03 (três) microfones, com baterias para atender todos os dias do evento 01 (um) notebook para projetar apresentações e para organização do evento Diária de 7h às 17h - Locação para uso entre os dias 23 e 27 de novembro de 2026 Diária de 08h às 14h - Locação de mesa diretiva para a mesa de abertura no dia 23 de novembro de 2026 O espaço deverá ser disponibilizado exclusivamente para utilização da CONTRATANTE durante os períodos estabelecidos para a realização do evento, devidamente preparado, limpo, organizado e em perfeitas condições de uso. Na entrada do auditório deverá estar disponível 1 (um) pranchão para o credenciamento	01 (23/11/2026 a 27/11/2027)

4	Sala de Capacitação	Sala com capacidade para 50 pessoas formato escolar com mesas e cadeiras moveis ar condicionado e iluminação; Sistema de sonorização completo; 01 (um) data-show; 01 (uma) mesas de suporte para data-show; 02 (dois) microfones com baterias 01 (um) notebook para projetar apresentações; Descrição/especificação mínima: Sala de capacitação localizada no mesmo estabelecimento hoteleiro destinado à hospedagem dos participantes, destinada à realização de atividades de capacitação previstas na programação do evento, de forma simultânea às atividades realizadas no auditório, com capacidade mínima para 50 pessoas, contendo: a) mesas e cadeiras em quantidade suficiente para acomodação de, no mínimo, 50 participantes, dispostas de acordo com a metodologia das atividades de capacitação; b) infraestrutura audiovisual compatível com as atividades previstas, incluindo equipamento de projeção e tela ou recurso equivalente; d) acesso à internet, com capacidade adequada para utilização durante as atividades; e) infraestrutura elétrica suficiente para os equipamentos utilizados nas atividades; f) iluminação, climatização, limpeza, organização e condições adequadas de conforto e segurança; g) disponibilidade da sala durante os períodos definidos para as atividades de capacitação, de forma a possibilitar sua realização simultaneamente às atividades desenvolvidas no auditório. A sala deverá estar devidamente preparada, limpa e organizada antes do início das atividades e permanecer em condições adequadas de uso durante todo o período de disponibilização. Além disso, terá que ter o profissional para dar assistência:	02 diárias (24/11/2026 a 25/11/2027)
5	Locação de Sala de apoio (Para despacho da gestão)	Sala reservada, localizada no mesmo estabelecimento hoteleiro destinado à hospedagem dos participantes, destinada à realização de reuniões e despachos da gestão com as equipes dos Escritórios, com capacidade para 6 pessoas, contendo: a) 1 (uma) mesa com capacidade para 6 (seis) pessoas; b) 6 (seis) cadeiras, em bom estado de conservação e adequadas ao uso durante todo o período do evento; c) condições adequadas de privacidade, de modo a possibilitar a realização de reuniões e despachos da gestão; d) acesso à internet e infraestrutura de conectividade adequada às atividades; e) infraestrutura elétrica suficiente para utilização de equipamentos eletrônicos; f) climatização, iluminação, limpeza e condições adequadas de conforto e segurança. A sala deverá estar devidamente preparada, limpa e organizada antes do início das atividades e permanecer em condições adequadas de uso durante todo o período de disponibilização. Locação para uso entre os dias 23 e 27 de novembro de 2026	5 diárias (23/11/2026 a 27/11/2027)
6	Locação de Sala de apoio (Para atividades de secretaria)	Sala de apoio localizada no mesmo estabelecimento hoteleiro destinado à hospedagem dos participantes, próxima ao auditório, destinada ao uso da equipe organizadora durante os 5 (cinco) dias do evento, com capacidade para acomodar 5 (cinco) pessoas simultaneamente, contendo, no mínimo: a) 1 (uma) mesa com capacidade para 5 (cinco)	05 diárias (23/11/2026 a 27/11/2027)

		pessoas, destinada à realização das atividades administrativas da equipe; b) 5 (cinco) cadeiras; c) sofá ou mobiliário equivalente para apoio; d) acesso à internet sem fio (Wi-Fi); e) infraestrutura elétrica adequada para utilização dos equipamentos necessários às atividades da equipe; f) 1 (uma) impressora Multifuncional Laser Colorida: Uma (1) impressora multifuncional laser colorida, com funções de impressão, cópia e digitalização. Tecnologia de impressão a laser ou LED colorida, impressão em frente e verso automático (duplex), alimentador automático de documentos (ADF), conexão por USB e rede Ethernet, admitindo conexão sem fio (Wi-Fi) quando disponível. Compatível com sistemas operacionais Windows e Linux. Resolução de impressão mínima de 600 x 600 dpi, velocidade mínima de 20 páginas por minuto em formato A4, bandeja de entrada com capacidade mínima para 250 folhas e ciclo de trabalho mensal recomendado compatível com uso corporativo. Suportar, no mínimo, papel A4, Carta e Ofício. Acompanhar toner inicial, cabo de alimentação, manual de instruções e demais acessórios necessários ao pleno funcionamento do equipamento, com resma de folha A4. g) condições adequadas de iluminação, climatização, organização, limpeza e privacidade para a realização das atividades administrativas. A sala deverá ser disponibilizada de forma exclusiva para utilização da equipe organizadora durante os cinco dias do evento, devidamente preparada, limpa, organizada e em perfeitas condições de uso. Locação para uso entre os dias 23 e 27 de novembro de 2026	
ALIMENTAÇÃO			
ITEM	**CATEGORIA**	**ESPECIFICAÇÃO RESUMIDA**	**OBSERVAÇÕES**
7	Petit four - Hotel	2 tipos de biscoito doce e 2 tipos de biscoito salgado, café e chá - Serviço complementar de alimentação a ser disponibilizado durante o período da manhã, contendo biscoitos doces e salgados, café e chás. O Petit four deverá ficar a disposição durante todo período da manhã - 08h as 12h, nos dias 24 e 25 deverá ficar dividido tanto no auditório como na sala de capacitação conforme o numero de participante de cada ambiente.	130 pessoas (23/11/2026 a 26/11/2027)
8	Almoço - Hotel	Almoço em sistema buffet (self service), que deverá ser servido no próprio local de realização do evento com as seguintes opções Almoço servido em sistema buffet (self-service), no próprio local de realização do evento, com cardápio variado, composto por opções de saladas, pratos proteicos, guarnições e acompanhamentos, em quantidade suficiente para atender aos participantes. As guarnições deverão incluir, no mínimo, opções como arroz branco e/ou integral, feijão, legumes cozidos ou refogados, massas, purês, batatas ou outras preparações equivalentes, podendo variar conforme o cardápio previamente aprovado. Deverão ser disponibilizadas opções diversificadas, com qualidade, variedade e apresentação adequadas, observando-se as boas práticas de manipulação e segurança dos alimentos, bem como a oferta	56 pessoas (22/11/2026)

		de alternativas para atender a restrições alimentares e necessidades específicas dos participantes. Sugestão de cardápio: Arroz branco e arroz integral; Feijão carioca ou feijão-preto; Batata assada, cozida ou em purê; Legumes cozidos, refogados ou salteados; Macarrão ao molho; Farofa; Mix de legumes e vegetais da estação; 2 opções de proteína (frango, peixe do dia, carne vermelha); sobremesa; água e sucos/refrigerantes Excepcionalmente, no dia 22 de novembro o almoço deverá ser servido ate as 15h30.	
9	Almoço	Almoço em sistema buffet (self service), que deverá ser servido no próprio local de realização do evento com as seguintes opções Almoço servido em sistema buffet (self-service), no próprio local de realização do evento, com cardápio variado, composto por opções de saladas, pratos proteicos, guarnições e acompanhamentos, em quantidade suficiente para atender aos participantes. As guarnições deverão incluir, no mínimo, opções como arroz branco e/ou integral, feijão, legumes cozidos ou refogados, massas, purês, batatas ou outras preparações equivalentes, podendo variar conforme o cardápio previamente aprovado. Deverão ser disponibilizadas opções diversificadas, com qualidade, variedade e apresentação adequadas, observando-se as boas práticas de manipulação e segurança dos alimentos, bem como a oferta de alternativas para atender a restrições alimentares e necessidades específicas dos participantes. Sugestão de cardápio: Arroz branco e arroz integral; Feijão carioca ou feijão-preto; Batata assada, cozida ou em purê; Legumes cozidos, refogados ou salteados; Macarrão ao molho; Farofa; Mix de legumes e vegetais da estação; 2 opções de proteína (frango, peixe do dia, carne vermelha); sobremesa; água e sucos/refrigerantes	130 pessoas (23/11/2026 a 27/11/2027)
10	Cofee break	Serviço de coffee break a ser fornecido no local de realização do evento, em horário previamente definido pela AgSUS, com cardápio variado, composto por opções de bebidas e alimentos doces e salgados, em quantidade suficiente para atender ao número de participantes. O serviço deverá incluir, conforme cardápio previamente aprovado: Pão de queijo, 02 tipo de mini-sanduíche natural, mini tapioca, 02 tipo de bolo, 01 tipo de bolo sem glutem e lactose, 03 tipos de salgado assados, 1 tipo de quiche, salada de frutas ou frutas laminadas, 02 tipos de suco natural, chá, café. Deverão ser disponibilizadas opções diversificadas, com qualidade, variedade e apresentação adequadas, observando-se as boas práticas de manipulação e segurança dos alimentos, bem como a oferta de alternativas para atender a restrições alimentares e necessidades específicas dos participantes.	80 pessoas (22/11/2026)
11	Cofee break	Serviço de coffee break a ser fornecido no local de realização do evento, em horário previamente definido pela AgSUS, com cardápio variado, composto por opções de bebidas e alimentos doces e salgados, em quantidade suficiente para atender ao número de participantes. O	130 pessoas (23/11)

		serviço deverá incluir, conforme cardápio previamente aprovado: Pão de queijo, 02 tipo de mini-sanduíche natural, mini tapioca, 02 tipo de bolo, 01 tipo de bolo sem glutem e lactose, 03 tipos de salgado assados, 1 tipo de quiche, salada de frutas ou frutas laminadas, 02 tipos de suco natural, chá, café. Deverão ser disponibilizadas opções diversificadas, com qualidade, variedade e apresentação adequadas, observando-se as boas práticas de manipulação e segurança dos alimentos, bem como a oferta de alternativas para atender a restrições alimentares e necessidades específicas dos participantes.	
12	Coffee break	Serviço de coffee break a ser fornecido no local de realização do evento, em horário previamente definido pela AgSUS, com cardápio variado, composto por opções de bebidas e alimentos doces e salgados, em quantidade suficiente para atender ao número de participantes. O serviço deverá incluir, conforme cardápio previamente aprovado: Pão de queijo, 02 tipo de mini-sanduíche natural, mini tapioca, 02 tipo de bolo, 01 tipo de bolo sem glutem e lactose, 03 tipos de salgado assados, 1 tipo de quiche, salada de frutas ou frutas laminadas, 02 tipos de suco natural, chá, café. Deverão ser disponibilizadas opções diversificadas, com qualidade, variedade e apresentação adequadas, observando-se as boas práticas de manipulação e segurança dos alimentos, bem como a oferta de alternativas para atender a restrições alimentares e necessidades específicas dos participantes.	90 pessoas (24/11 a 27/11)
13	Jantar - Hotel	Jantar em sistema buffet (self service), que deverá ser servido no próprio local de realização do evento com as seguintes opções Jantar servido em sistema buffet (self-service), no próprio local de realização do evento, com cardápio variado, composto por opções de saladas, pratos proteicos, guarnições e acompanhamentos, em quantidade suficiente para atender aos participantes. As guarnições deverão incluir, no mínimo, opções como arroz branco e/ou integral, feijão, legumes cozidos ou refogados, massas, purês, batatas ou outras preparações equivalentes, podendo variar conforme o cardápio previamente aprovado. Deverão ser disponibilizadas opções diversificadas, com qualidade, variedade e apresentação adequadas, observando-se as boas práticas de manipulação e segurança dos alimentos, bem como a oferta de alternativas para atender a restrições alimentares e necessidades específicas dos participantes. Sugestão de cardápio: Arroz branco e arroz integral; Feijão carioca ou feijão-preto; Batata assada, cozida ou em purê; Legumes cozidos, refogados ou salteados; Macarrão ao molho; Farofa; Mix de legumes e vegetais da estação; 2 opções de proteína (frango, peixe do dia, carne vermelha); sobremesa; água e sucos/refrigerantes	100 pessoas (22/11/2026)
14	Jantar - Hotel	Jantar em sistema buffet (self service), que deverá ser servido no próprio local de realização do evento com as seguintes opções Jantar servido em sistema buffet (self-service), no próprio local de realização do evento,	90 pessoas (24/11/2026 a 27/11/2026)

		com cardápio variado, composto por opções de saladas, pratos proteicos, guarnições e acompanhamentos, em quantidade suficiente para atender aos participantes. As guarnições deverão incluir, no mínimo, opções como arroz branco e/ou integral, feijão, legumes cozidos ou refogados, massas, purês, batatas ou outras preparações equivalentes, podendo variar conforme o cardápio previamente aprovado. Deverão ser disponibilizadas opções diversificadas, com qualidade, variedade e apresentação adequadas, observando-se as boas práticas de manipulação e segurança dos alimentos, bem como a oferta de alternativas para atender a restrições alimentares e necessidades específicas dos participantes. Sugestão de cardápio: Arroz branco e arroz integral; Feijão carioca ou feijão-preto; Batata assada, cozida ou em purê; Legumes cozidos, refogados ou salteados; Macarrão ao molho; Farofa; Mix de legumes e vegetais da estação; 2 opções de proteína (frango, peixe do dia, carne vermelha); sobremesa; água e sucos/refrigerantes	
15	Café	Garrafa de café de 1L, durante o período da tarde deixar a garrafa disponível na área comum do evento	Garrafa de 1L 7 unidades (23/11/2026 a 27/11/2026)

CONECTIVIDADE			
ITEM	**CATEGORIA**	**ESPECIFICAÇÃO RESUMIDA**	**OBSERVAÇÕES**
16	Internet Wi-fi	Disponibilização de serviço de acesso à internet sem fio (Wi-Fi) para eventos, dimensionado por participante, com fornecimento de conexão estável, segura e de qualidade, compatível com a quantidade de usuários contratada e com as atividades previstas na programação do evento. O serviço deverá permitir o acesso simultâneo dos participantes à internet durante todo o período de realização do evento, com velocidade e capacidade de conexão adequadas ao uso de sistemas, plataformas digitais, navegação, envio e recebimento de arquivos e demais atividades relacionadas ao evento. A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos e a infraestrutura necessários à prestação do serviço, incluindo pontos de acesso, roteadores e demais recursos técnicos, bem como realizar a configuração, o monitoramento e o suporte técnico durante todo o período contratado, assegurando a cobertura do ambiente utilizado.	100 pessoas

6. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO

6.1. Vigência inicial de 90 dias, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por períodos sucessivos até o limite máximo de 10 (dez) anos, nos termos do Art. 67 do Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS (Resolução CDA nº 23/2025), desde que

demonstrada a necessidade institucional, comprovada a vantajosidade econômica e mediante anuência formal das partes.

7. PREVISÃO DA DATA EM QUE DEVE SER ENTREGUE OU INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇO

7.1. Entrega do dia 22/11 a 27/11 de novembro.

8. CONDIÇÕES DE ENTREGA E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

8.1. Os serviços deverão ser prestados e os materiais entregues conforme os quantitativos, as especifi cações técnicas, os locais, as datas e os horários estabeleci orientações e a programação formalmente encaminhadas pela AgSUS.

8.2. **Serviços de hospedagem, infraestrutura para realização do evento e alimentação:**

8.3. deverão ser disponibilizados no mesmo estabelecimento hoteleiro, localizadoperíodos de hospedagem de 22 a 28 de novembro de 2026 e de realização do evento, de 22 a 28 de novembro de 2026. Os espaços, mobiliários, equipamentos e sem condições adequadas de utilização nos dias e horários contratados.

8.4. **Equipamentos audiovisuais, conectividade e recursos humanos:**

8.5. deverão estar instalados, configurados e disponíveis nos ambientes e períodos previstos no Term

8.6. funcionamento realizados com antecedência mínima de 2 (duas) horas do início das atividades, salvo orientação diversa da AgSUS. A contratada deverá assegucorreção de falhas e a substituição de equipamentos indisponíveis ou defeituosos, sem custos adicionais.

8.7. A execução deverá ocorrer de forma integrada e coordenada, de modo a assegurar a disponibilidade dos serviços e materiais necessários à realização do III Encocontinuidade da programação institucional.

9. FORMA DE PAGAMENTO

9.1. **MEIO DE PAGAMENTO**: o pagamento será realizado por transferência bancária, Boleto Bancário, PIX ou crédito em conta corrente de titularidade da Contratada em conta bancária de titularidade da CONTRATADA;

9.2. **PRAZO DE PAGAMENTO:** no prazo de até 15 (quinze) dias após a aceitação do recibo/nota fi scal/fatura/boleto devidamente atestado pelo(a) fi scal deste contrato. **DIRETRIZES:** o CONTRATADO deverá ser seguido o Manual de Padronização Fiscal da AgSUS e já deverão estar incluídos nos valores descritos na proposta todos os custos, diretos e indiretos, envolvidos na execução do contrato, tais como, seguro, impostos, taxas, fretes, tributos, incidências fiscais e contribuições de qualquer natureza ou espécie, trabalhistas, previdenciárias, salários, despesas operacionais e demais encargos indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações.

9.3. **EMISSÃO DA NOTA FISCAL:** a nota fiscal deverá ser encaminhada por e-mail à CONTRATANTE, a partir do endereço eletrônico da CONTRATADA, mediante confirmação de recebimento.

9.4. Não poderá ser cobrada nenhuma taxa, valor ou custo extraordinário da CONTRATANTE ou de seus beneficiários, a qualquer título ou sob qualquer pretexto.

9.5. O serviço ofertado consiste em prestação de serviço por tempo determinado, durante a vigência contratual, podendo ser prorrogada futuramente, a critério da contratante com base no Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS, disposto na Resolução CDA nº 23/2025.

9.6. A critério do proponente, poderão ser solicitados esclarecimentos adicionais acerca das condições de execução do serviço por meio do e-mail: servicos.ccs@agenciasus.org.br

10. DA PROPOSTA

10.1. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico < servicos.ccs@agenciasus.org.br > a fim de serem esclarecidos antes do envio da proposta comercial.

10.2. As propostas deverão ser encaminhadas até o término do período de acolhimento indicado no aviso da cotação. No caso de impossibilidade de cumprimento do prazo, favor sinalizar tempestivamente.

10.3. Todas as propostas devem ser apresentadas com identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal, com prazo de validade mínima de 60 (sessenta) dias.

10.4. Recomenda-se a leitura do inteiro teor desta Requisição de Proposta Comercial para dirimir eventuais dúvidas relacionadas ao objeto.

Unidade de Aquisições e Contratos
UAC/DIOP/AgSUS
(61) 3686-4144 Ramal 1002 / (61) 99888-8327