TIMBRE DA EMPRESA

PROPOSTA COMERCIAL
À 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.

A empresa **[RAZÃO SOCIAL (NOME FANTASIA)]**, com sede na cidade de **[NOME DA CIDADE]**, **[ENDEREÇO]**, telefone **(XX) X XXXX-XXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **XXX.XXX.XXX-XX**, conta corrente **XXXXX-X**, agência **XXXX-X,** banco, / **[NOME DO BANCO (CÓDIGO DO BANCO)]**, e-mail **[EMAIL DE CONTATO]**, neste ato representada por **[NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA],** abaixo-assinado, interessada na prestação do objeto do presente ato, PROPÕE à AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 37.318.510/0001-11, a prestação do objeto desta Cotação de Preço, nas seguintes condições:

1.1. PROPOSTA DE PREÇOS

1.2. Cotar o preço do objeto em moeda corrente nacional (real), expresso em algarismo, com no máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula.

HOSPEDAGEM					
ITEM	CATEGORIA	ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁ-RIO	VALOR TOTAL

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				VALOR UNITÁ-RIO	VALOR TOTAL
ITEM	CATEGORIA	ESPECIFICAÇÃO RESUMIDA	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁ-RIO	VALOR TOTAL

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.	01 Unidade (23/11/2026 a 27/11/2027)		

		Na entrada do auditório deverá estar disponível 1 (um) pranchão para o credenciamento			
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;	02 diárias (24/11/2026 a 25/11/2027)		

		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:			

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) 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	05 diárias (23/11/2026 a 27/11/2027)		

		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				VALOR UNITÁ-RIO	VALOR TOTAL
ITEM	CATEGORIA	ESPECIFICAÇÃO RESUMIDA	Unidade/ diária		
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	130 pessoas 23/11/2026 a 26/11/2027		

		numero de participante de cada ambiente.			
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 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.	56 pessoas (22/11/2026)		

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 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	130 pessoas (23/11)		

		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, 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	90 pessoas (24/11/2026 a 27/11/2026)		
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)		

ITEM	CATEGORIA	ESPECIFICAÇÃO RESUMIDA	UNIDADE DE MEDIDA		
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 (22/11/2026)		

VALOR TOTAL DA PROPOSTA (INCLUINDO TODAS AS TAXAS)	**R$**

OBSERVAÇÕES:

DECLARAMOS QUE: A validade da proposta é de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de emissão.

DECLARAMOS QUE: Nos valores constantes desta proposta estão compreendidas todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado, não cabendo qualquer reclamação posterior.

DECLARAMOS QUE: Sob nenhuma hipótese serão feitas quaisquer cobranças adicionais ou sob quaisquer outras denominações.

***A proposta comercial deve ser apresentada com identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal.**

Brasília/DF, na data da assinatura eletrônica.

[Assinatura do Representante Legal da Empresa]

[Nome do Representante Legal da Empresa]

[CPF: XXX.XXX.XXX-XX]