REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N. º 888/2026
AGSUS.028895/2026-94

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para o Evento: Capacitação em Rastreamento Organizado do Câncer Uterino no Território Indígena, nos dias 08 a 11/12/2026, em Colíder/MT.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 17h59 de 03/11/2026	
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 – 30/10/2026** 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. 4º, inciso I do mesmo Regulamento.

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

MATERIAIS GRÁFICOS PERSONALIZADOS	**EVENTO 1** **[30 participantes]**

ORDEM	DESCRIÇÃO & ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	**Banner em lona vinílica** - Banner confeccionado em lona vinílica brilhosa, com dimensões de 1,80 × 1,40 m, impressão colorida frente única, incluso cabo de madeira, ponteiras e ilhoses. Acabamento brilhoso, impermeável e adequado para uso interno e externo. A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	1
2	**Bloco de anotação** - Bloco de anotações personalizado, sem pauta, medindo aproximadamente 10 x 15 cm, contendo 100 folhas em papel offset com gramatura 75 g/m², acabamento em espiral vertical e capa dura em papel cartão. A	Unidade	30

	arte deverá ser fornecida pela contratante.		
3	**Crachá** - Crachá colorido para identificação em 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. A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	30
4	**Impressão de apostila** - Apostila impressa em formato A4 (210×297 mm). Impressão colorida que permite destacar gráficos, imagens e elementos de marca. 118 páginas. Impressão conforme ISO 12647 e ABNT NBR 15777. Encadernação em espiral, incluindo espiral plástico e acabamento,	Unidade	30

	conforme especificação da Contratante.		
5	**Impressão de certificados** - Certificados impressos em papel cartão, frente e verso, com gramatura de 250 g/m², formato A4. A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	30
6	**Impressão de lista de presença** - Impressão colorida em papel formato A4 (210 mm × 297 mm), gramatura 75 g/m², realizada apenas em uma face, a partir de arquivo digital fornecido pela Contratante.	Unidade	8

ITENS DE MALHARIA		**EVENTO 1 [30 participantes]**	
ORDEM	**DESCRIÇÃO & ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANTIDADE**

7	**Camiseta em malha piquet PA, manga curta, gola redonda, tamanho G** - Camiseta unissex confeccionada em malha piquet PA, manga curta, gola redonda, destinada ao uso em eventos. Tamanho G (medidas aproximadas de 57 cm a 59 cm de largura e 72 cm a 75 cm de comprimento). A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	5

8	**Camiseta em malha piquet PA, manga curta, gola redonda, tamanho GG** - Camiseta unissex confeccionada em malha piquet PA, manga curta, gola redonda, destinada ao uso em eventos. Tamanho GG (medidas aproximadas de 60 cm a 63 cm de largura e 75 cm a 78 cm de comprimento). A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	5

9	**Camiseta em malha piquet PA, manga curta, gola redonda, tamanho M** - Camiseta unissex confeccionada em malha piquet PA, manga curta, gola redonda, destinada ao uso em eventos. Tamanho M (medidas aproximadas de 54 cm a 56 cm de largura e 70 cm a 72 cm de comprimento). A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	25

10	**Camiseta em malha piquet PA, manga curta, gola redonda, tamanho P** - Camiseta unissex confeccionada em malha piquet PA, manga curta, gola redonda, destinada ao uso em eventos. Tamanho P (medidas aproximadas de 52 cm a 54 cm de largura e 68 cm a 70 cm de comprimento). A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	10

BRINDES PERSONALIZADOS		**EVENTO 1 [30 participantes]**	
ORDEM	**DESCRIÇÃO & ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANTIDADE**

11	**Ecobag** - Bolsa ecobag confeccionada em tecido cretone 100% algodão, resistente e reutilizável. Possui dimensão padrão de 35 x 40 cm. Produto sustentável, lavável e de longa durabilidade, indicado para ações institucionais e eventos. A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	40
12	**Garrafa térmica** - Garrafa térmica confeccionada em aço inox, com capacidade de 800ml, destinada ao acondicionamento e transporte de bebidas. A arte deverá ser fornecida pela contratante.	Unidade	40

MATERIAIS DE ESCRITÓRIO		EVENTO 1 [30 participantes]	
ORDEM	**DESCRIÇÃO & ESPECIFICAÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANTIDADE**
13	**Apontador de lápis** - Apontador de plástico com reservatório e lâmina de aço e furo para lápis 12,50, com dimensão de 1,6 cm × 2,3 cm × 6 cm (C × L × A), com reservatório.	Unidade	30
14	**Borracha branca** - Borracha escolar branca com capa protetora, confeccionada em borracha sintética ou material equivalente, isenta de PVC e substâncias tóxicas, indicada para apagar escrita a lápis grafite, com dimensões aproximadas de 42 mm × 21 mm × 10 mm.	Unidade	30

15	**Caneta esferográfica azul** - Caneta esferográfica azul, com corpo em material plástico resistente, transparente ou fumê, ponta média de 0,8 mm, escrita na cor azul, esfera em tungstênio e tampa ventilada com clip de fixação.	Unidade	50
16	**Cartolina** - Cartolina branca confeccionada em papel cartão de alta qualidade, superfície lisa, rígida, com boa resistência ao manuseio, gramatura mínima de 150 g/m², medindo aproximadamente 500 mm x 660 mm.	Unidade	20

17	**Lápis de cor 12 cores** - Caixa contendo 12 lápis de cor em tonalidades distintas, 24cm, corpo sextavado ou redondo confeccionado em madeira de reflorestamento ou material equivalente de alta resistência, com mina macia, resistente à quebra, proporcionando traços uniformes e boa cobertura. Produto atóxico, com acabamento que facilite o apontamento e identificação da cor no corpo do lápis.	Caixa	5

18	**Lápis de madeira** - Lápis preto, graduação 2H, 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	30
19	**Papel sulfite A4 c/ 100 unidades** - Papel sulfite branco, formato A4 (210 mm x 297 mm), alcalino, gramatura de 75 g/m², destinado à impressão e reprodução de documentos em impressoras a laser, jato de tinta e copiadoras. Acondicionado em resmas contendo 100 folhas, embaladas em	Resma	2

	material resistente à umidade.		
20	**Pasta plástica** - Pasta plástica para documentos no formato A4, dimensões 310 x 220 mm, confeccionada em polipropileno de alta resistência, transparente, fumê ou colorida, com espessura mínima de 0,18 mm e fechamento por aba elástica, compatível com folhas A4 sem necessidade de dobra.	Unidade	30

21	**Pen drive** - Dispositivo de armazenamento de dados portátil (pen drive), interface USB 3.0 ou superior, com compatibilidade retroativa com portas USB 2.0, capacidade de armazenamento mínima de 16 GB, tecnologia de memória flash, sistema Plug and Play, dispensando instalação de drivers nos principais sistemas operacionais compatíveis.	Unidade	30
22	**Pincel atômico Azul** - Pincel atômico na cor azul, com corpo em material plástico resistente, ponta de feltro chanfrada, tinta permanente de secagem rápida e resistente à água, indicado para escrita e marcação em papel, papelão, cartolina e materiais similares.	Unidade	5

23	**Pincel atômico Preto** - Pincel atômico na cor preta, com corpo em material plástico resistente, ponta de feltro chanfrada, tinta permanente de secagem rápida e resistente à água, indicado para escrita e marcação em papel, papelão, cartolina e materiais similares.	Unidade	5
24	**Pincel atômico Vermelho** - Pincel atômico na cor vermelha, com corpo em material plástico resistente, ponta de feltro chanfrada, tinta permanente de secagem rápida e resistente à água, indicado para escrita e marcação em papel, papelão, cartolina e materiais similares.	Unidade	5

25	**Pincel marcador permanente azul** - Pincel marcador permanente na cor azul, corpo confeccionado em material plástico resistente, com tampa dotada de clip de fixação. Ponta redonda ou chanfrada, resistente ao desgaste, permitindo traço aproximado entre 1 mm e 3 mm. Tinta permanente de secagem rápida, resistente à água e ao desbotamento, indicada para escrita em papel, plástico, vidro, metal, madeira, papelão e outras superfícies lisas.	Unidade	3

26	**Pincel marcador permanente preto** - Pincel marcador permanente na cor preta, corpo confeccionado em material plástico resistente, com tampa dotada de clip de fixação. Ponta redonda ou chanfrada, resistente ao desgaste, permitindo traço aproximado entre 1 mm e 3 mm. Tinta permanente de secagem rápida, resistente à água e ao desbotamento, indicada para escrita em papel, plástico, vidro, metal, madeira, papelão e outras superfícies lisas.	Unidade	3

27	**Pincel marcador permanente vermelho** - Pincel marcador permanente na cor vermelha, corpo confeccionado em material plástico resistente, com tampa dotada de clip de fixação. Ponta redonda ou chanfrada, resistente ao desgaste, permitindo traço aproximado entre 1 mm e 3 mm. Tinta permanente de secagem rápida, resistente à água e ao desbotamento, indicada para escrita em papel, plástico, vidro, metal, madeira, papelão e outras superfícies lisas.	Unidade	3

HOSPEDAGEM		**EVENTO 1 [30 participantes]**
ORDEM	**DESCRIÇÃO & ESPECIFICAÇÃO**	

29	**Hospedagem** em apartamento individual ou duplo (conforme disponibilidade do estabelecimento hoteleiro), com camas individuais, 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**. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes.	Serviço de hospedagem para **18 pessoas** • Check-in: 07/12/2026 • Check-out: 12/12/2026

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO		**EVENTO 1** **[30 participantes]**
ORDEM	**DESCRIÇÃO & ESPECIFICAÇÃO**	

30	**Serviço de Alimentação** **(Coffee Break)**	Serviço completo de Coffee Break para **5 dias** de evento servidos para **30 participantes** em: • **1 turno (somente à tarde nos dias de 09 a 11/12/2026)** • **2 turnos (manhã e tarde na abertura do evento dia 08/12/2026)** 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 como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. O primeiro dia contará com dois turnos de coffee break, os demais dias apenas um turno. **Cardápio solicitado:** • **Opção 1)** Pães artesanais. Mini tapioca com queijo, mini sanduíche natural de tomate seco. Empanado de frango, mini quibe recheado, crocante de queijo, empadinha de frango, enroladinho napolitano, banana da terra cozida, macaxeira, Bolos caseiros, frutas laminadas, Bebidas - Água mineral com e sem gás, suco natural (duas opções), Café, Chás variados, Petit fours, açúcar, adoçante, mexedores, copos, guardanapos e talheres à disposição na mesa.

		• **Opção 2)** Salgados Assados (Lanche Natural, Torta de Frango, Pão de Queijo), Quibe, Mini Risole de Carne e Frango, Doces (bolachinha doce, Churros), Frutas (Melancia e Melão). Bebidas: Refrigerante, Suco de Caixinha, Café, Petit fours, açúcar, adoçante, mexedores, copos, guardanapos e talheres à disposição na mesa. • **Opção 3)** Salgados Assados (Lanche Natural, Croissant de Frango, Torta de Carne), Pão de Queijo, Mini Risole de Carne e Frango, Doces (Bolo recheado, Churros), Frutas (Pêra e Melão). Bebidas: Refrigerante, Suco de Caixinha e Café, Petit fours, açúcar, adoçante, mexedores, copos, guardanapos e talheres à disposição na mesa. • **Opção 4)** Salgados Assados (Torta de Salsicha, Croissant Frango, Torta de Carne), Pão de Queijo, Quibe, Doces (Bolacha amanteigadas, Churros), Frutas (Melancia e Maçã). Bebidas: Refrigerante, Suco de Caixinha e Café, Petit fours, açúcar, adoçante, mexedores, copos, guardanapos e talheres à disposição na mesa. • **Opção 5)** Salgados Assados (Lanche Natural, Croissant Presunto e Queijo, Torta de Carne), Pão de Queijo, Bolinha de Queijo, Doces (Bolo Simples, Churros), Frutas (Melão e Maçã). **Bebidas:** Refrigerante, Suco de Caixinha, Café, Petit fours, açúcar, adoçante, mexedores, copos, guardanapos e talheres à disposição na mesa. **Horário de fornecimento:** • 08h00 (apenas no dia 8 de dezembro) • 15h00 (todos os dias, 8 a 11 de dezembro)

31	**Serviço de Alimentação** **(Almoço)**	Serviço completo de almoço para **4 dias** de evento servidos em **1 turno** para **18 participantes**. 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 como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. **O serviço de almoço deverá ser servido no mesmo local da hospedagem, devido à ausência de transporte para os profissionais se deslocarem.** **Cardápio solicitado:** ● **Opção 1)** Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura,Chuchu e Beterraba), Frango assado e Linguiça, Macarrão com Carne Moída, Farofa. **Sobremesa**s: Canjica, Arroz doce. **Bebidas:** Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. ● **Opção 2)** Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, chuchu e beterraba), Carne de Porco e Fraldinha Bovina assada, lasanha, creme de Milho. **Sobremesas:** Pavê, Mousse de Maracujá. **Bebidas:** Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados.

		• **Opção 3)** Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Frango a Molho e bisteca de porco, Macarrão alho e óleo, Polenta. **Sobremesas:** Pudim, Bolo Recheado. **Bebidas:** Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. • **Opção 4)** Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Carne ao molho com mandioca e Bife acebolado, Macarrão com frango desfiado, abobrinha refogada. **Sobremesas:** Sorvete, Bolo. **Bebidas:** Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. • **Opção 5)** Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Frango Frito e Carne de Porco, Macarrão com Sardinha, Farofa com Couve. **Sobremesas:** Pudim, Arroz Doce. **Bebidas:** Bebidas: Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. **Horário de fornecimento:** • 11h00 (8 a 11/12/2026)

32	**Serviço de Alimentação** **(Jantar)**	Serviço completo de jantar para **5 dias** de evento servidos em **1 turno** para **18 participantes**. 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 como guardanapos e similares. Os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. O serviço de jantar deverá ser servido no mesmo local da hospedagem, devido à ausência de transporte para os profissionais se deslocarem para alimentação. **Cardápio solicitado:** ● **Opção 1)** Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura,Chuchu e Beterraba), Frango assado e Linguiça, Macarrão com Carne Moída, Farofa. **Sobremesas:** Canjica, Arroz doce. **Bebidas:** Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. ● **Opção 2)** Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, chuchu e beterraba), Carne de Porco e Fraldinha Bovina assada, lasanha, creme de Milho. **Sobremesas:** Pavê, Mousse de Maracujá. **Bebidas:** Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados.

		• **Opção 3)** Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Frango a Molho e bisteca de porco, Macarrão alho e óleo, Polenta. **Sobremesas:** Pudim, Bolo Recheado. **Bebidas**: Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. • **Opção 4**) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Carne ao molho com mandioca e Bife acebolado, Macarrão com frango desfiado, abobrinha refogada. **Sobremesas:** Sorvete, Bolo. **Bebidas:** Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. • **Opção 5)** Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Frango Frito e Carne de Porco, Macarrão com Sardinha, Farofa com Couve. **Sobremesas:** Pudim, Arroz Doce. **Bebidas:** Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. **Horário de fornecimento:** • 18h30 (7 a 11/12/2026)

AgSUS
Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

MATERIAL DE APOIO		EVENTO 1 [30 participantes]	
ORDEM	DESCRIÇÃO & ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE

(61) 3686-5550
Setor Hoteleiro Norte, Quadra 1, Bloco E,
Conjunto A, 2º Pavimento, Edifício Sede CNP,
Brasília - DF, CEP: 70701-050

28	**Modelos cervicais** - Modelo anatômico para fins didáticos, simulador avançado para treinamento de exame pélvico e identificação de patologias cervicais, composto por um conjunto estruturado de colos uterinos intercambiáveis com representações anatômicas fiéis. O kit deve ser confeccionado em material elastômero, silicone ou poliuretano flexível de alta durabilidade, reproduzindo a textura, consistência táctil e elasticidade do tecido humano vivo. Deve incluir obrigatoriamente colos que exemplifiquem variações fisiológicas e patológicas fundamentais para a capacitação em rastreamento do câncer de colo de útero, compreendendo no mínimo: colo uterino normal de nulípara, colo uterino normal de multípara, erosão cervical (ectopia), pólipo endocervical, cervicite inflamatória, carcinoma/neoplasia cervical em estágio inicial e carcinoma avançado (lesão exofítica ou ulcerada). Os modelos cervicais deve apresentar diferentes estágios de alteração (inflamação, lesões precursoras, câncer inicial e avançado), material didático será utilizado nas oficinas durante o treinamento dos	Unidade	5

	profissionais. Trata-se de um quadro didático com imagens das alterações possíveis no colo uterino para melhora da didática visual utilizada durante as aulas, conforme modelo abaixo:  		

3. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

3.1. O presente contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura até **31 de dezembro de 2026**, ou até a entrega integral dos materiais e/ou a prestação total dos serviços contratados, o que ocorrer primeiro.

3.2. A vigência contratual poderá ser prorrogada, excepcionalmente, mediante **termo aditivo**, desde que haja prévia justificativa da necessidade administrativa, demonstração da vantajosidade da contratação e disponibilidade orçamentária para o exercício correspondente, observadas as disposições do Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS.

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

Evento 1: Capacitação em Rastreamento Organizado do Câncer Uterino no Território Indígena.

- **Materiais gráficos, de expediente e de apoio:**
  - Data estimada para entrega dos materiais: **04/12/2026**
  - Endereço de entrega: sede do DSEI Kaiapó do Mato Grosso, localizada na Avenida Aparecida Gaviolli Penca, nº 626, Bairro Boa Esperança, Colíder/MT, destinados à equipe do SESANI/DSEI-KMT

- **Serviço de alimentação (coffee break):**
  - Data e horário de prestação do serviço: **08/12/2026**, às 8h e às 15h, e de **9 a 11/12/2026, às 15h**
  - Endereço de prestação do serviço: Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT), Campus de Colíder, localizada na Rua Luís A. Neves Fernandes, nº 1422, Bairro Centro, Colíder/MT
- **Serviço de alimentação (almoço e jantar):**
  - Data e horário de prestação do serviço: almoço de **8 a 11/12/2026**, às 11h, e jantar de **7 a 11/12/2026**, às 18h30
  - Endereço de prestação do serviço: mesmo endereço do estabelecimento de hospedagem a ser contratado

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

5.1. O pagamento será realizado após a conclusão satisfatória dos serviços, na modalidade à vista através de transferência bancária, PIX ou boleto bancário emitido pela CONTRATADA.

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

6. DAS PENALIDADES

6.1. Observar os artigos 74 a 79, do Regulamento de Compras e Contratações da Agência, aprovado pela Resolução CDA nº 23/2025, de 10 de junho de 2025.

7. DA PROPOSTA

7.1. Neste contexto, a AgSUS convida sua empresa a apresentar uma proposta comercial até **as 17h59 do dia 03/11/2026**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial.**

7.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: aquisicoes.cass@agenciasus.org.br, **até as 23h59 do dia 30/10/2026,** a fim de serem esclarecidos antes do envio da proposta comercial, sendo que todas as respostas serão enviadas por escrito.

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

7.4. Todas as propostas devem ser apresentadas com **identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal, com prazo de validade mínima** de **30 (trinta) dias**. Além das especificações contidas na **requisição de proposta comercial**, deverá ser indicado os dados abaixo:

Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
Dados Bancários:	

Representante Legal:	
CPF do Representante Legal:	
Email do Representante Legal:	
Nome do responsável com assinatura:	
Data da proposta:	
Validade da proposta:	
Valor unitário de cada item:	

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

Observação 1:

Todos os documentos deverão ser emitidos em favor do CNPJ da proponente. Se for a própria matriz quem executará o objeto, toda a documentação de habilitação a ser apresentada deverá ser expedida em nome da matriz. Caso o serviço ou produto seja efetivamente entregue por filial, toda a documentação de habilitação deverá ser encaminhada em nome dessa filial.

Unidade de Aquisições e Contratos
UAC/DIOP/AgSUS
61 9657-7626 e 061-3686-4144 Ramal 1002