

**REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL**  
**COTAÇÃO DE PREÇO N.º 487/2025**  
**Processo AGSUS.007355/2025-96**

<b>OBJETO</b>
Aquisição de materiais de expediente, materiais gráficos, gêneros alimentícios e materiais de limpeza para a realização da Reunião Ordinária e Eleição do CLSI MANOKY MYKY.

<b>ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA</b>	
<b>ENCAMINHAMENTO ATÉ <span style="color: red;">23h59 de 21/12/2025</span></b>	
E-mail para encaminhamento:	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Informação encontra-se em nosso site:	<a href="http://www.agenciasus.org.br">www.agenciasus.org.br</a>
Dúvidas e esclarecimentos até as <b><span style="color: red;">23h59 –20/12/2025</span></b> a serem encaminhadas pelo <i>e-mail</i>	
Telefone de Contato: (61) 3686-4144 ramal 1002 ou (61) 99981-0989	

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 GLOBAL. 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 Cuiabá.
- 2.2. Portanto, a fim de tratar do atendimento relacionado no evento com participação desta Agência, serão adquiridos:

## Material de Expediente

ITEM	DESCRÍÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDA DE DE MEDID A	QTD
1	<p><b>Caneta esferográfica</b> confeccionada com corpo em plástico resistente, tinta azul de secagem rápida, ponta média (0,7 mm), proporcionando escrita suave, contínua e uniforme. Fornecida individualmente, ideal para uso escolar, profissional e administrativo, garantindo durabilidade, conforto no manuseio e excelente desempenho na escrita.</p> <p>Caixa com 50 Unidades</p>	Caixa	2

## MATERIAL GRÁFICO

2	<p><b>Bloco de anotação –</b></p> <p>Bloco de anotação com <b>50 folhas de papel branco</b>, pautado ou quadriculado, indicado para registros, apontamentos e anotações gerais. Dimensões aproximadas: <b>14 cm x 20 cm</b>, encadernado em espiral ou com cola.</p> <p>Obs:Para os Conselheiros apenas.</p> <p>Personalizado conforme arte 0123951</p>	Unida de	25
3	<p><b>Certificado personalizado – unidade</b></p> <p>Certificado impresso em papel couchê, offset ou similar, gramatura entre 120 g/m<sup>2</sup> e 180 g/m<sup>2</sup>, com acabamento liso e alta qualidade de impressão. Personalizado com nome do participante, curso/evento, data e assinatura, podendo incluir logotipo institucional e elementos gráficos conforme identidade visual da instituição.</p> <p>Obs:Para os Conselheiros apenas. O número especificado da categoria dos participantes está descrito na Solicitação 0123946.</p>	Unida de	20

## Alimentação

4	<b>Arroz branco – pacote de 5 kg</b> Arroz branco tipo 1, grãos longos e inteiros, polidos, limpos, isentos de impurezas e umidade excessiva. Embalagem plástica de 5 kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	Pacote	7
5	<b>Feijão – pacote de 1 kg</b> Feijão tipo 1 (carioca ou preto), grãos inteiros, limpos, secos, livres de impurezas, parasitas e umidade excessiva. Embalagem plástica de 1 kg, rotulada conforme normas da ANVISA. Validade mínima de 6 meses.	Pacote	25
6	<b>Macarrão espaguete – pacote de 500 g</b> Massa alimentícia seca tipo espaguete, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 500 g, íntegra e rotulada conforme legislação. Validade mínima de 6 meses.	Pacote	8
7	<b>Pão de forma – pacote de 500 g</b> Pão de forma branco, fatiado, macio, produzido com farinha de trigo enriquecida, fermento biológico e gordura vegetal. Embalagem plástica de 500 g, lacrada e rotulada. Validade mínima de 10 dias após a fabricação.	Pacote	15
8	<b>Erva-mate – caixa de 500 g</b> Erva-mate moída tipo chimarrão, obtida de folhas de <i>Ilex paraguariensis</i> , seca e triturada, isenta de impurezas. Embalagem de 500 g, em caixa ou pacote aluminizado. Validade mínima de 6 meses.	Caixa	10
9	<b>Café torrado e moído – pacote de 500 g</b> Café torrado e moído tipo tradicional, 100% arábica ou blend, livre de impurezas e umidade excessiva. Embalagem de 500 g, com selo de qualidade e rotulagem conforme legislação. Validade mínima de 6 meses.	Pacote	10
10	<b>Margarina – pote de 500 g</b> Margarina vegetal cremosa, com teor de gordura entre 60% e 80%, própria para consumo direto e uso culinário. Embalagem plástica de 500 g, com tampa vedante. Produto refrigerado entre 1°C e 10°C. Validade mínima de 3 meses.	Pote	2
11	<b>Extrato de tomate – sachê de 340 g</b> Extrato de tomate concentrado, obtido de tomates maduros, livre de conservantes artificiais, coloração e odor característicos. Embalagem em sachê de 340 g, hermeticamente lacrada. Após aberto, conservar sob refrigeração. Validade mínima de 6 meses.	Sachê	10

12	<b>Biscoito doce tipo rosquinha – pacote de 400 g</b> Biscoito doce tipo rosquinha, crocante, isento de umidade e com sabor tradicional (baunilha, coco ou similar). Embalagem plástica de 400 g. Validade mínima de 3 meses.	Pacote	10
13	<b>Biscoito água e sal – pacote de 400 g</b> Biscoito tipo água e sal, crocante, leve, isento de corantes e umidade. Embalagem de 400 g, selada e rotulada conforme legislação. Validade mínima de 3 meses.	Pacote	8
14	<b>Suco de fruta em pó – sachê de 500g</b> Suco em pó para preparo instantâneo, sabor variado, com adição de vitaminas e minerais. Embalagem individual de 500 g, devidamente lacrada. Validade mínima de 6 meses.	Pacote	2
15	<b>Óleo de soja – garrafa de 900 ml</b> Óleo vegetal refinado de soja, próprio para uso culinário, livre de impurezas e odores estranhos. Embalagem plástica transparente de 900 ml a 1 L, lacrada e rotulada. Validade mínima de 6 meses.	Unida de	12
16	<b>Leite UHT integral – caixa de 1 L</b> Leite integral tipo UHT (longa vida), esterilizado e homogeneizado, pronto para consumo. Embalagem Tetra Pak de 1 L, com tampa de rosca. Validade mínima de 90 dias.	Caixa	20
17	<b>Sal refinado – pacote de 1 kg</b> Sal refinado iodado para consumo humano, isento de umidade e impurezas. Embalagem plástica de 1 kg, devidamente rotulada. Validade mínima de 12 meses.	Pacote	2
18	<b>Açúcar cristal – pacote de 1 kg</b> Açúcar cristal branco, granulado, seco e puro, sem aditivos químicos. Embalagem plástica de 1 kg, lacrada e rotulada. Validade mínima de 12 meses.	Pacote	8
19	<b>Linguiça tipo toscana – embalagem de 1 kg</b> Linguiça suína tipo toscana, embalada a vácuo ou em atmosfera controlada. Produto refrigerado entre 0°C e 4°C. Validade mínima de 30 dias.	Kg	10
20	<b>Frango (coxa e sobrecoxa) – embalagem de 1 kg</b> Cortes de frango (coxa e sobrecoxa), sem miúdos, limpos e congelados. Embalagem plástica de 1 kg, devidamente rotulada. Manter congelado a -18°C. Validade mínima de 90 dias.	Kg	10

21	<b>Carne bovina para cozinhar – embalagem de 1 kg - Costela</b> Carne bovina: Costela resfriada ou congelada, tipo músculo ou paleta, limpa e embalada a vácuo. Produto refrigerado entre 0°C e 4°C ou congelado a -18°C. Validade mínima de 60 dias	Kg	15
22	<b>Banana tipo da terra – kg</b> Banana tipo da terra madura, firme, livre de manchas e danos mecânicos. Produto fresco. Armazenar em temperatura ambiente, entre 15°C e 25°C. Validade média de 5 dias.	Kg	8
23	<b>Laranja – kg</b> Laranja madura, íntegra, fresca, livre de podridões e impurezas. Manter em local fresco e ventilado. Temperatura ambiente. Validade média de 7 dias.	Kg	15
24	<b>Melancia – unidade (aprox. 8 kg a 12 kg)</b> Fruta inteira, madura, casca íntegra, sem rachaduras ou danos. Conservar em local fresco e arejado. Temperatura ambiente. Validade média de 7 dias.	Kg	15
25	<b>Abacaxi – unidade (aprox. 1,5 kg a 2,5 kg)</b> Fruta madura, com casca íntegra e sem sinais de deterioração. Armazenar em local fresco e ventilado. Temperatura ambiente. Validade média de 7 dias.	Kg	10
26	<b>Banana tipo nanica – kg</b> Bananas maduras, sem manchas ou rachaduras, próprias para consumo. Armazenar em local ventilado, temperatura ambiente entre 15°C e 25°C. Validade média de 5 dias.	Kg	13
27	<b>Batata inglesa – kg</b> Tubérculo fresco, firme e sem brotos, manchas ou cortes. Armazenar em local seco e arejado, ao abrigo da luz. Temperatura ambiente. Validade média de 15 dias.	Kg	11
28	<b>Cebola – kg</b> Bulbos inteiros, firmes e secos, sem brotação. Armazenar em local fresco, seco e ventilado. Temperatura ambiente. Validade média de 15 dias.	Kg	9
29	<b>Alho em cabeça – kg</b> Cabeças inteiras, limpas, firmes, secas e isentas de brotação. Armazenar em local fresco e ventilado. Temperatura ambiente. Validade média de 30 dias.	Kg	5
30	<b>Tomate – kg</b> Frutos maduros, firmes e íntegros, sem rachaduras. Armazenar em local fresco e ventilado. Temperatura ambiente ou sob refrigeração leve (10°C a 15°C). Validade média de 5 dias.	Kg	10

31	<b>Abóbora – kg</b> Abóbora madura, firme, casca íntegra e livre de podridões. Armazenar em local fresco e ventilado. Temperatura ambiente. Validade média de 15 dias.	Kg	7
32	<b>Cenoura – kg</b> Raízes frescas, firmes, sem rachaduras e com coloração uniforme. Armazenar em local fresco e ventilado, de preferência sob refrigeração (5°C a 10°C). Validade média de 10 dias.	Kg	8
33	<b>Repolho – unidade (aprox. 1 kg a 2 kg)</b> Cabeça firme e compacta, folhas externas íntegras e frescas. Armazenar em local fresco e ventilado, podendo ser refrigerado entre 5°C e 10°C. Validade média de 7 dias.	Kg	6
34	<b>Carne Bovina - Colchão Mole</b>  <b>embalagem de 1 kg -</b> Carne bovina: Colchão Mole, em pedaços resfriada ou congelada, tipo músculo ou paleta, limpa e embalada a vácuo. Produto refrigerado entre 0°C e 4°C ou congelado a -18°C. Validade mínima de 60 dias	Kg	10
35	<b>Farinha de mandioca:</b> amarela regional, 1kg. Produzida artesanalmente, ideal para acompanhar pratos típicos. Validade: 6 meses. Armazenar em local fresco e seco.	Kg	10

### material de limpeza

36	<b>Bucha de lavar louça – unidade</b> Bucha dupla face para limpeza doméstica, composta por uma face <b>abrasiva (verde ou amarela)</b> para remoção de sujeiras difíceis e outra <b>macia (amarela ou branca)</b> para limpeza delicada. Dimensões aproximadas: <b>11 cm x 7 cm x 3 cm</b> . Produzida em espuma de poliuretano e fibra sintética resistente, com alta durabilidade e eficiência na limpeza de utensílios domésticos.	Pacote com 5 barras	1
37	<b>Esponja de aço – pacote</b> Esponja de aço inoxidável ou galvanizado, indicada para limpeza pesada de utensílios domésticos, panelas, grelhas e superfícies metálicas. Produto de alta durabilidade, com fios entrelaçados e flexíveis, que não se desfazem facilmente durante o uso. Dimensões aproximadas: <b>5 cm x 5 cm x 3 cm</b> por unidade, podendo variar conforme o fabricante.	Pacote com 4 unidades	1

38	<p><b>Pano multiuso tipo Perfex – unidade ou pacote</b></p> <p>Pano de limpeza multiuso do tipo <b>Perfex</b>, fabricado em <b>viscose e poliéster</b>, altamente resistente, macio e absorvente. Indicado para limpeza de superfícies, utensílios, bancadas e mobiliários, podendo ser lavado e reutilizado diversas vezes sem perda de eficiência.</p> <p>Dimensões aproximadas: <b>29 cm x 40 cm</b> por unidade (ou conforme especificação do fabricante).</p> <p>Apresentação em <b>embalagem individual ou pacote com 5 unidades</b>, devidamente identificadas com marca, lote e data de fabricação.</p>	Pacote com 5 panos	1
39	<p><b>Sabão em barra:</b> produto de limpeza multiuso destinado à lavagem de roupas, utensílios e superfícies em geral. Apresenta-se em embalagem contendo cinco barras sólidas de aproximadamente 200 gramas cada, totalizando 1 quilograma por pacote. Barra em formato retangular, medindo cerca de 8,5 cm de comprimento, 5,5 cm de largura e 3 cm de espessura.</p>	Pacote	1

### 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 global anual será baseado na média da pesquisa dos preços.

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

Data: até 26/01/2026

Local da Entrega dos materiais gráficos e papelaria e alimentação: Rua Rui Barbosa nº 282 – Goiabeiras CEP:78.032-040 Cuiabá-MT

Necessidade de Agendamento para a entrega dos serviços: Srº Willian da Silva Zamaquizomare - Secretário Executivo do CONDISI Cuiabá (65)992094079

### 6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E ENTREGA E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

6.1. 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.

6.2. 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.

### 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 21/12/2025**, 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](mailto:aquisicoes.cass@agenciasus.org.br), **até as 23h59 do dia 20/12/2025**, 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:

<b>Razão Social:</b>	
<b>CNPJ:</b>	
<b>Endereço:</b>	
<b>Telefone:</b>	
<b>Dados Bancários:</b>	
<b>Representante Legal:</b>	
<b>CPF do Representante Legal:</b>	
<b>Email do Representante Legal:</b>	
<b>Nome do responsável com assinatura:</b>	
<b>Data da proposta:</b>	
<b>Validade da proposta:</b>	
<b>Valor unitário de cada item:</b>	

**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**

(61) 3686-5550

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



Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

CNPJ 37.318.510/0001-11

**UAC/DIOP/AgSUS  
061-99981-0989 e 061-3686-4144 Ramal 1002**

(61) 3686-5550

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