

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 161/2026
AGSUS.003226/2026-18

OBJETO

Solicitamos a contratação de empresas especializadas para o fornecimento de materiais gráficos, de escritório e gêneros alimentícios, itens essenciais para a execução do evento de formação do DSEI Kaiapó do Mato Grosso: Evento (Indicador 4) - "Capacitação em Práticas de Vacinação no Território indígena", previsto para ocorrer entre os dias 06 a 10 de abril de 2026. O local para realização deste evento é UNEMAT de Colíder, com o total de 35 participantes, com carga horária de 40 horas.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA

ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 09/03/2026

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 – 08/03/2026** a serem encaminhadas pelo e-mail

Telefone de Contato: (61) 3686-4144 ramal 1002 ou (61) 9 9657-7626

Prezados (as) Senhores (as),

A Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS - AgSUS, pessoa jurídica de direito privado, CNPJ 37.318.510/0001-11, com sede e foro na cidade de Brasília, Distrito Federal, informa que está interessada na contratação descrita nesta **requisição e modelo de proposta**.

1. DO CRITÉRIO DE ESCOLHA

1.1. A presente Contratação seguirá o Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS¹, aprovado através da Resolução nº 23 de 10 de junho de 2025 e será adotada a modalidade Cotação de Preços, disposta no Art. 8º, inciso III do mesmo Regulamento.

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

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

MATERIAL GRÁFICO

OR D	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QT D
1	Certificado	Impressão colorida de certificados em papel couché, - Tamanho: A4: 210 mm x 297 mm (21 cm x 29,7 cm). Gramatura: 250 g/m ² (papel cartão).	Unidade	37
2	Crachá	Impressão Colorida FRENTE - Crachás 10x14 cm – Papel couchê + Cordão.	Unidade	37
3	Lista de Presença	Lista de presença, cor preto e branco com detalhe colorido	Página	10
4	Disco	Impressão de disco de vacinação em formato circular, com diâmetro de 20 cm em papel cartão Paraná alta gramatura com acabamento em laminação/plastificação brilhante em ambas as faces para garantir impermeabilidade e resistência, com impressão digital de alta resolução, em cores (CMYK), fixação com rebite metálico central para giro.	Unidade	40
5	Camiseta	Camisetas manga curta gola redonda em malha Malha Dry Fit em poliéster/poliamida, personalizada com estampas na frente e nas costas com logos oficiais do DSEI/SESAI/AgSUS para 45 pessoas, considerando a participação de chefias do DSEI e lideranças do CONDISI Tamanhos: PP 03 P 10 M 15 G 12 GG 04 EG 01	Unidade	45
6	Banner	Banner medindo 1,80 X 1,40 cm, confeccionado em lona vinílica brilhosa, com cabo em madeira, ponteiras elásticas, ilhoses e cordas para fixação.	Unidade	1
7	Garrafa Térmica	Garrafa térmica tipo squeeze em aço inox 800 ml, personalizada com logo do DSEI	Unidade	45
8	Agenda	Agenda personalizada capa dura impressa em papel cartão Paraná alta gramatura com acabamento em laminação/plastificação brilhante, 15x21 cm, com 100 folhas cada, impresso com detalhes colorido em formato espiral vertical	Unidade	37
9	Apostila	Impressão Apostilas contendo 128 páginas, sendo 103 impressas em preto e branco e 25 pretos e branco com detalhes colorido	Unidade	37

MATERIAIS DIDÁTICOS E DE APOIO				
OR D	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QT D
1	Pasta com zíper	Pasta plástica PCV cristal transparente com fechamento em zip 23cm X 36cm, também conhecida como pasta zip zap com zíper de fechamento	Unidade	47
2	Caneta	Caneta esferográfica cristal transparente de Cor azul Ponta fina 0.8 mm	Unidade	40
3	Lápis	Lápis de escrever em madeira, cilíndrico, com barra de grafite interno para escrever, tipo 2H	Unidade	40
4	Borracha	Borracha com capa protetora medida aproximada de 4,2 X 2,1 X 1 cm	Unidade	40
5	Apontador	Apontador de plástico com reservatório e lâmina de aço e furo para lápis Ø 12,50, com dimensão 1,6 cm x 2,3 cm x 6 cm (C_LA) com reservatório	Unidade	40
6	Pincel atômico	Pincel atômico (azul, preto e vermelho) 05 de cada cor	Unidade	15
7	Resma de papel	Resma de papel sulfite A4 75g retangular 210 milímetros largura e 297 milímetros de altura (100 folhas).	Unidade	2
8	Pincel atômico quadro branco	Pincel atômico para quadro branco, conta chanfrada de feltro resistente a base de álcool, recarregável cores diversas	Unidade	9
9	Fita adesiva	Fita adesiva transparente 50mm X 50mm	Unidade	5
10	Régua	Régua 30cm em metal	Unidade	37
11	Placa de isopor	Placa de isopor 10 mm 100x 50cm	Unidade	1
12	Plástico Bolha	Rolo de plástico bolha de 40 cm por 50 cm 100m	Unidade	1
13	Papel Cartão	Papel cartão branco 48x66cm 280 gramas 40 folhas	Unidade	40
14	Extrator	Extrator De Grampo Espátula Galvanizado Bacchi	Unidade	40
15	Tesoura	Tesoura de Aço Inox 25cm Cabo Emborrachado	Unidade	5
16	Estilete	Estilete com corpo em plástico resistente ou metálico, empunhadura ergonômica, lâmina retrátil em aço carbono	Unidade	5

temperado, segmentada para descarte parcial. Possui trava deslizante de segurança. Dimensões aproximadas: 15–18 cm de comprimento, 2–3 cm de largura

17	Manta térmica	Rolo de Manta térmica em polietileno expandido e poliéster metalizado espessura 2mm largura 1,2m 17 comprimentos 20m	Unidade	1
----	---------------	--	---------	---

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

OR D	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
---------	------	-------------------------	-------------------------	-----

Alimentação para servir almoço para 23 profissionais que não residem no município por 05 dias.

SUGESTÃO DE CARDÁPIO:

Serviço de alimentação para servir Almoço, destinado ao fornecimento de refeições tipo almoço, com refeições balanceadas, preparadas conforme padrões adequados de higiene, qualidade e segurança alimentar.

1	Almoço	Opção 1) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Frango assado e Linguça, 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	Unidade	115 Total para os 5 dias
---	--------	--	---------	--------------------------------------

acebolado, Macarrão com frango desfiado, abobrinha refogada.
Sobremesas: Sorvete, Bolo. Bebidas: 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.

Alimentação para servir janta para 23 profissionais que não residem no município por 06 dias.

Serviço de alimentação – Jantar com refeições balanceadas, preparadas conforme padrões adequados de higiene, qualidade e segurança alimentar.

Opção 1) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Frango assado e Linguça, 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 bife 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.

2 Jantar

Unidade

138
Total
para
os 6
dias

Bebidas: Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados.

Coffee Break para servir 37 profissionais por 05 dias, em modelo buffet self service.

Serviço de café da tarde (coffee break), contendo itens variados, em quantidade suficiente, preparados e servidos de acordo com as normas sanitárias vigentes, para atendimento às atividades previstas no projeto

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.

3

Coffee
Break

Unidade

185
Total
para
os 5
dias

HOSPEDAGEM

ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.
01	Hospedagem	Aquisição de serviços de hotelaria para 23 pessoas por 06 dias, em quarto duplo e um quarto triplo - pacote completo em hotel, incluindo pensão completa (café da manhã).	Diárias	11 quartos

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

Entrega dos Materiais Gráficos e Didáticos e de Apoio: deverá ocorrer até o dia 30/03/2026.

Entrega do Serviço de Alimentação: deverá ocorrer nos dias 06/04/2026 a 10/04/2026.

Endereço de Entrega: Av. Ivo Carnelós, 393 - Jardim Vania, Colíder - MT, CEP 78500-000.

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 09/03/2026**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial**.

8.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: quisicoes.cass@agenciasus.org.br, **até as 23h59 do dia 08/03/2026**, a fim de serem esclarecidos antes do envio da proposta comercial, sendo que todas as respostas serão enviadas por escrito.

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

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

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

Dados Bancários:

Representante Legal:

CPF do Representante Legal:

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