

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 214/2026
AGSUS.003979/2026-15

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para a execução do evento de formação - Capacitação em Urgência e Emergência Intra e Pré-hospitalar e Anotações de Enfermagem para Profissionais do DSEI Yanomami – Turma 1 - promovido pelo DSEI Yanomami, nos dias 11 a 15/04, no Polo Base Auaris.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 25/03/2026	
E-mail para encaminhamento:	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Informação encontra-se em nosso site:	www.agenciasus.org.br
Endereço:	SEPN 514 Bloco D - Brasília - DF, 70750-525
Dúvidas e esclarecimentos até as 23h59 de 24/03/2026 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 ADQUIRIDO

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, aquisição de material didático e de apoio, material gráfico e serviço de alimentação para viabilizar os eventos.

2.2. Portanto, a fim de tratar do atendimento relacionado aos eventos com participação desta Agência, serão adquiridos:

MATERIAL GRÁFICO E PERSONALIZADO				
ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	Apostila	Impresso colorido em folha A4 (21cm x 29cm), contendo total de 3 páginas.	Unidade	30
2	Banner	Banner de lona 120cm de altura x 90 cm de comprimento, impressão colorida somente frente.	Unidade	1
3	Apostila	Apostila encadernada com o material pedagógico e de consulta, impressa colorida em folha A4 (21cm x 29 cm), contendo 22 páginas.	Unidade	30
4	Apostila	postila encadernada com o material pedagógico e de consulta, impressa colorida em folha A4 (21cm x 29 cm), contendo 17 páginas.	Unidade	30
5	Ecobag	Ecobag em tecido resistente, como algodão cru ou canvas leve, em tamanho médio, com dimensões aproximadas de 38 cm de largura por 42 cm de altura, e alças de 60 cm de comprimento total (30 cm de altura útil), podendo ou não contar com fundo de até 8 cm, conforme disponibilidade do fornecedor. A parte da frente da bolsa deverá conter as artes coloridas descritas no documento de referência, respeitando o posicionamento e proporção definidos. Já na parte de trás, deverão ser aplicadas exclusivamente as logomarcas em cor preta. Para garantir durabilidade, resistência ao uso contínuo e boa relação custo-benefício, as artes e logomarcas devem ser aplicadas por meio de serigrafia (silk screen) com tinta à base d'água ou tinta plastisol, ambas com cura térmica, assegurando qualidade de acabamento e maior aderência ao tecido.	Unidade	30
6	Mochila	Mochila: mochila impermeável	Unidade	30

	<p>de cor azul marinho.</p> <p>A mochila deverá ter capacidade total de 30 litros, com dimensões aproximadas de 46 cm de altura, 32 cm de largura e 18 cm de profundidade. O material externo deve ser poliéster 600D ou 900D com resina impermeável, e o forro interno em poliéster 210D ou 420D. O compartimento para notebook, localizado nocostado, deve ser acolchoado com espuma de média densidade, suportando equipamentos de até 15 polegadas. Esse compartimento terá acesso por zíper em "L" na parte traseira, com abertura ampla e segura. A parte superior da mochila deve conter um bolso com cerca de 18 x 12 x 5 cm, forrado com tecido tipo fleece para acomodar óculos ou itens delicados. Na frente, dois bolsos: um superior com cerca de 22 x 14 x 3 cm e zíper de nylon nº 8 com cursor metálico; e outro inferior com 26 x 18 cm, com fechamento por aba e botão magnético. O compartimento principal terá zíper duplo com stopper e deverá conter bolsos internos organizadores, sendo ao menos um bolso com zíper e dois bolsos simples, adequados para guardar objetos como cabos, carregadores, blocos de anotações ou acessórios pessoais. Nas laterais, dois bolsos tipo fole com elástico, medindo cerca de 16 x 12 cm, para garrafas ou objetos de rápido acesso. As alças devem ser acolchoadas com espuma EVA de 8 mm, revestidas com poliéster e acabamento em</p>		
--	---	--	--

		malha respirável (mesh). O costado precisa ser estruturado, com espuma revestida por malha 3D para conforto térmico. Todo o acabamento interno deverá incluir debrum nas costuras visíveis. Os zíperes devem ser de nylon espiral nº 8, com puxadores reforçados. A estética final deve ser moderna e funcional, adequada para uso urbano e profissional.		
7	Bloco de anotas	Bloco de anotação com capa personalizada (logo como na arte documentada) na cor cinza claro tamanho 148 x 210 mm (A5) com 50 folhas, wire-o lateral reforçado, capa e contracapa em PVC flexível. As logomarcas especificadas no material devem estar na cor preta na parte inferior da capa frontal O nome do DSEI deve estar na cor preta na capa dianteira.	Unidade	30
8	Garrafa	Garrafa térmica confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, com capacidade aproximada de 800ml. Apresenta acabamento externo fosco na cor azul marinho escuro, com pintura durável e resistente, não descasca nem solta tinta com o uso frequente. O modelo possui boca larga, facilitando a higienização e o uso com cubos de gelo. A tampa é rosqueável, feita em material plástico de alta durabilidade, com vedação interna em silicone que garante fechamento hermético e à prova de vazamentos. Conta com alça lateral acoplada à tampa, permitindo transporte prático e seguro. Ideal para uso em campo, ambientes externos e transporte diário de	Unidade	3

		líquidos frios ou quentes. A personalização é feita por meio de gravação a laser ou silk-screen de alta fixação, com resistência à lavagem e ao desgaste por atrito.		
--	--	--	--	--

MATERIAL GRÁFICO E PERSONALIZADO - CAMISA POLO								
ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD TAMANHO M	QTD TAMANHO G	QTD TAMANHO GG	QTD TAMANHO XG	QTD TOTAL
1	Camisa	A camisa polo em malha piquet leve, composta por 50% algodão e 50% poliéster. O modelo será na cor azul marinho, com mangas curtas e gola polo tradicional com abotoamento frontal. A aplicação das logomarcas seguirá o seguinte padrão: na manga direita, estará posicionada a logomarca do SUS; na manga esquerda, a logomarca da SESAI. Na parte frontal, na região superior esquerda do peito, será aplicada exclusivamente a logomarca de urgência e emergência, em bordado, assegurando	Unidade	5	5	15	5	30

		<p>sofisticação e resistência. Na parte posterior da camisa, centralizada na região superior das costas, será aplicada a logomarca do DSEI. Logo abaixo dela, em sequência e devidamente alinhadas, estarão as logomarcas da AGSUS, TELESSAÚDE UFRR, do SUS, do Ministério da Saúde, do Governo Federal e Coren.</p> <p>Tamanho M: 5 Tamanho G: 5 Tamanho GG: 15 Tamanho Extra Grande: 5</p>						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	QTD DE DIÁRIAS
1	Projektor Multimídia	Datashow, projetor multimídia	Unidade	1	5
2	Caixa de som com microfone	Caixa de som com microfone	Unidade	1	5

Os equipamentos deverão ser locados pelo período de 5 (cinco) dias conforme documento

MATERIAL DE APOIO ESCRITÓRIO

ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	Papel sulfite A4	Resma de papel A4 com 500 folhas	Unidade	3
2	Caneta Esferográfica – Tinta Azul	CCaixa de caneta contendo 50 unidades, modelo: esferográfica, material: corpo plástico, cor: azul, ponta: 1.0	Unidade	100

		mm		
3	Lápis preto n.2	Lápis Preto HB N° 2; material: Corpo de Madeira e Carga de Grafite; formato: Sextavado	Unidade	30
4	Pasta	Pasta de cartolina plastificada com aba de elástico, com ilhoes de metal, 4 Unid 30 tamanho oficio, medindo aproximadamente 235 x 325 mm.	Unidade	30
5	Marca texto	Ponta única, cor da tinta amarelo florescente, tipo de ponta cinzel	Unidade	30
6	Prancheta portátil – Madeira	Prancheta Portátil (450x330x6 MM); material: madeira; formato: Retangular com Prendedores Metálicos; quantidade: 01; unidade de medida: unidade.	Unidade	30

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
ORD	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	Arroz -embalagem 5kg (total de 35kg)	Arroz, tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo agulhinha	Unidade	7
2	Arroz -embalagem 1kg (total de 2kg)	Arroz, tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo agulhinha	Unidade	2
3	Açúcar - embalagem 5kg (total de 20kg)	Açúcar, tipo cristal, características adicionais isento de impurezas	Unidade	4
4	Biscoito Doce (Maisena)	Biscoito doce tipo Maisena, elaborado com farinha de trigo e ingredientes próprios para confeitaria, textura leve e crocante, sabor suave característico. Produto destinado ao consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, peso, data de fabricação e validade, conforme normas sanitárias vigentes.	Pacote	28
5	Biscoito Água	Biscoito tipo água e sal,	Pacote	28

	e Sal – Embalagem de 400g	elaborado com farinha de trigo, gordura vegetal, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Produto crocante, próprio para consumo humano, livre de sujidades, umidade excessiva ou contaminantes.		
6	Café Moído – Pacote de 500 g	Café torrado e moído, obtido a partir de grãos de Coffea arabica e/ou Coffea canephora, submetidos aos processos de beneficiamento, seleção, torrefação e moagem adequados. Produto próprio para consumo humano, apresentando aroma e sabor característicos, isento de impurezas, umidade excessiva, sujidades ou materiais estranhos, conforme requisitos do MAPA (IN nº 16/2010).	Pacote	15
7	Carne Bovina – Peça Inteira Fresca/Resfriada	Carne bovina obtida de animais saudáveis, abatidos em estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Oficial (SIF, SIM ou SISBI). Deve apresentar coloração vermelho-vivo característica, odor próprio, textura firme e macia, sem presença de hematomas, enxugamentos, parasitas, partes deterioradas ou qualquer indício de contaminação. A peça deve ser inteira, com padrão anatômico íntegro, livre de ossos, cartilagens ou nervos excessivos, contendo apenas a gordura natural permitida para o corte. O produto deve ser fornecido fresco/resfriado, mantendo temperatura de conservação entre 0°C e 4°C.	Kg	46,3
8	Frango Inteiro Congelado – Sem Vísceras	Frango inteiro congelado, sem vísceras, oriundo de aves abatidas em estabelecimentos devidamente registrados e inspecionados (SIF/SISBI/SIE). Produto eviscerado, lavado, drenado e submetido a congelamento rápido, apresentando coloração	Kg	46,3

		uniforme, pele íntegra, odor característico e ausência de hematomas, penas, fraturas expostas, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. Produto destinado ao consumo humano, conforme normas sanitárias do MAPA, ANVISA e regulamentos técnicos para carnes e produtos avícolas congelados.		
9	Cebola	Cebola in natura, nome cebola in - natura	Kg	4
10	Coloral	Matéria-prima colorau, aspecto físico pó, tipo industrial, aplicação culinária em geral	Kg	4
11	Alho in natura	Apresentação natural, matéria-prima alho, aspecto físico em cabeça, tipo branco, aplicação indústria alimentícia	Kg	4
12	Floco de milho - Pacote de 500 g (total de 6kg)	Floco de milho, produzido a partir de milho selecionado, próprio para preparo de cuscuz e outras receitas. Produto isento de sujidades e materiais estranhos, com sabor, odor e coloração característicos. Acondicionado em embalagem plástica íntegra de 500 g, com identificação, validade e informações nutricionais conforme normas sanitárias. Indicado para uso doméstico e institucional.	Unidade	12
13	Farinha de trigo com fermento – Embalagem de 1 Quilogramas (kg) (total de 4kg)	Farinha de trigo com fermento, produto composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico conforme legislação vigente, já misturada a fermento químico (bicarbonato de sódio e agentes ácidos permitidos). Deve apresentar textura fina, coloração branca ou levemente creme, odor e sabor característicos, livre de grumos, umidade excessiva, insetos, sujidades ou qualquer corpo estranho.	Unidade	4
14	Farinha de Mandioca em embalagem	Farinha de mandioca, produto obtido da raiz de mandioca (Manihot esculenta), submetida	Unidade	37

	de 1 Quilogramas (kg) (total 37kg)	a processos de descascamento, lavagem, ralagem, prensagem, torrefação e peneiramento, conforme padrões estabelecidos pelo MAPA. regulamentos do MAPA.		
15	Feijão jalo – Embalagem 1 Quilogramas (kg) (total de 19 kg)	Feijão carioquinha, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies.	Unidade	19
16	Fermento Biológico	Fermento biológico (levedura seca ativa ou fresca, conforme apresentação do fabricante), destinado ao uso em panificação e confeitaria.	Kg	1
17	Leite em pó integral – Embalagem de 400 g (total 14,8 kg)	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite bovino integral pasteurizado, preservando os nutrientes originais conforme IN MAPA nº 53/2018. Deve apresentar pó fino, homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de grumos excessivos, sujidades, umidade elevada, contaminação ou qualquer sinal de alteração. Acondicionado em embalagem de 400 g, íntegra, resistente, lacrada, podendo ser sachê metalizado, embalagem laminada ou lata, apropriada para contato com alimentos.	Unidade	37
18	Macarrão Espaguete – Massa Seca – Embalagem de 500 g	Macarrão tipo espaguete, massa seca alimentícia, elaborado a partir de sêmola ou farinha de trigo especial, proveniente de grãos limpos e selecionados. Produto obtido por mistura, extrusão e secagem controlada, apresentando fios longos, cilíndricos, uniformes e íntegros. Cor amarelo-clara característica, textura firme, sem grumos, sem pontos escurecidos, rachaduras excessivas ou partículas estranhas.	Unidade	30

19	Margarina com sal – Embalagem de 500 g	Margarina com sal, destinada ao consumo humano, produzida a partir de óleos e gorduras vegetais, emulsificantes, vitaminas A e D e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto com textura homogênea, coloração uniforme e sabor característico, livre de alterações, rancidez, cristais ou contaminações.	Unidade	6
20	Molho de Tomate em Sachê	Molho de tomate pronto para consumo, acondicionado em sachê individual. Elaborado a partir de tomates selecionados, com sabor e coloração característicos. Produto devidamente lacrado, atendendo às normas sanitárias vigentes. Embalagem em sachê, com peso padrão conforme fabricante.	Unidade	8
21	Óleo de soja refinado – Embalagem de 900 ml	Óleo de soja refinado, destinado ao consumo humano, obtido a partir da extração e refino de grãos de soja selecionados. Produto límpido, transparente, sem resíduos, com odor e sabor neutros, livre de ranço, impurezas, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionado em embalagem de 900 ml, original de fábrica, íntegra, lacrada, resistente, com rótulo contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade, lista de ingredientes e informações nutricionais conforme legislação da ANVISA	Unidade	4
22	Ovos Brancos (cartela com 30 unidades)	Ovos de galinha, categoria Tipo Grande, provenientes de granjas devidamente registradas e inspecionadas por órgão oficial competente (SIF/SISBI/SIM). Devem apresentar casca branca, íntegra, limpa, resistente, livre de rachaduras, fissuras, sujidades excessivas, odores anormais ou qualquer sinal de	Unidade	13

		contaminação.		
23	Pimenta do Reino pacote – 500g	Pimenta-do-reino, selecionada e própria para uso culinário, com aroma e sabor característicos. Produto seco, íntegro e de boa qualidade, indicado para tempero de diversos alimentos. Apresenta padrão uniforme, livre de impurezas visíveis. Embalagem em pacote contendo 100 g.	Unidade	4
24	Suco de Garrafa (Embalagem 1Litro)	Suco de garrafa concentrado sabor Goiaba (Embalagem 1Litro)	Unidade	17
25	Suco de Garrafa (Embalagem 1Litro)	Suco de garrafa concentrado sabor Caju (Embalagem 1Litro)	Unidade	20
26	Vinagre (embalagem de 500ml)	matéria-prima maçã, tipo light, acidez 4,15, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos	Unidade	8
27	Sal refinado embalagem de 1kg (total de 2kg)	Sal refinado iodado, destinado ao consumo humano, embalagem de 1 Quilogramas (kg) , composto essencialmente por cloreto de sódio (NaCl) com teor de iodo adicionado conforme legislação vigente (Resoluções da ANVISA e Portarias do MAPA sobre iodação do sal). Produto de granulação fina, cor branca uniforme, livre de umidade excessiva, grumos endurecidos, impurezas ou corpos estranhos.	Unidade	

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 será disponibilizado apenas e imediatamente após o encerramento da etapa de seleção de fornecedores, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

5. DA PREVISÃO DA DATA ENTREGA DOS ITENS OU INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Solicita-se entrega dos materiais gráficos, materiais de apoio e materiais didáticos deverão ser entregues na sede do DSEI Yanomami, localizada na Rua Cecília Brasil, nº 1043, Centro, Prédio do DSEI-YY, 2º andar – Setor de Educação Permanente, no dia 06/04/2026.

Já os gêneros alimentícios deverão ser entregues no mesmo endereço, no dia 08/04/2026, no mesmo local.

6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será realizado após a conclusão satisfatória dos serviços, através de transferência bancária, PIX ou boleto bancário emitido pela CONTRATADA.

6.2. PRAZO DE PAGAMENTO: No prazo de até **15 (quinze) dias úteis 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 25/03/2026**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial**.

8.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: aquisicoes.cass@agenciasus.org.br, até **as 23h59 do dia 24/03/2026**, 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:	
E-mail 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) 9 9657-7626 e (61) 3686-4144 Ramal 1002