

**REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL**  
**COTAÇÃO DE PREÇO Nº 507/2026**  
**AGSUS.014218/2026-99**

**OBJETO**

Fornecimento de bens e serviços para a realização de capacitações no âmbito do DSEI Potiguara, referente ao 2º quadrimestre de 2026.

**ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA**

**ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 24/06/2026**

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>
Endereço:	SEPN 514 Bloco D - Brasília - DF, 70750-525
Dúvidas e esclarecimentos até as <b>23h59 de 23/06/2026</b> 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, materiais gráficos personalizados, materiais de expediente, materiais de apoio, materiais didáticos, serviço de alimentação (brunch e coffee break), locação de equipamentos, itens essenciais para viabilizar os eventos.

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

MATERIAL GRÁFICO					
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1	EVENTO 2	TOTAL
			74 participantes	190 participantes	
			QTD	QTD	
1	BANNER - Medidas: 80 cm x 120 cm; Material: em lona; Acompanha: Bastão e cordinha para pendurar Qualidade: Alta qualidade de impressão.	Unidade	01	01	02
2	APOSTILA PEDAGÓGICA - Impressão Colorida e encadernada.	Unidade	74	N/A	74
3	CERTIFICADO - Certificado A4; Orientação paisagem; Papel couchê brilho 250g; corte reto sem laminação.	Unidade	N/A	190	190
MATERIAL DIDÁTICO					
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1	EVENTO 2	TOTAL
			74 participantes	190 participantes	
			QTD	QTD	
4	BOLSA - Bolsa de primeiros socorros.	Unidade	N/A	20	20
ITENS PERSONALIZADOS					

ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 74 participantes	EVENTO 2 190 participantes	TOTAL
			QTD	QTD	
5	BLOCO DE ANOTAÇÕES - Capa dura; Material da capa: Papelão duro (personalizado com a arte da oficina); Estilo Wire-o Espiral; Tamanho 15X21 cm.	Unidade	N/A	190	190
<b>MATERIAL DE EXPEDIENTE</b>					
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 74 participantes	EVENTO 2 190 participantes	TOTAL
			QTD	QTD	
11	RESMA DE PAPEL - Tamanho do papel: A4 210x297mm; Tipo: Papel Sulfite Premium; Cor das folhas: Branco; Gramagem: 75g.	Unidade	04	N/A	04
12	PINCEL PARA QUADRO BRANCO - Recarregável; Marca: Compactor; Ponta: Redonda; Cor: Azul.	Unidade	04	N/A	04
13	PINCEL PARA QUADRO BRANCO - Recarregável; Marca: Compactor; Ponta: Redonda; Cor: Preto.	Unidade	04	N/A	04
14	PINCEL PARA QUADRO BRANCO - Recarregável; Marca: Compactor; Ponta: Redonda; Cor: Vermelho.	Unidade	02	N/A	02
15	CARTOLINA - Cor: Branca; Gramatura: 150g/m <sup>2</sup> ; Dimensões: 50cm x 66cm.	Unidade	10	N/A	10

16	FITA ADESIVA - Cor: Transparente; Modelo: Fita adesiva tipo durex; Tamanho: 100 cm x 0,45 cm.	Unidade	11	N/A	11
17	CANETA ESFEROGRÁFICA - Cor: Azul; Retrátil (com acionamento por clique); Em material plástico; Corpo emborrachado; Ponta 0.7mm.	Unidade	74	190	264
18	BORRACHA ESCOLAR - Cor branca; Com capa Retangular.	Unidade	74	190	264
19	MARCA-TEXTO - Cor verde; Espessura da linha: 4 mm; Material plástico; Ponta chanfrada.	Unidade	74	190	264
20	PASTA PLÁSTICA - Com elástico; Cor Transparente/Cristal; Fabricada em plástico; Comprimento x Largura de 33.5 cm x 24.5 cm; Espessura de 5.5 cm.	Unidade	74	190	264
21	LÁPIS GRAFITE - HB N.2; Ponta redonda; Tamanho da linha: 0.7mm.	Unidade	N/A	190	190
<b>MATERIAIS DE APOIO (ATIVIDADES PRÁTICAS)</b>					
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1	EVENTO 2	TOTAL
			74 participantes	190 participantes	
			QTD	QTD	
22	CARRO DE MÃO - Aço galvanizado; Com pneu e câmara de ar (aro 8); Capacidade de 60 litros.	Unidade	04	N/A	04
23	COLHER DE PEDREIRO - Tamanho: 8"	Unidade	12	N/A	12

	polegadas; Cabo de madeira; Material: Aço.				
24	ENXADÃO ESTREITO - Estreito 2.0; Cabo de madeira: 130 cm; Material: Aço carbono e madeira.	Unidade	12	N/A	12
25	FACÃO - Lâmina em aço carbono; Cabo de polipropileno; Tamanho: 10" polegadas; Espessura da lâmina: 1 cm; Comprimento da lâmina: 36 cm.	Unidade	12	N/A	12
26	LONA PLÁSTICA - Impermeável; Rolo com 100 metros; Tamanho: 4 m x 100 m (Largura x Comprimento); Material: Polietileno.	Unidade	01	N/A	01
27	PÁ - Bico em aço; Cabo de madeira: 71 cm; Empunhadura reta.	Unidade	12	N/A	12
28	PENEIRA - Material da tela: Aço; Material do aro: Madeira; Dimensão do aro: 55 cm.	Unidade	12	N/A	12
29	VASSOURA RASTELO/CISCADOR - Material: Metal; Quantidade de dentes: 22; Largura da cabeça: 42 cm; Tipo de ancinho: Vassoura metálica com cabo.	Unidade	12	N/A	12
30	SERROTE - Material: Aço; Cabo emborrachado; Área de corte da lâmina: 18" polegadas;	Unidade	12	N/A	12

	Comprimento da lâmina: 457 mm; Número de dentes: 126.			
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO				
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	EVENTO 1 74 participantes		EVENTO 2 190 participantes
		Turma 1 54 participantes	Turma 2 20 participantes	
31	Serviço de alimentação (Brunch)	<p>Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turno para 54 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cardápio principal: Escondidinho de carne de sol, fricassê, salpicão e arroz.</li> <li>• Acompanhamentos: Café, Chocolate Quente, Suco de fruta, Salada de frutas, Torta salgada, Bolos de milho, laranja, macaxeira e de leite (TIPO BAETA), Salgados, Croissants, Pães de queijo, Quiches e Sanduíches.</li> </ul> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11h30</li> </ul> <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a</li> </ul>	<p>Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turno para 20 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cardápio principal: Escondidinho de carne de sol, fricassê, salpicão e arroz.</li> <li>• Acompanhamentos: Café, Chocolate Quente, Suco de fruta, Salada de frutas, Torta salgada, Bolos de milho, laranja, macaxeira e de leite (TIPO BAETA), Salgados, Croissants, Pães de queijo, Quiches e Sanduíches.</li> </ul> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11h30</li> </ul> <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a</li> </ul>	<p>Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turno para 190 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cardápio principal: Escondidinho de carne de sol, fricassê, salpicão e arroz.</li> <li>• Acompanhamentos: Café, Chocolate Quente, Suco de fruta, Salada de frutas, Torta salgada, Bolos de milho, laranja, macaxeira e de leite (TIPO BAETA), Salgados, Croissants, Pães de queijo, Quiches e Sanduíches.</li> </ul> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11h00</li> </ul> <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa,</li> </ul>

		adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.	adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.	caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.
32	Serviço de alimentação (Coffee Break)	<p>Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turno para 54 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas: Café, Chocolate quente, Suco de fruta;</li> <li>• Salada de frutas;</li> <li>• Torta salgada;</li> <li>• Bolos de milho, laranja, macaxeira e de leite;</li> <li>• Salgados, Croissants, Pães de queijo, Quiches e Sanduíches e Tapioca.</li> </ul> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 15h00</li> </ul> <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a</li> </ul>	<p>Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turno para 20 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas: Café, Chocolate quente, Suco de fruta;</li> <li>• Salada de frutas;</li> <li>• Torta salgada;</li> <li>• Bolos de milho, laranja, macaxeira e de leite;</li> <li>• Salgados, Croissants, Pães de queijo, Quiches e Sanduíches e Tapioca.</li> </ul> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 15h00</li> </ul> <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a</li> </ul>	<p>Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turno para 190 participantes.</p> <p>Sugestão de Cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas: Café, Chocolate quente, Suco de fruta;</li> <li>• Salada de frutas;</li> <li>• Torta salgada;</li> <li>• Bolos de milho, laranja, macaxeira e de leite;</li> <li>• Salgados, Croissants, Pães de queijo, Quiches e Sanduíches e Tapioca.</li> </ul> <p>Horário de fornecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 15h00</li> </ul> <p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a</li> </ul>

		adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.	adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.	adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.		
SERVIÇO DE LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS (SOM/VÍDEO)						
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1 74 participantes		EVENTO 2 190 participantes	TOTAL
			Turma 1 54 participantes	Turma 2 20 participantes		
			QTD		QTD	
33	CAIXA DE SOM E MICROFONE - Caixa de Som Amplificada. Kit de microfones sem fio com 2 unidades, composto por 2 microfones de mão sem fio e receptor de dupla recepção UHF, para transmissão estável de áudio em apresentações, conferências e eventos.	Diária	02	02	N/A	04

### 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

#### Evento 1: FORMAÇÃO EM ECOSANEAMENTO PARA ESGOTAMENTO PARA ESGOTAMENTO SANITÁRIO

### **TURMA 1 - MARCAÇÃO/PB**

**Materiais Gráficos, Itens de Malharia, Materiais de Expediente, Materiais de Apoio:**

**A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia 10/07/2026.**

**Endereço de entrega: Escritório da AGSUS: FOCCUS WORKPLACE. Rua Antônio Régis de Brito, 15, Sala P8, Pedro Gondim, João Pessoa/PB**

**Serviço de Alimentação (Brunch e Coffee Break):**

**A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias 21/07/2026 e 22/07/2026 às 11h30 e 15h00.**

**Endereço de entrega: Aldeia Caieira, Marcação/PB**

### **TURMA 2 - JOÃO CÂMARA/RN**

**Materiais Gráficos, Itens de Malharia, Materiais de Expediente, Materiais de Apoio:**

**A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia 10/07/2026.**

**Endereço de entrega: Escritório da AGSUS: FOCCUS WORKPLACE. Rua Antônio Régis de Brito, 15, Sala P8, Pedro Gondim, João Pessoa/PB**

**Serviço de Alimentação (Brunch e Coffee Break):**

**A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias 29/07/2026 e 30/07/2026 às 11h30 e 15h00.**

**Endereço de entrega: Associação Comunitária Amarelão - João Câmara/RN**

### **Evento 2: TREINAMENTO EM BLS - BASIC LIFE SUPPORT - SUPORTE BÁSICO DE VIDA**

**Materiais Gráficos, Itens Personalizados, Itens de Malharia, Materiais de Expediente:**

**A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia 10/08/2026.**

**Endereço de entrega: Av. Presidente Epitácio Pessoa, nº 2953, Brisamar, João Pessoa-PB, CEP 58033-015**

**Serviço de Alimentação (Brunch e Coffee Break):**

**A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias 20/08/2026 e 21/08/2026 às 11h00 e 15h00.**

**Endereço de entrega: Universidade Federal da Paraíba - Campus IV - Avenida Santa Elisabete, s/n, Centro, Rio Tinto - PB, CEP 58297-000**

## 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 24/06/2026**, 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](mailto:aquisicoes.cass@agenciasus.org.br), **até as 23h59 do dia 23/06/2026**, 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:

<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>E-mail 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**  
**UAC/DIOP/AgSUS**  
**(61) 9 9657-7626 e (61) 3686-4144 Ramal 1002**