

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 560/2026
AGSUS.015495/2026-19

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para a realização dos eventos do DSEI Pernambuco, referente ao 3º quadrimestre de 2026.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 10/07/2026	
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 09/07/2026 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 AgSUS, 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, didático e apoio *coffee break* para viabilizar o evento.

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 124 participantes	TOTAL
			QTD	
1	BANNER. Formato retangular, acabamento lona fosca dobra simples, na vertical retrato. Dimensões: 90cm de largura x 1,20 metros de altura. Cor de fundo: branco. Impressão: processo CMYK em Plotter Latex, lona fosca para impressão do plotter. Material: lona vinílica brilho. Personalização: escrita nominal com logotipo personalizada (arte em anexo).	Unidade	06	06
2	CERTIFICADOS. Impressos em papel vergê com timbre e marca d'água. As informações devem conter: tema do evento, carga horária, conteúdo programático, nome do participante e forma de participação (instrutor/facilitador ou participante).	Unidade	124	124

MATERIAIS EDUCATIVOS

ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE E DE MEDIDA	EVENTO 124 participantes	TOTAL
			QTD	
3	COLETE DE AMAMENTAÇÃO. Auxilia os profissionais na orientação do preparo dos quatro tipos de mamilo para a amamentação: normal, protuso, plano e invertido/umbilicado, além de auxiliar na demonstração de como deve ser o aleitamento materno. Ideal para demonstrar as posições de aleitamentos e ordenha. Especificações: colete-aventil confeccionado em tecido, com elástico nas laterais, bolsos para guardar e velcro para fixação alterada dos quatro seios removíveis de pano. Medidas: 44cmx35cm. Peso: 0,300kg. Imagem Ilustrativa (0525478).	Unidade	31	31
4	SEIO DE PANO. Mama didática de crochê com zíper e Mama obstrução mostra a parte interna da mama. Os ductos, os alvéolos e a gordura. Mama com obstrução requerem atenção especial das mulheres e dos ginecologistas, por exemplo, os ductos entupidos e a mastite. Mama didática de crochê com zíper. Mama de crochê com linha 100% algodão que mostra a fisiologia interna do seio, com ductos, alvéolos e gordura. Faz parte do kit consultora em amamentação, esse material é utilizado em palestras e atendimentos sobre a importância do aleitamento materno. Imagem Ilustrativa (0525478).	Unidade	09	09

5	CARTA EDUCA FRUTA. Aprenda a identificar frutas e legumes com imagens reais e ilustrações. Didático e pedagógico: com 34 cartas educativas, este jogo estimula o vocabulário e o reconhecimento visual. Imagem Ilustrativa (0525478).	Unidade	31	31
6	BARALHO CAIXINHA. Estratégias do Comer Intuitivo para uma Relação Saudável com a Comida. Imagem Ilustrativa (0525478)	Unidade	06	06
7	JOGO DE CORRIDA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL - Jogo composto por um tabuleiro em papel sulfite, 1 dado, 4 jogadores. Partida número 1 com chegada número 50 com várias paradas de indicação dos alimentos. Imagem Ilustrativa (0525478).	Unidade	06	06
8	BRINQUEDOS DE COMIDINHAS INFANTIL. Kit completo de frutinhas e legumes - peças coloridas que deixam a brincadeira mais divertida e educativa. Imagem Ilustrativa (0525478).	Unidade	12	12
9	RECÉM NASCIDO DIDÁTICO. Simulador de parto normal com abertura para prática do aleitamento humano. Imagem Ilustrativa (0525478).	Unidade	10	10

MATERIAL DE EXPEDIENTE E DE APOIO				
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE E DE MEDIDA	EVENTO 124 participantes	TOTAL
			QTD	
10	CANETA ESFEROGRÁFICA. Caneta esferográfica cor azul ou preta, ponta 0.7mm, plástico.	Unidade	124	124
11	PRANCHETA. Prancheta com prendedor metálico. Trabalhada em MDF ou acrílico. Dimensão (LxAxC): 33x23x0,030cm.	Unidade	124	124

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS						
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 124 participantes			TOTAL
			1ª Turma	2ª Turma	3ª Turma	

			QTD	QTD	QTD	
12	CAFÉ. Torrado e Moído, embalagem plástica de 250 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Unidade	18	15	11	44
13	AÇÚCAR. Cristal, embalagem de 01 kg , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	20	18	13	51
14	LEITE. Integral, embalagem em caixa de 01 litro . Validade mínima de 06 meses - a partir da entrega e com selo de inspeção do Ministério da Agricultura.	Litro	03	03	03	09
15	OVOS. Branco, tamanho grande, bandeja com 30 unidades .	Bandeja	05	05	03	13
16	BOLACHA SALGADA. Crocante, amanteigada, sem corantes. Embalagem hermética de 400 g (pacote) .	Unidade	15	15	09	39
17	BISCOITO DOCE. Ao leite, crocante, sem corantes, embalagem de 400 g (pacote) .	Unidade	15	15	09	39

18	MANTEIGA. manteiga com sal, contendo a identificação do produto, fabricação e validade. Pote com 500g.	Unidade	03	03	03	09
19	FLOCO DE MILHO. Pré-cozido, embalagem de 500 gr , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Unidade	10	09	06	25
20	ARROZ. Parboilizado, tipo 1, embalagem de 01 kg , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Kg	07	07	04	18
21	MACARRÃO. Tipo espaguete, Fino, tipo 02, a base de farinha de trigo comum, embalagem de 500 g , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Unidade	10	10	05	25
22	FEIJÃO DE ARRANCA. Tipo de arranca. Tipo 1, classe cores, da última safra. Grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg . Conter no rotulo a data de validade/lote.	Kg	06	06	04	16

23	FEIJÃO DE CORDA. Tipo 1, classe cores, da última safra. Grãos inteiros, não apresentam características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg . Conter no rótulo a data de validade/lote.	Kg	06	06	04	16
24	FARINHA. De Mandioca, tipo quebradinha, embalagem de 01 kg , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	08	07	05	20
25	MILHO DE MUNGUNZÁ. Grão de milho degerminado e classificado, embalado em sacos de 500g , com informações sobre a procedência, marca e prazo de validade. Pacote de 500g.	Unidade	06	06	04	16
26	CARNE CHARQUE. Tipo Charque, salgada, curada e seca, ponta de agulha, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação.	Kg	10	10	6,2	26,2

27	CARNE ACÉM. Acém de primeira qualidade. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto e validade.	Kg	10	10	6,2	26,2
28	FRANGO - COXA E SOBRECOXA. Coxa e sobrecoxa de frango proveniente de aves saudáveis, com o registro no S.I.F, limpas, sem restos de vísceras, musculatura firme, aderente ao osso, pele íntegra e não pegajosa, com odor característico, cor própria (amarelo-pardo), sem manchas azuis ou esverdeadas e sabor próprio. Poderá conter no máximo 10% de gordura e peles e deverão ser entregues resfriadas e embaladas em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 1 kg.	Kg	07	07	04	18
29	CARNE SUINA. Bisteca suína de primeira qualidade. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto e validade.	Kg	10	10	06	26

30	CARNE DE BODE. Carne de bode (caprino), resfriada ou congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção oficial (Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme legislação vigente), obtida de cortes íntegros, limpos, sem pele, sem cabeça, sem vísceras, com remoção de glândulas, hematomas, aponeuroses excessivas e partes impróprias ao consumo. Acondicionada em embalagem plástica própria para alimentos, atóxica, resistente e lacrada, contendo identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, identificação do estabelecimento produtor, número do registro no serviço de inspeção oficial e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.	Kg	10	10	06	26
31	COCO RALADO. Produto obtido a partir da polpa madura do coco, devidamente descascada, higienizada, desidratada e ralada, destinado ao uso culinário e industrial. Deve apresentar coloração branca a levemente creme, aroma e sabor característicos de coco, livre de odores estranhos, impurezas, matérias estranhas, mofo, insetos ou sinais de deterioração. Pacote de 100 gr.	Unidade	15	15	10	40
32	SAL. Refinado, iodado, para consumo doméstico, embalagem de 01 kg.	Unidade	03	03	02	08

33	ÓLEO. De Soja, refinado, embalagem de 900 ml.	Unidade	03	03	03	09
34	AZEITE. De oliva, extra virgem, embalagem de 500 ml.	Unidade	04	04	04	12
35	COLORÍFICO. Condimento seco – Colorau em pó, embalagem de 100 g , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Unidade	04	04	04	12
36	COMINHO EM PÓ. Tempero in natura cominho em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente. Pacote de 100 gr.	Unidade	04	04	04	12
37	EXTRATO DE TOMATE. Ingredientes: tomate, açúcar e sal.	Kg	04	04	04	12
38	ALHO. Nº 05, branco, sem réstia, bulbo inteiriço, embalagem de 500 gr.	Unidade	04	04	04	12
39	VINAGRE. Branco, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, de 750 ml , hermeticamente fechado.	Unidade	06	06	04	16

40	QUEIJO. Tipo Mussarela, embalagem de 01 kg a vácuo , marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	03	03	02	08
41	CREME DE LEITE. Creme de leite esterilizado com registro do S.I.F- Lata c/ 300 g.	Unidade	09	09	06	24
42	BANANA. Tipo Prata, maturação média, em pencas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	03	03	1,5	7,5
43	LARANJA. Tipo Pêra de primeira qualidade, colhida a partir de cultivo sadio e apresentar grau de maturação adequado que garanta a resistência ao transporte, manuseio e conservação necessária para o consumo imediato ou estocagem de curto prazo. Os frutos devem se apresentar frescos, <i>in natura</i> , com formato elíptico típico da variedade, casca fina de textura lisa a ligeiramente rugosa, coloração uniforme variando do verde-claro ao amarelo-alaranjado, polpa firme, succulenta, com teor de acidez equilibrado e sabor adocicado característico, sem traços de fermentação.	Kg	23	23	15	61

44	ABACAXI. Tipo Pérola de primeira qualidade, colhido a partir de cultivo sadio e apresentar grau de maturação fisiológica completo, adequado para o consumo imediato ou estocagem de curto prazo, sem apresentar sinais de sobrematuração ou senescência.	Kg	24	24	12	60
45	MELÃO. tipo amarelo, tamanho regular e casca lisa de primeira qualidade, colhido a partir de cultivo sadio e apresentar grau de maturação fisiológica completo, adequado para o consumo imediato ou estocagem de curto prazo, sem apresentar sinais de sobrematuração ou passada. Os frutos devem se apresentar frescos, <i>in natura</i> , com formato arredondado a levemente ovalado característico, casca firme de coloração amarela intensa e uniforme, com textura ligeiramente rugosa ou lisa, livre de manchas escuras ou esbranquiçadas. A polpa deve ser de coloração clara (branca a levemente esverdeada), espessa, firme, de textura crocante e altamente suculenta, com sabor acentuadamente doce, teor de açúcar adequado e aroma característico da variedade, livre de sabores ou odores estranhos ou decorrentes de fermentação.	Kg	16	16	08	40
46	MELANCIA. Redonda, graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.	Kg	30	30	10	70

47	TOMATE. Graúdos, maturação média, de boa qualidade, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes	Kg	07	07	4,5	18,5
48	CEBOLA. Tipo branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas	Kg	09	07	5,5	21,5
49	REPOLHO. Limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas, firmes, e bívidas, sem perfurações, rachaduras e cortes.	Kg	14	14	08	36
50	CENOURA. Especial e lisa. De 1ª qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente.	Kg	15	13	09	37
51	BATATA. Tipo Inglesa, especial e lisa.	Kg	15	13	09	37

52	PIMENTÃO. Verde e graúdo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. Extra, graúdo e verdoso.	Kg	05	05	03	13
53	MAMÃO FORMOSO. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	03	03	02	08
54	BETERRABA. Beterraba com as folhas.	Kg	02	02	01	05
55	COENTRO. Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos	Maço	09	09	06	24

56	BATATA DOCE. De primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	08	08	05	21
57	MACAXEIRA. De primeira, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, rachaduras, fungos.	Kg	08	08	05	21
58	BOLO DE TRIGO. De 1ª qualidade embalado com marca, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	15	15	09	39
59	POLPA DE FRUTAS. Produzidos a partir de frutas (100% natural), sem adição de água, açúcar e aromas.	Kg	22	22	13	57
60	ALFACE. Pés com folhas intactas	Maço	30	30	20	80
61	ALFACE ROXA. Pés com folhas intactas	Maço	30	30	20	80
62	ACELGA. Maço com folhas intactas.	Maço	15	15	09	39

63	GERGELIM. Semente	Kg	03	03	02	08
64	MOSTARDA. Semente	Kg	0,5	0,5	0,5	1,5
65	MEL. Produto de abelha ou melaço.	Litro	01	01	01	03

MATERIAL DE CONSUMO						
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 124 participantes			TOTAL
			1ª Turma	2ª Turma	3ª Turma	
66	COPO DESCARTÁVEL. Copo descartável para água, 200 ml , rebordo anti cortante de, no mínimo 180º, corpo frisado, confeccionado em poliestireno leitoso atóxico de 2,2g por unidade (NBR 14865), acondicionados em embalagem plástica com 100 unidades.	Unidade	10	10	06	26

3. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

3.1. A vigência será de **12 (doze) meses**, 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: Evento: Programas Nacionais de Suplementação de Micronutrientes

Materiais Gráficos, Expediente, Apoio, Didático:

Data da Entrega do Material: entre **24 e 28 de agosto de 2026**.

Endereço de entrega: Sede do DSEI-PE Rua do Futuro nº 600 - Bairro das Graças, Recife/PE. CEP: 52050-005

Responsável pela entrega: Marina Sena, Responsável Técnica de Educação Permanente do DSEI.

Gêneros Alimentícios:

1ª Turma (Atikum e Pankará)

Data da Entrega: **31 de agosto de 2026**.

Endereço de entrega: Polo Base Pankará - Rua José freire Sobrinho, SN, Bairro Luiz José Torres, Carnaubeira da Penha/PE

2ª Turma (Pankararu)

Data da Entrega: **26 de outubro de 2026**.

Endereço de entrega: Polo Base Pankararu - Rua Três Marias, nº 15, Jatobá/PE.

3ª Turma (Kapinawá).

Data da Entrega: **23 de novembro de 2026**.

Endereço de entrega: Aldeia Mina Grande, município de Buíque/PE CEP: 56520-00

Responsável pelo recebimento: Marina Sena Responsável, Técnica de Educação Permanente do DSEI.

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 10/07/2026**, 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 09/07/2026**, 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