

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
CONTRATAÇÃO DIRETA
COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 567/2026(AGSUS.013562/2026-61)

OBJETO	
Fornecimento de bens e serviços para o Evento: X Encontro dos Pajés, Parteiras e Detentores das Medicinas Indígenas de Pernambuco, entre os dias 11 a 13 /08, na Aldeia Travessão do Ouro.	

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
E-mail para encaminhamento:	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Endereço:	SEPN 514 Bloco D - Brasília - DF, 70750-525.
Dúvidas e esclarecimentos a serem encaminhadas pelo e-mail	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Telefone de Contato: (61) 3686-4144 ramal 1002 ou (61) 99981-0989	

1. CRITÉRIO DE ESCOLHA

1.1. A presente Contratação seguirá o Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS, aprovado pela Resolução nº 23, de 16 de junho de 2025, adotando-se a modalidade de Cotação de Preços, conforme disposto no art. 3º, inciso I, do referido Regulamento.

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

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Descrito no item 4.

3. QUANTIDADE DO PRODUTO OU SERVIÇO A SER CONTRATADO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO - MATERIAL GRÁFICO	UNIDADE	QTD
Evento 1 (200 participantes)			
QTD			
1	Bloco de Anotações Personalizado: Formato: tamanho: 21 cm x 15cm; orientação vertical; 100 folhas, capa dura (papelão rígido revestido com couchê); encadernação em espiral de plástico, cor preta; personalização nas duas capas (frente e verso), arte em anexo.	Unidade	200
2	Banner Faixa: Formato: retangular, acabamento lona fosca dobra simples, na vertical retrato. Dimensões 100 x 300 metros; cor de fundo: imagem; impressão: Processo CMYK em Plotter Latex, lona fosca para impressão do plotter; Material: lona vinilica brilho; personalização: escrita nominal com logotipo personalizada(arte em anexo); acabamento em bastão de madeira e ponta de plástico branco e Ilhós nas extremidades.	Unidade	1
3	Banner Personalizado: Formato retangular, acabamento lona fosca, dobra simples, na vertical retrato. Dimensões: 90 cm de largura x 1,20	Unidade	9

	mestros de altura; cor fundo: branco; impressão: Processo CMYK em Plotter Latex, lona fosca para impressão no Plotter; Material: Lona vinílica brilho; Personalização: Escrita nominal com logotipo personalizada (arte em anexo); Acabamento em bastão de madeira e ponta de plástico branco e cordão na cor branca.		
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO - MATERIAL DE EXPEDIENTE	UNIDADE	QTD
Evento 1 (200 participantes)			
4	Mini Pen Drive : Mini chaveiro de metal rápido, Ideal para armazenar arquivos, metálico 32gb, resistente ultra rápido, cor Linha premium.	Unidade	5
5	Caneta : Caneta Esferográfica Azul, ponta 0, 7mm, corpo plástico.	Unidade	200
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNIDADE	QTD
Evento 1 (200 participantes)			
6	Café : Torrado e Moído, embalagem plástica de 250 gr, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	70
7	Açúcar : Cristal, embalagem de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG	70
8	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	50
9	Ovos : Branco, tamanho grande, bandeja com 30 unidades.	Cartela	40
10	Bolacha Salgada : Crocante, amenteigada, sem corantes. Embalagem hermética pacote de 400 gr.	Unidade	50
11	Biscoito Doce : Ao leite, crocante, sem corantes, embalagem pacote de 400 gr.	Unidade	50
12	Margarina : Com sal, lipídio 80%, embalagem em balde plástico de 3 kg , contendo a identificação do produto, fabricação e validade.	Unidade	3
13	Floco de Milho : Pré-cozido, embalagem/pacote de 500 gr , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Unidade	170
14	Arroz : Parboilizado, tipo 1, embalagem de 1 kg , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG	80
15	Macarrão : Tipo espaguete, Fino, tipo 02, a base de farinha de trigo comum, embalagem/pacote de 500 gr , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Unidade	90
16	Feijão Carioca : Tipo Carioca. 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	70
17	Feijão Preto : Tipo 1, classe cores, da última safra. Grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade	KG	30

	(manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/lote.		
18	Farinha de Mandioca : Farinha de Mandioca, tipo quebradinha, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG	30
19	Milho de Mungunzá : Grão de milho degerminado e classificado, embalado em pacotes/sacos de 500g , com informações sobre a procedência, marca e prazo de validade.	Unidade	40
20	Carne de Boi (charque bovino) : 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	40
21	Carne de Boi : 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	120
22	Carne de Porco : Bisteca suína. Carré do porco fatiado, um corte transversal que inclui parte do lombo, osso da costela e uma capa de gordura lateral.	KG	120
23	Coxa e Sobrecoxa de frango : 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	120
24	Bacon : Produto cárneo curado e defumado, extraído principalmente da barriga do suíno (ou outros cortes como lombo e pernil). Possui um sabor salgado e defumado característico, intercalando camadas de carne magra e gordura.	KG	2,5
25	Costela de Porco : Costelinha defumada de porco com osso	KG	12
26	Linguiça Calabresa : Linguiça Tipo calabresa - preparada com carnes de 1ª qualidade, sem excessos de gordura, condimentada, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com registro no S.I.F. Os produtos deverão ser resfriados e embalados em plástico atóxico, apropriado para este fim, em pacotes de aproximadamente 3 kg	KG	8
27	Sal : Refinado, iodado, para consumo doméstico, embalagem/pacote de 1 kg.	Unidade	40
28	Óleo : De Soja, refinado, embalagem de 900 ml.	Unidade	27
29	Azeite de Oliva : De oliva, extra virgem, embalagem de 500 ml.	Unidade	6

30	Colorífico : Condimento seco – Colorau em pó, pacote/embalagem de 100 gr , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Unidade	90
31	Cominho em Pó : Tempero in natura cominho em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente de pacote de 100gr.	Unidade	90
32	Extrato de Tomate : Extrato de tomate proveniente da concentração da polpa de tomates frescos, maduros, são, limpos, lavados, sem pele e sem sementes. Ingredientes: tomate, açúcar e sal.	KG	20
33	Alho : Nº 05, branco, sem réstia, bulbo inteiro, embalagem de 500 gr	KG	6
34	Vinagre : Branco, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, de 750 ml, hermeticamente fechado.	Unidade	22
35	Queijo : Tipo coalho, embalagem de 1 kg, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG	18
36	Creme de Leite : Creme de leite esterilizado com registro do S.I.F- Lata c/ 300 g.	Unidade	25
37	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	120
38	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, in natura , 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, suculenta, com teor de acidez equilibrado e sabor adocicado característico, sem traços de fermentação.	KG	440
39	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. Os frutos devem se apresentar frescos, in natura , com formato cônico-alongado característico da variedade Pérola (também conhecida como Branco de Pernambuco), casca com coloração externa variando do verde-claro ao amarelo-esverdeado e "olhos" (frutíolos) bem definidos e achatados. A polpa deve ser de coloração branca ou levemente amarelada, firme, com textura macia, altamente suculenta, de sabor acentuadamente doce, baixa acidez e aroma aromático intenso característico, livre de sabores ou odores estranhos. A coroa de folhas deve estar intacta, firme, de coloração verde e proporcional ao tamanho do fruto.	Unidade	30
40	Melão : Tamanho regular e casca lisa de primeira qualidade, colhido a partir de cultivo sadio e apresentar grau de maturação fisiológica	KG	80

	completo, adequado para o consumo imediato ou estocagem de curto prazo, sem apresentar sinais de sobrematuração ou passada. Os frutos devem se apresentar frescos, in natura, 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 succulenta, com sabor acentuadamente doce, teor de açúcar adequado e aroma característico da variedade, livre de sabores ou odores estranhos ou decorrentes de fermentação.		
41	Melancia : Redonda, graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.	KG	100
42	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 e mecânica, rachaduras e cortes.	KG	60
43	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	70
44	Repolho : Limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas, firmes, e vívidas, sem perfurações, rachaduras e cortes.	KG	20
45	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	30
46	Batata Inglesa : Batata-inglesa in natura, de primeira qualidade (Classe Especial/Média), variedade lisa, padrão lavada. Tubérculos são, firmes, intactos, bem desenvolvidos, com tamanho (calibre de 60mm a 100mm) e coloração uniformes típicos da variedade. Isenta de sujidades, terra aderida à casca, insetos, parasitas, larvas ou corpos estranhos. Livre de defeitos graves e alterações como: podridão úmida ou seca, murchamento, coração negro ou oco, partes esverdeadas (presença de solanina), queimaduras, danos profundos ou indícios de germinação (brotos).	KG	40
47	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	10
48	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	KG	38

	lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
49	Beterraba :Beterraba in natura, de primeira qualidade, fresca, compacta, firme e com grau de maturação adequado para suportar a manipulação, o transporte e o consumo. Bulbos de tamanho médio, formato e coloração purpúrea uniformes. Isenta de sujidades, terra aderida à superfície externa, parasitas, larvas ou corpos estranhos. Produto livre de defeitos graves como podridão, mofo, teores excessivos de umidade externa anormal, murchamento, estufamento, danos mecânicos, físicos ou rachaduras que comprometam a sua integridade e conformação. Apresentada com as folhas/ramas (toletada).	KG	10
50	Coentro : Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos.	Maço	40
51	Cará (Inhame) : Cará in natura, de primeira qualidade, fresco, compacto e firme. Tubérculos sãos, com grau de maturação adequado, formato e coloração externa uniformes típicos da variedade. Produto limpo e escovado, isento de sujidades, excesso de terra aderida à casca, parasitas, larvas ou corpos estranhos. Livre de defeitos graves como podridão (úmida ou seca), mofo, murchamento, estufamento, danos mecânicos profundos, furos de insetos ou rachaduras que comprometam a sua integridade e o aproveitamento do tubérculo. Sem indícios de brotação avançada ou sinais de congelamento.	kg	20
52	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	60
53	Macaxeira : De primeira, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, rachaduras, fungos.	KG	70
54	Bolo de trigo : De 1ª qualidade embalado com marca, data de fabricação e prazo de validade.	KG	66
55	Pão : Pão tipo Francês, feito de farinha de trigo, sal, água e fermento.	KG	60
56	Copo Descartável : para água, 200 ml, rebordo anticortante de, no mínimo 180°, corpo frisado, confeccionado em poliestireno leitoso atóxico de 2,2g por unidade (NBR 14865), acondicionados em embalagem plástica com 100 unidades.	Pacote	70
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO - PRESTAÇÃO DE SERVIÇO	UNIDADE	QTD
Evento 1 (200 participantes)			
57	Serviço para cobertura fotográfica e audiovisual: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de cobertura audiovisual, fotografia profissional, captação de áudio, edição, pós-produção e finalização de vídeos, para atendimento dos 3 dias de evento (8h por evento). O evento ocorrerá na Aldeia Travessão do Ouro, Floresta - PE . A empresa a ser contratada deverá também	Horas	24

	realizar entrevistas durante as atividades programadas, incluindo montagem, edição e finalização das imagens e vídeos captados, com disponibilização do material final produzido em formato digital.		
--	--	--	--

4. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

4.1 12 meses.

4.2 Nos termos dos Artigos 66 e 67, do Regulamento de Compras e Contratações da Agência, aprovado pela Resolução CDA nº 07, de 30 de abril de 2024, a vigência contratual deve ser fixada de acordo com a necessidade da AgSUS, diante disso, fica estabelecido a vigência contratual no prazo de execução dos eventos instruídos neste processo, limitados a 12 (doze) meses.

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

Descrito no item 8.

6. CONDIÇÕES DE ENTREGA E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

6.1 Evento : X ENCONTRO DOS PAJÉS, PARTEIRAS E DETENTORES DAS MEDICINAS INDÍGENAS DE PERNAMBUCO Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

6.2 A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer na semana anterior à realização do evento, no período de 27/07/2026 a 01/08/2026 .

6.3 Endereço de entrega: Sede do DSEI-PE Rua do Futuro, nº 600 - Bairro Graças, Recife/PE, CEP 52050-005
Responsável pela entrega: Marina Sena , Telefone: (81) 998811933 Serviço de Alimentação (Itens de Gêneros Alimentício) A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer na semana anterior à data do evento, no período de 03/08/2026 .

6.4 Endereço de entrega: Sede do DSEI-PE Rua do Futuro, nº 600 - Bairro Graças, Recife/PE, CEP 52050-005
Responsável pela entrega: Marina Sena , Telefone: (81) 998811933 Serviço de Cobertura Audiovisual (som/vídeo/fotografia) O período estimado para a prestação do serviço é durante o período do evento: 11, 12 e 13 de agosto. Filmagens durante 3 dias de evento (8h por dia, 24h total) na Aldeia Travessão do Ouro, Floresta - PE .

7. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E ENTREGA E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

7.1 FORMAS DE PAGAMENTO: O pagamento será realizado conforme a entrega das aquisições do evento.

7.2 PRAZO DE PAGAMENTO: Até 15 (quinze) dias após a aceitação da nota fiscal do evento devidamente atestado pelo(a) fiscal deste contrato.

7.3 MEIO DE PAGAMENTO: Depósito/transferência/pix em conta bancária de titularidade da CONTRATADA.

8. OBSERVAÇÕES/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

8.1 O recebimento provisorio ocorrera na entrega dos produtos e ao termino dos servicos; o recebimento definitivo dar-se-a apos a verificacao conjunta da conformidade de produtos e servicos, no prazo de ate 5 (cinco) dias uteis, devendo a contratada sanar, sem onus, quaisquer inconformidades apontadas.

8.2 A contratada garantira tanto os produtos fornecidos (contra defeitos de fabricacao) quanto os servicos executados (contra vicios de execucao), promovendo, sem onus, a substituicao, o reparo ou o refazimento durante o respectivo prazo de garantia.

8.3 Compete a contratada entregar os produtos e executar os servicos nas condicoes ajustadas, com equipe qualificada e observancia das normas aplicaveis, respondendo por danos e mantendo as condicoes de habilitacao durante a vigencia.

9. DA PROPOSTA

9.1. 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 a seguir:

Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
Dados Bancários:	
Representante Legal:	
CPF 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.

Unidade de Aquisições e Contratos
UAC/DIOP/AgSUS
(61) 99981-0989 e (61) 3686-4144 Ramal 1002