



REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 695/2026
PROCESSO AGSUS.017995/2026-95

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para os eventos do DSEI Maranhão, referente ao 3º quadrimestre de 2026.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 25/08/2026	
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 de 24/08/2026 a serem encaminhadas pelo e-mail	
Telefone de Contato: (61) 3686-4144 ramal 1002 ou (61) 99657-7626	

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. 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 Decretamento relacionado aos o nº 11.790/2023 e no Contrato de Gestão nº 2/2024, a AgSUS realizará, em parceria com o Ministério da Saúde, aquisição/ contratação dos itens abaixo para viabilizarem os eventos.

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

MATERIAL GRÁFICO E PERSONALIZADO			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	TOTAL
1	IMPRESSÃO DE APOSTILA contendo 61 páginas, formato A4 (210×297 mm), colorida, encadernação em espiral plástico	Unidade	46
2	IMPRESSÃO DE APOSTILA contendo 26 páginas, formato A4 (210×297 mm), colorida, encadernação em espiral plástico	Unidade	20
3	IMPRESSÃO DE CERTIFICADOS em papel couchê 190 g/m ² , formato A4 (210×297 mm)	Unidade	142
4	BANNER (0,80x1,20M), lona vinílica brilhosa, impressão colorida frente única, incluso cabo de madeira, ponteiros e ilhoses	Unidade	5
5	FAIXA EM LONA (2,80x1,20M), em lona vinílica, impressão colorida frente única, incluso bastão de madeira, ponteira e ilhoses	Unidade	2
6	BLOCO DE ANOTAÇÕES sem pauta, tamanho: 10x15, papel Offset 75 g/m ² , acabamento espiral plástico branco, capa personalizada, laminação com brilho, 100 folhas	Unidade	142
7	BLOCO DE ANOTAÇÕES sem pauta, 10x15, papel Offset 75 g/m ² , acabamento espiral plástico branco, capa personalizada, laminação com brilho, 50 folhas	Unidade	20
8	BLOCO DE ANOTAÇÕES com pauta, 10x15, papel Offset 75 g/m ² , acabamento espiral plástico branco, capa personalizada, laminação com brilho, 100 folhas	Unidade	25
9	BOTON em metal, cor prata, diâmetro 3cm, acabamento resina alto-relevo, fixação alfinete	Unidade	23
10	PIN DO ZÉ DENTINHO em metal, cor prata, diâmetro 3cm, acabamento resina alto-relevo, fixação alfinete	Unidade	27
11	PIN em metal de 2,5 cm, material zamac (liga metálica resistente). Recorte especial. Acabamento/Banho: prateado. Fixação (verso do Pin) alfinete com borboleta (metal)	Unidade	120
12	PIN NUTRIÇÃO em metal, cor prata, diâmetro 3cm (25x15mm). Acabamento resina alto-relevo. Fixação pino e fecho de silicone	Unidade	22
13	ECOBAG EM LINHO (35x40cm), com alças reforçadas	Unidade	192
14	SQUEEZE garrafa em polietileno, livre de BPA, 500ml, com tampa rosqueável e bico dosador com sistema antivazamento e cordão. Serigrafia (silk screen), em até 4 cores, aplicada em uma face da garrafa, em área aproximada de 8x10 cm	Unidade	142
15	SQUEEZE garrafa em alumínio, 500ml, com tampa rosqueável e vedação antivazamento, com canudo. Serigrafia (silk screen), em até 4 cores, aplicada em uma face da garrafa, em área aproximada de 8x10 cm	Unidade	27

16	COPO ECOLÓGICO reutilizável, 500ml, de fibra de casca de arroz (60% a 70%) e polipropileno (PP), atóxico (30% a 40%). Tampa de bocal (estilo travel mug) com vedação. Peso aproximado 58g a 86g. Dimensões aproximadas: altura 15cm, diâmetro de boca 9cm. Textura fosca, natural e, às vezes, com partículas visíveis da fibra. Personalização serigrafia (silk) e tampografia.	Unidade	23
17	CAMISETA FEMININA manga curta, gola redonda, tecido dryfit; tamanho P (medidas aproximadas de 52 cm a 54 cm de largura e 68 cm a 70 cm de comprimento)	Unidade	13
18	CAMISETA FEMININA manga curta, gola redonda, tecido dryfit; tamanho M (medidas aproximadas de 54 cm a 56 cm de largura e 70 cm a 72 cm de comprimento)	Unidade	12
19	CAMISETA FEMININA manga curta, gola redonda, tecido dryfit; tamanho G (medidas aproximadas de 57 cm a 59 cm de largura e 72 cm a 75 cm de comprimento)	Unidade	2
20	CAMISETA MASCULINA manga curta, gola redonda, tecido dryfit; tamanho P (medidas aproximadas de 52 cm a 54 cm de largura e 68 cm a 70 cm de comprimento)	Unidade	2
21	CAMISETA MASCULINA manga curta, gola redonda, tecido dryfit; tamanho M (medidas aproximadas de 54 cm a 56 cm de largura e 70 cm a 72 cm de comprimento)	Unidade	9
22	CAMISETA MASCULINA manga curta, gola redonda, tecido dryfit; tamanho G (medidas aproximadas de 57 cm a 59 cm de largura e 72 cm a 75 cm de comprimento)	Unidade	8
23	CAMISETA MASCULINA manga curta, gola redonda, tecido dryfit; tamanho GG (medidas aproximadas de 60 cm a 63 cm de largura e 75 cm a 78 cm de comprimento)	Unidade	1
24	CAMISETA MASCULINA manga curta, gola redonda, tecido dryfit; tamanho XG (medidas aproximadas de 62 cm a 65 cm de largura e 77 cm a 80 cm de comprimento)	Unidade	2
25	CAMISETA UNISSEX manga curta, gola redonda, tecido algodão, tamanho P (medidas aproximadas de 52 cm a 54 cm de largura e 68 cm a 70 cm de comprimento)	Unidade	5
26	CAMISETA UNISSEX manga curta, gola redonda, tecido algodão, tamanho M (medidas aproximadas de 54 cm a 56 cm de largura e 70 cm a 72 cm de comprimento)	Unidade	14
27	CAMISETA UNISSEX manga curta, gola redonda, tecido algodão, tamanho G (medidas aproximadas de 57 cm a 59 cm de largura e 72 cm a 75 cm de comprimento)	Unidade	4

MATERIAL DE EXPEDIENTE E DE APOIO			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	TOTAL
28	CANETA esferográfica, corpo plástico, cor azul, ponta: 1.0 mm	Unidade	233
29	LÁPIS PRETO HB N° 2, corpo de madeira e carga de grafite 2B grafite, sextavado	Unidade	46
30	BORRACHA. Borracha escolar branca, 40x20x10mm	Unidade	46
31	APONTADOR manual para lápis, em plástico de alta resistência, com lâmina em aço temperado resistente à oxidação	Unidade	46
32	PAPEL PARA FLIPCHART 640x880mm, 56g. Bloco com 50 folhas	Unidade	7
33	PINCEL ATÔMICO, ponta feltro, tipo carga recarregável, cor azul	Unidade	11
34	PINCEL ATÔMICO, ponta feltro, tipo carga recarregável, cor vermelha	Unidade	10
35	PINCEL ATÔMICO, ponta feltro, tipo carga recarregável, cor preta	Unidade	10
36	FITA ADESIVA em crepe 48mmx50m. Rolo	Unidade	2
37	PRANCHETA em acrílico tamanho A4 (360x260 mm) com pegador aço	Unidade	43
38	CADERNO com pauta, capa dura, espiral, 80 folhas	Unidade	43
39	PEN DRIVE interface USB 3.0 ou superior, armazenamento de 8 GB, memória flash	Unidade	23
40	MARCA TEXTO amarelo fluorescente (traço 2,5 a 5 mm), ponta chanfrada	Unidade	25
41	FITA ADESIVA em polipropileno transparente, 48mmx50m. Rolo	Unidade	3

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	EVENTO 1	TOTAL
42	Serviço de Alimentação (Petit four)	Calcular a quantidade para 04 dias de evento servidos em 01 turno para 46 participantes. 4 DIAS X 1 TURNO X 46 PESSOAS = 184 Cardápio: Bebidas: café, leite, chá; Salgado: biscoito água e sal; Doce: biscoito doce de chocolate Horário de fornecimento: 13h às 17h Observações: No decorrer desse período deverá ser servido 4 garrafas de café, 2 garrafas de leite, 1 garrafa de chá e 4 pacotes de bolacha (3 de água e sal e 1 doce); Observações: A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos, copos, bem como pelo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente.	184

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO					
ITEM	DESCRIÇÃO	EVENTO 1	EVENTO 2	EVENTO 3	TOTAL
43	Serviço de Alimentação (coffee break)	Calcular a quantidade para 04 dias de evento servidos em 01 turno para 46 participantes. 4 DIAS X 1 TURNO X 46 PESSOAS = 184 Cardápio: Terça-Feira Salgados, pão de queijo, mini pastéis, sanduíches naturais, bolos, frutas, sucos, chocolate, café e leite Quarta-feira Salgados, pão de queijo, mini pastéis, sanduíches naturais, farofa de cuscuz com calabresa, bolos, frutas, sucos, café e leite Quinta-Feira Salgados, pão de queijo, mini pastéis, sanduíches naturais, bolos, frutas, sucos, mingau de milho, café e leite Sexta-Feira Salgados, pão de queijo, mini pastéis, sanduíches naturais, bolos, frutas, sucos, chocolate, café e leite Horário de fornecimento: 09h30 Observações: A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos, copos, bem como pelo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente.	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 02 turnos para 22 participantes. 2 DIAS X 2 TURNOS X 22 PESSOAS = 88 Cardápio: Doce: bolo de trigo, cenoura. Bebidas: café com açúcar, café sem açúcar, leite líquido, chocolate quente, Suco de acerola, caju, cupuaçu, laranja. Frutas: - maçã, melancia, abacaxi, uva. Salgados: sanduíche natural, coxinha de frango, pastel de carne. Cuscuz com ovo. Cachorro quente. Tapioquinha com coco. Horário de fornecimento: 10h e 15h30 Observações: A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos, copos, bem como pelo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente.	Calcular a quantidade para 03 dias de evento servidos em 01 turno para 23 participantes. 3 DIAS X 1 TURNO X 23 PESSOAS = 69 Cardápio: Doce: bolo de trigo, cenoura. Bebidas: café com açúcar, café sem açúcar, leite líquido, chocolate quente, Suco de acerola, caju, cupuaçu, laranja. Frutas: - maçã, melancia, abacaxi, uva. Salgados: sanduíche natural, coxinha de frango, pastel de carne. Cuscuz com ovo. Cachorro quente. Tapioquinha com coco. Horário de fornecimento: 15h30 Observações: A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos, copos, bem como pelo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente.	341

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO					
ITEM	DESCRIÇÃO	EVENTO 4	EVENTO 5	EVENTO 6	TOTAL
43	Serviço de Alimentação (coffee break)	Calcular a quantidade para 04 dias de evento servidos em 01 turno para 27 participantes. 4 DIAS X 1 TURNO X 27 PESSOAS = 108 Cardápio: Bebidas: suco de acerola, suco de laranja, suco de cajá, chocolate quente, café com açúcar, café sem açúcar, leite líquido. Salgados: torta salgada, pastel húngaro, cachorro quente, bolinha de queijo, coxinha de frango, cartucho de frango, mini pizza, sanduíche natural, pastel de queijo, pastel de carne, pão de queijo. Bolos: cenoura com chocolate, tapioca, macaxeira, chocolate. Frutas: abacaxi, uva, melancia. Horário de fornecimento: 15h30 Observações: A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos, copos, bem como pelo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente.	Calcular a quantidade para 03 dias de evento servidos em 02 turnos para 60 participantes. 3 DIAS X 2 TURNOS X 60 PESSOAS = 360 Cardápio: Bebidas: sucos naturais (laranja, goiaba, caju, acerola), café e leite; Pão com molho de carne moída; Frios (queijo e presunto) Doces: bolos variados Frutas: melancia, banana, laranja, tangerina. Salada de fruta (sem creme de leite e sem leite condensado). Horário de fornecimento: 10h e 15h30 Observações: A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos, copos, bem como pelo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente.	Calcular a quantidade para 03 dias de evento servidos em 02 turnos para 60 participantes. 3 DIAS X 2 TURNOS X 60 PESSOAS = 360 Cardápio: Bebidas: sucos naturais (laranja, goiaba, caju, acerola), café e leite; Pão com molho de carne moída; Frios (queijo e presunto) Doces: bolos variados Frutas: melancia, banana, laranja, tangerina. Salada de fruta (sem creme de leite e sem leite condensado). Horário de fornecimento: 10h e 15h30 Observações: A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos, copos, bem como pelo preparo, montagem, higienização e desmontagem completa do ambiente.	828

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

5.1 Local da entrega dos materiais gráficos, personalizados, expediente e de apoio: Auditório do DSEI - Rua 05 de Janeiro, 166 - Jordoá, São Luís - MA, CEP 65040-450. Responsável pela entrega: Chefe do Escritório AGSUS: Solange Pereira Costa - solange.costa@agenciasus.org.br.

- **Evento 1:** Curso Básico de Qualificação das Ações Educativas na Atenção à Saúde e Saneamento Indígena - dia 15/09/2026.

Serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias 29/09 e 30/09/26 e 01/10 e 02/10/26. (Coffee Break às 09h30 / Petit four das 13h00 às 17h00). Endereço de entrega: Sede do Distrito Sanitário Especial Indígena do Maranhão/DSEI-MA, que fica localizado à Rua cinco de janeiro,166, bairro Jordoá, São Luís/MA, CEP: 65.040-450.

- **Evento 2:** Oficina de Fortalecimento e Padronização do Processo de Trabalho das Nutricionistas dos Polos Base e CASAI's do DSEI/MA - dia 13/10/2026.

Serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias 10/11 e 11/11/26. (10h e 15h30). Endereço de entrega: Sede do Distrito Sanitário Especial Indígena do Maranhão/DSEI-MA, que fica localizado à Rua cinco de janeiro,166, bairro Jordoá, São Luís/MA, CEP: 65.040-450.

- **Evento 3:** Oficina de Qualificação do Preenchimento da Declaração de Óbito no DSEI Maranhão - dia 13/10/2026.

Serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias 17, 18 e 19/11/2026 às 15h30. Endereço de entrega: Polo Base Barra do Corda/MA

- **Evento 4:** Oficina de Qualificação do Pré-Natal Odontológico - dia 10/11/2026

Serviço de alimentação deverá ocorrer no dia 17, 18, 19 e 20/11/2026. Endereço de entrega: Sede do Distrito Sanitário Especial Indígena do Maranhão/DSEI-MA, que fica localizado à Rua cinco de janeiro,166, bairro Jordoá, São Luís/MA, CEP: 65.040-450.

- **Evento 5:** I Encontro dos Especialistas das Medicinas Indígenas do DSEI Maranhão - dia 23/10/2026.

Serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias 24, 25 e 26/11/2026. Endereço de entrega: Aldeia Lagoa Quieta, no Polo Base de Amarante do Maranhão/MA (informa-se que o DSEI-MA prestará apoio no transporte dos itens necessários).

- **Evento 6:** III Encontro de Parteiras Indígenas do DSEI/MA - dia 13/11/2026.

Serviço de alimentação deverá ocorrer no dia 02/12, 03/12 e 04/12/2026. Endereço de entrega: Aldeia São José, Polo Base Amarante/MA (informa-se que o DSEI-MA prestará apoio no transporte dos itens necessários).

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 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1 Neste contexto, a AgSUS convida sua empresa a apresentar uma proposta comercial até **as 23h59 do dia 25/08/2026**, 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 24/08/2026**, 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
061-99981-0989 e 061-3686-4144 Ramal 1002