REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N. º 641/2026
AGSUS.020436/2026-62

OBJETO
Fornecimento de Serviço de Almoço, Serviços de Coffee Break, Serviços de Jantar e Hospedagem para execução dos eventos do DSEI Kaiapó do Pará, previsto para ocorrer em 28/09/2026 à 02/10/2026, em Redenção - PA.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 14/08/2026	
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 – 14/08/2026** 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. 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 ADQUIRIDOS

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, as atividades no DSEI.

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

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO					
ORDEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	EVENTO 39 participantes	TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1	Serviço de Alimentação Almoço Endereço de entrega: Ocorrerá no estabelecimento comercial da empresa contratada para o serviço de alimentação	Calcular a quantidade para 5 dias de evento servidos em 1 turno para 39 participantes. Dias de oferta: 28/09/26 a 02/10/26 Cardápio: Arroz Feijão Farofa Filé de frango grelhado Contra filé de boi assado Peixe ao molho Purê de batata Salada crua (alface, tomate, repolho, cenoura ralada) Sucos (goiaba, cajá, acerola) Sobremesa (pudim de leite) Água mineral Horário de fornecimento: 12h00	195		

		Observações: O serviço de fornecimento de alimentação deverá ser realizado na modalidade self-service, sendo vedada a disponibilização em marmitas individuais. Essa diretriz visa proporcionar melhores condições higiênico-sanitárias, maior controle na porção dos alimentos, redução de desperdícios e maior conforto aos participantes, além de favorecer a organização do serviço durante a execução da capacitação. A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa. Os utensílios disponibilizados para consumo das refeições (almoço e jantar), como pratos e talheres, não deverão ser descartáveis, devendo ser utilizados materiais reutilizáveis, em condições adequadas de higiene e conservação.			

2	Serviço de Alimentação Jantar Endereço de entrega: Ocorrerá no estabelecimento comercial da empresa contratada para o serviço de alimentação	Calcular a quantidade para 5 dias de evento servidos em 1 turno para 39 participantes. Dias de oferta: 27/09/26 a 01/10/26 Cardápio: Arroz Feijão Farofa Filé ao molho Peixe Bife de carne de boi Purê de abóbora e/ou batata Salada crua (alface, tomate, repolho, cenoura ralada) Sucos (cajá, laranja, acerola e goiaba) Sobremesa (pudim de leite) Água mineral Horário de fornecimento: 19h00	195		

		Observações: O serviço de fornecimento de alimentação deverá ser realizado na modalidade self-service, sendo vedada a disponibilização em marmitas individuais. Essa diretriz visa proporcionar melhores condições higiênico-sanitárias, maior controle na porção dos alimentos, redução de desperdícios e maior conforto aos participantes, além de favorecer a organização do serviço durante a execução da capacitação. A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa. Os utensílios disponibilizados para consumo das refeições (almoço e jantar), como pratos e talheres, não deverão ser descartáveis, devendo ser utilizados materiais reutilizáveis, em condições adequadas de higiene e conservação.			

3	Serviços de Alimentação Coffee Break Endereço de entrega: Auditório do Parque Ambiental Municipal de Redenção, endereço: Rua Dinaldo Rui Arantes, no Setor Buriti, Redenção - Pará	Calcular a quantidade para 5 dias de evento servidos em 1 turno para 39 participantes. Dias de oferta: 28/09/26 a 02/10/26 Cardápio: Pão francês Presunto Muçarela Pão de queijo Batata doce cozida Salgados (fritos e assados) Bolo de chocolate com cobertura de chocolate Bolo de laranja simples Sanduiche natural (frango ou atum) Melancia Abacaxi Banana	195		

		Suco de polpa de goiaba Suco de polpa de cajá Suco de polpa Acerola Açaí com farinha de puba e farinha de mandioca Café Chá 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 e copos.			
4	Serviço de Alimentação Petit four Endereço de entrega: Auditório do Parque Ambiental Municipal de Redenção, endereço: Rua Dinaldo Rui Arantes, no Setor Buriti, Redenção - Pará	Calcular a quantidade para 5 dias de evento servidos/disponíveis durante todo o evento para 39 participantes. Dias de oferta: 28/09/26 a 02/10/26 Serviço completo de fornecimento de petit four, composto por biscoitos finos doces e/ou salgados, em sabores variados, acompanhado de café com e sem açúcar e água mineral sem gás. Deverão ser fornecidos todos os utensílios e insumos necessários à prestação do serviço, incluindo copos ou xícaras, guardanapos, açúcar, adoçante e mexedores, quando aplicável.	195		

		Os alimentos e as bebidas deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA.			
TOTAL					

HOSPEDAGEM						
ORDEM	**ITEM**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**EVENTO 26 participantes**	**TOTAL**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
5	Hospedagem Duplo com café da manhã e água mineral nos quartos. Hospedagem em apartamento duplo com ar condicionado, com duas camas individuais ou uma cama de casal, devidamente mobiliado, com roupa de cama e banho, banheiro privativo, em boas condições de higiene, conforto e funcionamento. O serviço deverá incluir café da manhã servido no próprio estabelecimento, composto no mínimo por bebida quente, bebida fria, pão ou item equivalente e acompanhamentos. A hospedagem deve contar com a oferta de água mineral sem gás de 500 ml disponível nos quartos (Duas águas minerais de 500 ml por participante por dia). Memória de Cálculo para inclusão da água: 26 participantes x 2 unidades por participante=52 unidades x 5 dias = 260 unidades de água mineral sem gás a disposição dos participantes nos quartos durante a hospedagem. Sendo a hospedagem prestada em estabelecimento regularizado e em conformidade com as normas vigentes.	Diárias	Serviço de hospedagem com café da manhã para 26 pessoas por 05 dias. Check-in: 27/09/2026. Check-out: 02/10/2026.	130		

	Requisitos: Apresentação de fotos e comprovação da descrição técnica das instalações (hall, quartos, banheiros e café da manhã), demonstração de prova social (redes sociais, avaliações de usuários e site oficial), além do envio do contato direto do responsável pelo local.					
TOTAL						

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

Evento: **Oficina de Atenção Integrada a Doenças de Prevalência na Infância (AIDPI Comunitário Materno e Infantil) no Contexto da Saúde Indígena**

Serviço de Alimentação - Coffee Break

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **28/09, 29/09, 30/09, 01/10 e 02/10/2026**.

Endereço de entrega: Auditório do Parque Ambiental Municipal de Redenção, endereço: Rua Dinaldo Rui Arantes, no Setor Buriti, Redenção - Pará

Serviço de Alimentação - Almoço

A data estimada para entrega do serviço de alimentação (almoço) deverá ocorrer nos dias **28/09, 29/09, 30/09, 01/10 e 02/10/2026**.

Endereço de entrega: Ocorrerá no estabelecimento comercial da empresa contratada para o serviço de alimentação.

Serviço de Alimentação - Jantar

A data estimada para entrega do serviço de alimentação (almoço) deverá ocorrer nos dias **27/09, 28/09, 29/09, 30/09, 01/10/2026**.

Endereço de entrega: Ocorrerá no estabelecimento comercial da empresa contratada para o serviço de alimentação.

Serviço de alimentação - Petit four

A data estimada para entrega do serviço de alimentação (almoço) deverá ocorrer nos dias **28/09, 29/09, 30/09, 01/10 e 02/10/2026**.

Endereço de entrega: Auditório do Parque Ambiental Municipal de Redenção, endereço: Rua Dinaldo Rui Arantes, no Setor Buriti, Redenção - Pará

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

5.1. O pagamento será realizado após a conclusão satisfatória dos serviços, na modalidade à vista através de transferência bancária, PIX ou boleto bancário emitido pela CONTRATADA.

5.2. PRAZO DE PAGAMENTO: No prazo de até 15 (quinze) dias após a aceitação do recibo/nota fiscal/fatura/boleto devidamente atestado pelo(a) fiscal deste contrato.

6. DAS PENALIDADES

6.1. 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.

7. DA PROPOSTA

7.1. Neste contexto, a AgSUS convida sua empresa a apresentar uma proposta comercial até **as 23h59 do dia 14/08/2026**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial.**

7.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: aquisicoes.cass@agenciasus.org.br, **até as 23h59 do dia 14/08/2026,** a fim de serem esclarecidos antes do envio da proposta comercial, sendo que todas as respostas serão enviadas por escrito.

7.3. No caso de impossibilidade de cumprir esse prazo, favor sinalizar outra data para apresentação das cotações.

7.4. 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.

AgSUS
Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

CNPJ 37.318.510/0001-11

Unidade de Aquisições e Contratos
UAC/DIOP/AgSUS
61 9657-7626 e 061-3686-4144 Ramal 1002

(61) 3686-5550
Setor Hoteleiro Norte, Quadra 1, Bloco E,
Conjunto A, 2º Pavimento, Edifício Sede CNP,
Brasília - DF, CEP: 70701-050