REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N. º 738/2026
AGSUS.019484/2026-16

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para Oficinas Territoriais do Programa AgSUS Acolhedora: “Cuidando de Quem Cuida DSEI Minas Gerais e Espírito Santo", nos dias 30/09 a 01/10/2026, em São João das Missões/MG.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 10/09/2026	
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 – 10/09/2026** 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. 4º, inciso I do mesmo Regulamento.

1.2. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR ITEM. 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:

3. **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO/SERVIÇO**

Fornecimento de itens para as **Oficinas Territoriais do Programa AgSUS Acolhedora – "Cuidando de Quem Cuida"**:

Café da manhã - Marmitex

Petit Four - Marmitex

Almoço - Marmitex

Coffee Break - Marmitex

4. **QUANTIDADE DO PRODUTO OU SERVIÇO A SER CONTRATADO**

Serviço de alimentação	
I	**DESCRIÇÂO/ESPECIFICAÇÃO**
01	**Café da Manhã - Marmita** Calcular a quantidade para 40 participantes, 2 dias do evento em 1 turno (manhã). Sugestão de cardápio **Primeiro dia:** ● Misto quente em pão de forma com queijo e presunto, preparado na chapa ou sanduicheira, pão de queijo, cuscuz com manteiga, queijo coalho, ovos mexidos, carne desfiada ou frango, frutas diversas (02 opções por dia), sugestão: mamão, melancia, melão, laranja, abacaxi ou goiaba, bolos simples 02 sabores, podendo estes ser: bolo de cenoura, bolo de milho, bolo de macaxeira, bolo de laranja, bolo de coco ou bolo formigueiro. ● Café sem açúcar servido em garrafas térmicas (03 garrafas de 02 litros cada), adoçante e leite integral disponibilizados separadamente (02 garrafas de 02 litros cada); suco natural de frutas, sugestão: maracujá, acerola, caju, laranja, abacaxi, manga ou goiaba, servido em garrafas térmicas (04 garrafas de 02 litros cada (02 sabores por dia)). **Segundo dia:** ● Misto quente em pão de forma com queijo e presunto, preparado na chapa ou sanduicheira, pão de queijo, cuscuz com manteiga, queijo coalho, ovos mexidos, carne desfiada ou frango, frutas diversas (02 opções por dia), sugestão: mamão, melancia, melão, laranja, abacaxi ou goiaba, bolos simples 02 sabores, podendo estes ser: bolo de cenoura, bolo de milho, bolo de macaxeira, bolo de laranja, bolo de coco ou bolo formigueiro. ● Café sem açúcar servido em garrafas térmicas (03 garrafas de 02 litros cada), adoçante e leite integral disponibilizados separadamente (02 garrafas de 02 litros cada); suco natural de frutas, sugestão:

	maracujá,

	acerola, caju, laranja, abacaxi, manga ou goiaba, servido em garrafas térmicas (04 garrafas de 02 litros cada (02 sabores por dia)). Horário de fornecimento: 07h00 (30/09/2026 e 01/10/2026).
02	**Petit Four - Marmita** Calcular a quantidade para 40 participantes, 2 dias do evento em 1 turno (manhã). Sugestão de cardápio **Primeiro** **dia** Biscoitos ● Petit four doce e salgado (amanteigado, queijo ou similares); Bebidas ● Café sem açúcar servido em garrafas térmicas (02 garrafas de 02 litros cada) e adoçante disponibilizados separadamente; ● Água mineral natural em garrafas de 500ml cada (40 unidades). **Segundo dia** Biscoitos ● Petit four doce e salgado (amanteigado, queijo ou similares); Bebidas ● Café sem açúcar servido em garrafas térmicas (02 garrafas de 02 litros cada) e adoçante disponibilizados separadamente; ● Água mineral natural em garrafas de 500ml cada (40 unidades). Horário de fornecimento: 07h00 (30/09/2026 e 01/10/2026).

03	**Almoço - Marmita** Calcular a quantidade para 40 participantes, 2 dias do evento em 1 turno (manhã). Sugestão de cardápio **Primeiro dia** ● Marmitex contendo: Proteínas: Filé de frango grelhado; Carne bovina assada (lagarto, coxão mole ou similar). Carboidratos: Arroz branco; Arroz integral; Feijão carioca ou feijão preto; Purê de batata. Saladas: Alface, tomate e pepino; Cenoura ralada e beterraba; Mix de folhas, servido em embalagens individualizadas. ● Sobremesa: Frutas da estação (melancia, abacaxi, mamão ou melão) ou mousse de maracujá, servidos em embalagens individualizadas. ● Bebidas: Água mineral natural em garrafas de 500ml cada (40 unidades); Suco natural – 02 sabores (entre os sabores: acerola, caju, laranja, abacaxi, manga ou goiaba), servido em garrafas individualizadas de 350ml (40 unidades). **Segundo dia** ● Marmitex contendo: Proteínas: Filé de peixe assado ou grelhado ao molho de limão; Carne desfiada ao molho madeira ou estrogonofe de carne. Carboidratos: Arroz branco; Arroz com legumes; Feijão; Macarrão ao molho sugo ou alho e óleo. Saladas: Alface americana, rúcula e tomate cereja; Repolho roxo com cenoura; Salada de grão-de-bico ou legumes cozidos, servido em embalagens individualizadas. ● Sobremesa: Pudim de leite, doce de coco ou frutas da estação, servidos em embalagens individualizadas. ● Bebidas: Água mineral natural em garrafas de 500ml cada (40 unidades); Suco natural – 02 sabores (entre os sabores: acerola, caju, laranja, abacaxi, manga ou goiaba), servido em garrafas individualizadas de 350ml (40 unidades) Horário de fornecimento: 11h30 (30/09/2026 e 01/10/2026).

04	**Coffee Break - Marmita** Calcular a quantidade para 40 participantes, 2 dias do evento em 1 turno (tarde). Sugestão de cardápio **Primeiro dia** ● Café sem açúcar servido em garrafas térmicas (02 garrafas de 02 litros cada), sendo disponibilizado adoçante e açúcar a parte. Suco natural – 06 garrafas de 02 litros cada (03 sabores por dia). ● Mini sanduíches, podendo estes ser: frango, atum e presunto e queijo, peito de peru ou carne desfiada, mini salgados assados diversos, podendo estes ser: mini esfiha de frango ou carne, mini empada de frango ou palmito, mini pão de queijo ou mini enrolado de queijo. Bolos simples 02 sabores, podendo estes ser: bolo de chocolate, bolo de cenoura, bolo de milho, bolo de macaxeira, bolo mole, bolo de laranja, bolo de coco ou bolo formigueiro. **Segundo dia** ● Café sem açúcar servido em garrafas térmicas (02 garrafas de 02 litros cada), sendo disponibilizado adoçante e açúcar a parte. Suco natural – 06 garrafas de 02 litros cada (03 sabores por dia). ● Mini sanduíches, podendo estes ser: frango, atum e presunto e queijo, peito de peru ou carne desfiada, mini salgados assados diversos, podendo estes ser: mini esfiha de frango ou carne, mini empada de frango ou palmito, mini pão de queijo ou mini enrolado de queijo. Bolos simples 02 sabores, podendo estes ser: bolo de chocolate, bolo de cenoura, bolo de milho, bolo de macaxeira, bolo mole, bolo de laranja, bolo de coco ou bolo formigueiro. Horário de fornecimento: 15h (30/09/2026 e 01/10/2026).

3. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

3.1. O presente contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura até **31 de dezembro de 2026**, ou até a entrega integral dos materiais e/ou a prestação total dos serviços contratados, o que ocorrer primeiro.

3.2. A vigência contratual poderá ser prorrogada, excepcionalmente, mediante **termo aditivo**, desde que haja prévia justificativa da necessidade administrativa, demonstração da vantajosidade da contratação e disponibilidade orçamentária para o exercício correspondente, observadas as disposições do Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS.

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

Entrega dos serviços de alimentação: Polo Base Tipo II São João das Missões, localizado na Rua Rosalino Gomes de Oliveira, nº 10, Centro, São João das Missões/MG, CEP 39475-000

Data da entrega: 30/09/2026 e 01/10/2026

As entregas deverão ser realizadas conforme cada refeição: 07h, 11h30 e 15h.

Responsável pelo recebimento dos serviços de alimentação: George Bosco Barros de Araujo - Telefone: (61)99385-5656 - E-mail: george.araujo@agenciasus.org.br

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 10/09/2026**, 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 10/09/2026,** 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.

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