PROPOSTA COMERCIAL
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 888/2026
AGSUS.028895/2026-94

OBJETO: Fornecimento de bens e serviços para o Evento: Capacitação em Rastreamento Organizado do Câncer Uterino no Território Indígena, nos dias 08 a 11/12/2026, em Colíder/MT.

A xxxxx, com sede na cidade de **xxx**, na avenida xxxxx, telefone **xx-xxxxxxxxxx**, inscrita no **CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx**, Conta Corrente **xxxxxx**, Agência **xxxx**, Banco **xxxxx**, E-mail: **xxxxxxxxxxxxxx**, neste ato representada por **xxxxxx**, abaixo assinada, interessada na prestação do objeto do presente ato, **PROPÕE à AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS – AgSUS a prestação do objeto desta Cotação de preço, nas seguintes condições**:

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO			
ORDEM	DESCRIÇÃO & ESPECIFICAÇÃO	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**

30	Serviço de Alimentação (Coffee Break)	Serviço completo de Coffee Break para 5 dias de evento servidos para 30 participantes em: 1 turno (somente à tarde nos dias de 09 a 11/12/2026) 2 turnos (manhã e tarde na abertura do evento dia 08/12/2026) Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos 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. O primeiro dia contará com dois turnos de coffee break, os demais dias apenas um turno. Cardápio solicitado: Opção 1) Pães artesanais. Mini tapioca com queijo, mini sanduíche natural de tomate seco. Empanado de frango, mini quibe recheado, crocante de		

		queijo, empadinha de frango, enroladinho napolitano, banana da terra cozida, macaxeira, Bolos caseiros, frutas laminadas, Bebidas - Água mineral com e sem gás, suco natural (duas opções), Café, Chás variados, Petit fours, açúcar, adoçante, mexedores, copos, guardanapos e talheres à disposição na mesa. Opção 2) Salgados Assados (Lanche Natural, Torta de Frango, Pão de Queijo), Quibe, Mini Risole de Carne e Frango, Doces (bolachinha doce, Churros), Frutas (Melancia e Melão). Bebidas: Refrigerante, Suco de Caixinha, Café, Petit fours, açúcar, adoçante, mexedores, copos, guardanapos e talheres à disposição na mesa. Opção 3) Salgados Assados (Lanche Natural, Croissant de Frango, Torta de Carne), Pão de Queijo, Mini Risole de Carne e Frango, Doces (Bolo recheado, Churros), Frutas (Pêra e Melão). Bebidas: Refrigerante, Suco de Caixinha e Café, Petit fours, açúcar, adoçante, mexedores, copos, guardanapos e talheres à disposição na mesa. Opção 4) Salgados Assados (Torta de Salsicha, Croissant Frango, Torta de Carne), Pão de Queijo, Quibe, Doces (Bolacha amanteigadas, Churros),		

		Frutas (Melancia e Maçã). Bebidas: Refrigerante, Suco de Caixinha e Café, Petit fours, açúcar, adoçante, mexedores, copos, guardanapos e talheres à disposição na mesa. Opção 5) Salgados Assados (Lanche Natural, Croissant Presunto e Queijo, Torta de Carne), Pão de Queijo, Bolinha de Queijo, Doces (Bolo Simples, Churros), Frutas (Melão e Maçã). Bebidas: Refrigerante, Suco de Caixinha, Café, Petit fours, açúcar, adoçante, mexedores, copos, guardanapos e talheres à disposição na mesa. Horário de fornecimento: 08h00 (apenas no dia 8 de dezembro) 15h00 (todos os dias, 8 a 11 de dezembro)		

31	Serviço de Alimentação (Almoço)	Serviço completo de almoço para 4 dias de evento servidos em 1 turno para 18 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos 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. O serviço de almoço deverá ser servido no mesmo local da hospedagem, devido à ausência de transporte para os profissionais se deslocarem. Cardápio solicitado: Opção 1) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura,Chuchu e Beterraba), Frango assado e Linguiça, Macarrão com Carne Moída, Farofa. Sobremesas: Canjica, Arroz doce. Bebidas: Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados.		

		Opção 2) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, chuchu e beterraba), Carne de Porco e Fraldinha Bovina assada, lasanha, creme de Milho. Sobremesas: Pavê, Mousse de Maracujá. Bebidas: Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. Opção 3) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Frango a Molho e bisteca de porco, Macarrão alho e óleo, Polenta. Sobremesas: Pudim, Bolo Recheado. Bebidas: Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. Opção 4) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Carne ao molho com mandioca e Bife acebolado, Macarrão com frango desfiado, abobrinha refogada. Sobremesas: Sorvete, Bolo. Bebidas: Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. Opção 5) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes		

		(Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Frango Frito e Carne de Porco, Macarrão com Sardinha, Farofa com Couve. Sobremesas: Pudim, Arroz Doce. Bebidas: Bebidas: Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. Horário de fornecimento: 11h00 (8 a 11/12/2026)		

32	Serviço de Alimentação (Jantar)	Serviço completo de jantar para 5 dias de evento servidos em 1 turno para 18 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos 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. O serviço de jantar deverá ser servido no mesmo local da hospedagem, devido à ausência de transporte para os profissionais se deslocarem para alimentação. Cardápio solicitado: Opção 1) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura,Chuchu e Beterraba), Frango assado e Linguiça, Macarrão com Carne Moída, Farofa. Sobremesas: Canjica, Arroz doce. Bebidas: Água com gás, água sem gás, sucos naturais		

		não industrializados. Opção 2) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, chuchu e beterraba), Carne de Porco e Fraldinha Bovina assada, lasanha, creme de Milho. Sobremesas: Pavê, Mousse de Maracujá. Bebidas: Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. Opção 3) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Frango a Molho e bisteca de porco, Macarrão alho e óleo, Polenta. Sobremesas: Pudim, Bolo Recheado. Bebidas: Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. Opção 4) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho, Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Carne ao molho com mandioca e Bife acebolado, Macarrão com frango desfiado, abobrinha refogada. Sobremesas: Sorvete, Bolo. Bebidas: Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. Opção 5) Arroz, Feijão, Salada (Rúcula, almeirão, Alface, Pepino, Repolho,		

		Tomate, Couve Folha), Legumes (Batata, Cenoura, Chuchu e Beterraba), Frango Frito e Carne de Porco, Macarrão com Sardinha, Farofa com Couve. Sobremesas: Pudim, Arroz Doce. Bebidas: Água com gás, água sem gás, sucos naturais não industrializados. Horário de fornecimento: 18h30 (7 a 11/12/2026)		
	VALOR TOTAL			

Pagamento em até 15 dias ÚTEIS após entrega dos itens e emissão da Nota Fiscal, mediante atesto da área demandante.

ENTREGA

Evento 1: Capacitação em Rastreamento Organizado do Câncer Uterino no Território Indígena.

- **Materiais gráficos, de expediente e de apoio:**
  - Data estimada para entrega dos materiais: **04/12/2026**
  - Endereço de entrega: sede do DSEI Kaiapó do Mato Grosso, localizada na Avenida Aparecida Gaviolli Penca, nº 626, Bairro Boa Esperança, Colíder/MT, destinados à equipe do SESANI/DSEI-KMT

OBSERVAÇÕES:

DECLARAMOS QUE: A validade da proposta é de 30 (trinta) dias contados a partir da data de emissão.

DECLARAMOS QUE: Nos valores constantes desta proposta estão compreendidos todas as despesas, que direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado, na forma prevista no Edital e seus anexos, não cabendo qualquer reclamação posterior.

DECLARAMOS QUE: Sob nenhuma hipótese serão feitas quaisquer cobranças adicionais ou sob quaisquer outras denominações.

A **proposta** comercial deve ser apresentada com **identidade visual da empresa, datada e assinada**

pelo representante legal.

Brasília/DF, na data da assinatura eletrônica.

Representante legal

CPF