

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL CONTRATAÇÃO DIRETA

OBJETO
<p>Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à execução do evento de formação do DSEI Litoral Sul, visando à realização da Capacitação dos Agentes Indígenas de Saneamento (AISAN), intitulada “Integrando Saberes Tradicionais e Práticas de Saúde Pública”, a ocorrer na Aldeia Yvy Okaju.</p> <p>Os alimentos deverão ser entregues no Polo Base Guaíra -Aldeia YVY OKAJU.</p>

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
E-mail para encaminhamento:	pesquisadeprecos@agenciasus.org.br
Informações encontra-se em nosso site:	www.agenciasus.org.br
Endereço:	SHN Quadra 1, Conjunto A, 2º andar - CEP: 70.701-040
Dúvidas e esclarecimentos a serem encaminhadas pelo e-mail pesquisadeprecos@agenciasus.org.br	
Telefone de Contato: (61) 3686-4144 ramal 1002 ou (61) 99981-0989	

1. DO CRITÉRIO DE ESCOLHA

1.1. A presente Contratação seguirá o Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS, aprovado pela Resolução nº 23/2025, 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 GLOBAL.

2. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO/SERVIÇO

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO					
Evento - Capacitação dos Agentes Indígenas de Saneamento (AISAN): Integrando Saberes Tradicionais e Práticas de Saúde Pública. O evento acontecerá de 08 a 12/12/2025 Entrega no Local: Polo Base Guaíra -Aldeia YVY OKAJU					
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO			UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	açúcar	açúcar cristal, obtido da cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>), próprio para o consumo humano, de cor levemente amarelada ou translúcida, granulação média, textura seca, isento de impurezas, matérias estranhas e umidade excessiva.		Kg	1
2	adoçante gotas	adoçante líquido em gotas, destinado ao consumo humano, não calórico, indicado para uso em bebidas e alimentos, substituto do açúcar. Deve apresentar-se como líquido transparente ou levemente amarelado, com sabor doce característico, sem odor estranho, e isento de impurezas ou sedimentos visíveis.texto		Unidade	1
3	caixinhas de chá variados - camomila, erva doce e chá mate.	As caixinhas de chá variados devem conter sachês individuais de chá de camomila, erva-doce e chá-mate, produzidos a partir de plantas selecionadas, limpas, secas e devidamente fracionadas, próprias para infusão e consumo humano. Cada sachê deve conter de 1 g a 1,5 g do produto, embalado individualmente em papel filtro adequado ao preparo com água quente, sem rasgos ou perfurações. As caixinhas devem conter 10 a 25 sachês, conforme apresentação comercial, devidamente lacradas e identificadas, com embalagem de papel cartão resistente, protegendo o conteúdo da umidade e da luz.		Caixa	3
4	leite integral longa vida	tipo UHT (Ultra High Temperature), esterilizado por processo térmico adequado, pronto para o consumo, de origem 100% bovina, com teor mínimo de gordura de 3,0% e máximo de 3,5%, conforme padrão oficial. Deve apresentar-se como líquido homogêneo, branco opaco, com sabor e odor próprios, isento de grumos, sedimentos, matérias estranhas, conservantes ou adulterações. Embalagem de 1 litro.		Caixa	3
5	suco de laranja	O suco de laranja deve ser obtido a partir do suco natural da fruta <i>Citrus sinensis</i> , pasteurizado e pronto para o consumo, sem adição de corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais, apresentando cor alaranjada característica, sabor e aroma próprios da fruta, livre de fermentações, impurezas ou sedimentos em excesso.		Litro	3

6	suco de uva	O suco de uva deve ser obtido a partir do suco natural da uva (<i>Vitis vinifera</i> ou híbridas), integral, pasteurizado e pronto para o consumo, sem adição de corantes, conservantes, açúcares ou aromatizantes artificiais, apresentando cor roxa ou rubi intensa, sabor e aroma característicos da fruta, livre de fermentações, resíduos ou impurezas.	Litro	3
7	suco de maracujá	O suco de maracujá deve ser elaborado a partir do suco natural do fruto do maracujazeiro (<i>Passiflora edulis</i>), integral, pasteurizado e pronto para o consumo, sem adição de corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais, apresentando cor amarela intensa, sabor e aroma característicos da fruta, livre de fermentações, impurezas e sedimentos excessivos.	Litro	3
8	água mineral de 500 ml	A água mineral natural deve ser proveniente de fonte devidamente autorizada pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) ou órgão competente, sendo potável, incolor, inodora e insípida, isenta de contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos.	Unidade	12
9	bolachas salgadas - tipo água e sal	As bolachas salgadas tipo água e sal devem ser produzidas com farinha de trigo, óleo vegetal, sal refinado, fermentos químicos e água, podendo conter melhoradores de farinha e estabilizantes autorizados pela ANVISA. O produto deve apresentar-se crocante, seco, de coloração dourada clara, com sabor levemente salgado e odor característico, isento de umidade excessiva, bolor, grumos, fragmentos queimados ou corpos estranhos. Pacote 400g	Pacote	2
10	pão fatiado - pulmann / sevem boy / panco	O pão de forma fatiado deve ser produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico e melhoradores de farinha, podendo conter conservantes e estabilizantes autorizados pela ANVISA. O produto deve apresentar-se macio, de textura uniforme, cor dourada clara, com sabor e odor característicos, isento de queimaduras, mofo, umidade excessiva ou corpos estranhos. Pacote 480g	Pacote	5
11	mussarela fatiada	A mussarela fatiada deve ser obtida a partir de leite pasteurizado de vaca, por processo de coagulação enzimática e filagem, apresentando-se em fatias regulares, firmes, elásticas e homogêneas, de cor branco-amarelada, sabor suave e levemente salgado, odor característico e isenta de bolor, rachaduras, mucosidade ou corpos estranhos.	Kg	3

12	presunto cozido fatiado	O presunto cozido fatiado deve ser elaborado a partir de carne de pernil suíno, curada, cozida e fatiada, apresentando cor rosada uniforme, textura firme e homogênea, sabor e aroma característicos, isento de gordura excessiva, mofo, mucosidade, manchas, ossos, cartilagens ou corpos estranhos.	Kg	3
13	requeijão	O requeijão em copo deve ser um produto lácteo cremoso, obtido pela fusão de massa coalhada com creme de leite e sais fundentes, apresentando textura homogênea, sabor suave e levemente salgado, cor branca a levemente amarelada, sem grumos, bolores ou impurezas. Copo 250 ml.	Copo	3
14	laranja	A laranja deve ser proveniente de frutas frescas, inteiras e maduras, de origem nacional, pertencente à espécie Citrus sinensis, variedade de mesa (como pera, baía ou valênciam). As frutas devem apresentar casca firme, lisa ou levemente rugosa, coloração alaranjada uniforme, polpa suculenta, sem manchas escuras, cortes, rachaduras, podridões, mofos ou deformações.	Kg	2
15	maçã	A maçã deve ser proveniente de frutos frescos, inteiros e maduros, de origem nacional, pertencente à espécie Malus domestica, variedades como Gala, Fuji ou Red. Deve apresentar casca lisa, firme e íntegra, coloração característica da variedade (vermelha, rosada ou amarelada), polpa crocante, suculenta e doce, sem machucados, rachaduras, manchas, podridões, mofos ou deformações.	Kg	2
16	banana	A banana deve ser proveniente de frutos frescos, inteiros e maduros, de origem nacional, pertencente ao gênero Musa spp., variedades como Nanica, Prata ou Maçã. Deve apresentar casca íntegra, lisa e firme, coloração amarela uniforme com leves pigmentações marrons típicas da maturação, polpa macia, doce e sem odores estranhos, isenta de rachaduras, cortes, manchas, podridões ou deformações.	Kg	2

3. CONDIÇÕES GERAIS

- 3.1. O fornecedor deve observar integralmente as especificações técnicas, quantitativos e prazos definidos na Requisição de Proposta.
- 3.2. Os preços deverão contemplar todas as despesas diretas e indiretas envolvidas na execução dos serviços, incluindo materiais, mão de obra, encargos sociais, tributos, transporte.
- 3.3. O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias.

3.4. O prazo máximo para entrega dos materiais será até o dia 03 (três) de dezembro, estando o fornecedor autorizado para a confecção/entrega dos itens a partir da assinatura da Ordem de Serviço.

3.5. Os materiais deverão ser entregues na Sede do DSEI Litoral Sul, localizada na Rua Prof. Brasílio Ovídio da Costa, nº 639 – Bairro Portão, Curitiba/PR, CEP 80320-100, mediante agendamento prévio com a Sra. Placida Beatriz Osorio, E-mail: placida.osorio@agenciasus.org.br Contato: (41) 99927-4653.

3.6. A proposta deverá ser apresentada em moeda corrente nacional (Real - R\$), expressa em algarismos, com no máximo duas (2) casas decimais após a vírgula.

4. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. O pagamento será efetuado à Contratada mediante entrega e apresentação da nota fiscal correspondente aos serviços/materiais de acordo com as especificações e prazos estabelecidos.

4.2. O prazo para pagamento será de até 10 (dez) dias úteis após o recebimento definitivo e atesto do fiscal do contrato.

5. DA PROPOSTA

5.1. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: pesquisadeprecos@agenciasus.org.br, a fim de serem esclarecidos antes do envio da proposta comercial, sendo que todas as respostas serão enviadas por escrito.

5.2. No caso de impossibilidade de cumprir o prazo de apresentação da proposta, favor sinalizar outra data para apresentação.

5.3. Todas as propostas devem ser apresentadas com identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal, **com prazo de validade mínima de 60 (sessenta) dias. Além das especificações contidas na requisição de proposta comercial, deverá ser indicado os dados a seguir:**



5.4. 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:	
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