

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA
COMERCIAL CONTRATAÇÃO DIRETA
COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 385/2026 (AGSUS.007292/2026-59)

OBJETO
Contratação de empresa especializada para prestação, sob demanda, de serviços de alimentação e apoio correlato, compreendendo o fornecimento de “coffee break”, almoço, jantar, brunch e “petit four” compatíveis com eventos institucionais, incluindo preparo, transporte, montagem, reposição, serviço, desmontagem e disponibilização de materiais, utensílios, insumos e equipe necessária à execução dos serviços, visando atender às demandas da Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS – AGSUS, em eventos, reuniões, oficinas, capacitações, acolhimentos e demais atividades institucionais, conforme condições, quantidades e especificações estabelecidas no Termo de Referência.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
E-mail para encaminhamento:	servicos.ccs@agenciasus.org.br
Endereço:	SEPN 514 Bloco D - Brasília - DF, CEP: 70750-525
Dúvidas e esclarecimentos a serem encaminhadas pelo e-mail	pesquisadeprecos@agenciasus.org.br
Telefone de Contato:	(61) 3686-4144 Ramal 1002/ 99888-8327

1. CRITÉRIO DE ESCOLHA

1.1 A presente Contratação seguirá o Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS, aprovado pela Resolução nº 23, de 16 de junho de 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. DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

2.1. A presente solicitação de compras tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação, visando o fornecimento de “coffee break”, almoço, jantar, “brunch” e “petit four” destinados ao atendimento de eventos institucionais, reuniões, capacitações e demais atividades promovidas pela AgSUS, Sede em Brasília.

2.2. Os serviços deverão ser executados conforme demanda ou necessidade, incluindo o preparo, fornecimento, transporte, montagem, reposição e organização dos alimentos, bem como a disponibilização de equipe de apoio e todos os materiais, louças, embalagens necessárias à adequada execução dos serviços.

2.3. A contratação deverá assegurar a qualidade dos alimentos, o cumprimento das normas sanitárias vigentes, a adequada apresentação dos serviços e a pontualidade no atendimento, garantindo a satisfação dos participantes dos eventos.

Coffee Break

- a) O serviço deverá ser composto por itens típicos de “coffee break”, tais como café, chá, leite, sucos, água, pães, bolos, biscoitos, frutas e outros alimentos compatíveis com a natureza do evento, podendo ser disposto em mesas de apoio e/ou ilhas de serviço;
- b) Os itens deverão ser organizados de forma a permitir o autosserviço, podendo, quando necessário, contar com apoio de garçons ou atendentes para reposição e organização;
- c) A apresentação dos alimentos e bebidas deverá observar padrão compatível com a natureza institucional do evento;
- d) Os alimentos deverão ser disponibilizados em porções adequadas ao consumo individual, observando boas práticas de higiene e manipulação;
- e) Deverá ser assegurada a reposição contínua e suficiente dos itens durante todo o período de realização do “coffee break”.

Almoço e Jantar

- a) Serviço em formato buffet ou empratado, conforme definido pela CONTRATANTE;
- b) Os alimentos quentes deverão ser mantidos em temperatura adequada por meio de equipamentos apropriados (rechauds ou similares);
- c) O cardápio deverá contemplar opções de proteínas, acompanhamentos, saladas e sobremesas;
- d) As bebidas deverão ser disponibilizadas em quantidade suficiente para todos os participantes;
- e) Deverá ser garantida a reposição contínua dos alimentos durante o período de serviço;
- f) A equipe de apoio (garçons e/ou auxiliares) deverá ser compatível com o porte do evento.

Brunch

- a) Serviço com características híbridas de café da manhã e almoço, devendo contemplar variedade de itens doces e salgados;
- b) Disponibilização de bebidas quentes e frias;
- c) Apresentação organizada em formato buffet;
- d) Manutenção da qualidade, temperatura e reposição dos alimentos durante todo o período;
- e) Adequação do cardápio ao perfil e duração do evento.

Petit Four

- a) Serviço composto por itens delicados e de pequeno porte, como doces finos, biscoitos e similares;
- b) Deverá ser apresentado em bandejas ou mesas decoradas, conforme padrão do evento;
- c) Os produtos deverão ser frescos, bem apresentados e acondicionados adequadamente;
- d) Poderá ser servido como complemento ao “coffee break” ou outros serviços;
- e) Deverá ser assegurada a reposição dos itens, quando aplicável.

3. QUANTIDADE DO PRODUTO OU SERVIÇO A SER CONTRATADO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD PESSOAS	Valor Unitário (R\$)
1	Coffee Break - 03 sabores de Salgado assado, sendo 01 vegetariano - 01 tipo de torta salgada; - 2 sabores de bolo; - 1 sabor de bolo sem lactose/sem glúten - Pão de queijo; - Mini sanduiche de pão minuto; - Salada de fruta com pelo menos 3 variedades de frutas da estação ou 3 tipos de frutas laminadas; - bebidas: café, chá, água e suco natural.	1500 unidades		
			até 20	
			21 a 50	
			51 a 100	
			101 a 300	
			Acima de 300	
2	Brunch - 03 sabores de Salgado assado, sendo um vegetariano - Empada de frango - Salada de fruta com pelo menos 3 variedades de frutas da estação ou 3 tipos de frutas laminadas; - frutas da estação laminada (2 tipos); - Quiche de legumes; - Torta salgada;	1000 unidades		
			até 20	
			21 a 50	

	<ul style="list-style-type: none"> - 02 tipos empratados frio (salada, salpicão, dentre outros); - 02 tipos empratados quente (02 tipos) sendo um com proteína - banana da terra assada - Mini tapioca - 02 tipos de Mini sanduiche de pão minuto; - 02 tipos de sobremesa - bebidas: café, chá água e Suco natural 		51 a 100	
			101 a 300	
			Acima de 300	
3	Almoço / Jantar <ul style="list-style-type: none"> - Salada verde variada; - 3 variedades de legumes cru, sendo pelo menos um cozido - carne vermelha (1 tipo) e carne branca (1 tipo - frango ou peixe); - Arroz simples; - Feijão; - massa molho vermelho; - sobremesa (2 tipos); - bebidas: café, chá, água e Suco natural 	500 unidades		
			até 20	
			21 a 50	
			51 a 100	
			101 a 300	
			Acima de 300	
4	Petit Four <ul style="list-style-type: none"> - 02 tipos de biscoito doce, - 01 tipo de biscoito salgado, - café e chá 	2000 unidades		
			até 20	
			21 a 50	
			51 a 100	
			101 a 300	
			Acima de 300	

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

4.1. FORMAS DE PAGAMENTO: pagamento único após a realização de cada evento

4.2. 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.

4.3. Na hipótese de incorreções na Nota Fiscal/Fatura ou de qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo para pagamento será interrompido, reiniciando-se após a regularização das pendências, sem ônus para a CONTRATANTE.

4.4. MEIO DE PAGAMENTO: Depósito/transferência em conta bancária de titularidade da CONTRATADA ou PIX.

5. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

5.1. Os serviços serão executados sob demanda, de acordo com as necessidades da Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS – AGSUS, mediante solicitação formal da Contratante, contendo as informações necessárias à adequada prestação dos serviços, tais como tipo de alimentação, quantitativo estimado de participantes, local, data, horário e demais especificações pertinentes.

5.2. A execução dos serviços poderá ocorrer nas dependências da AGSUS ou em outros locais previamente indicados pela Contratante, inclusive em espaços externos, locais com estrutura reduzida, conforme necessidade institucional.

- 5.3. A Contratada deverá disponibilizar cardápios variados para os serviços de alimentação previstos neste Termo de Referência, promovendo a alternância dos itens ofertados, de modo a evitar repetições frequentes, especialmente em eventos contínuos, recorrentes ou destinados ao mesmo público participante.
- 5.4. A Contratada deverá apresentar previamente, para análise e aprovação da Contratante, o cardápio proposto para cada evento ou atividade, observando o perfil do público, o tipo de serviço solicitado, o horário de realização e as especificidades da demanda.
- 5.5. A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos necessários à execução dos serviços, incluindo alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos, materiais de apoio, equipe operacional, transporte, montagem, reposição e desmontagem da estrutura utilizada.
- 5.6. Os alimentos deverão ser preparados, acondicionados, transportados e servidos em conformidade com as normas sanitárias, de higiene e segurança alimentar vigentes, observando-se as boas práticas de manipulação de alimentos e demais exigências dos órgãos competentes.
- 5.7. Os serviços deverão ser executados com pontualidade, qualidade, regularidade e eficiência, observando os horários e cronogramas previamente definidos pela Contratante.
- 5.8. A Contratada deverá garantir padrão adequado de apresentação dos alimentos, organização do serviço, limpeza dos ambientes utilizados e reposição suficiente dos itens contratados durante toda a realização do evento ou atividade.
- 5.9. Os pedidos observarão os prazos mínimos de antecedência estabelecidos no Termo de Referência, podendo haver flexibilização mediante concordância formal entre as partes e viabilidade operacional da Contratada. Poderão ocorrer solicitações de atendimento fora do horário comercial, em finais de semana e feriados, desde que previamente comunicadas pela Contratante, observados os prazos e condições estabelecidos neste instrumento.
- 5.10. Contratada deverá atender às restrições alimentares e necessidades nutricionais específicas informadas pela Contratante, incluindo, quando solicitado, opções vegetarianas, veganas, diet, light, sem glúten, sem lactose ou outras adequações necessárias.
- 5.11. A AGSUS poderá solicitar alterações quantitativas ou qualitativas nos pedidos, observados os prazos mínimos definidos no Termo de Referência e a viabilidade operacional da Contratada.
- 5.12. A Contratada será responsável pelo transporte adequado dos alimentos e materiais até o local de execução dos serviços, inclusive quanto à manutenção da temperatura, acondicionamento e integridade dos produtos fornecidos.
- 5.13. Nos serviços executados fora da sede da AGSUS ou em locais sem infraestrutura adequada, poderá ser exigida visita técnica prévia, a critério da Contratante, para avaliação das condições necessárias à execução.
- 5.14. A Contratada deverá substituir imediatamente qualquer item considerado inadequado, em desacordo com as especificações ou que apresente qualidade insatisfatória, sem ônus adicional para a Contratante.
- 5.15. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pela AGSUS, que poderá solicitar ajustes, adequações ou complementações necessárias ao fiel cumprimento das obrigações contratuais.
- 5.16. As quantidades solicitadas pela Contratante poderão variar conforme a necessidade de cada evento, não havendo obrigação de contratação mínima ou garantia de consumo integral dos quantitativos estimados previstos no Termo de Referência.
- 5.17. A AgSUS poderá solicitar alterações quantitativas ou qualitativas nos pedidos observando os seguintes limites:
- Alterações de até 20% do quantitativo: mínimo de 24 horas úteis de antecedência;
 - Alterações superiores a 20%: sujeitas à análise de viabilidade pela contratada;
- 5.18. Toda alteração deverá ocorrer formalmente por e-mail ou outro canal oficialmente definido.

6. OBSERVAÇÕES / INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

6.1 DEGUSTAÇÃO

- 6.1.2. Com o objetivo de verificar a conformidade dos serviços de alimentação ofertados com as especificações técnicas e padrões mínimos de qualidade estabelecidos no Termo de Referência, poderá ser exigida das empresas mais bem classificadas a apresentação de amostras e realização de degustação.
- 6.1.3. A avaliação destina-se à verificação da qualidade dos alimentos, apresentação, sabor, temperatura, acondicionamento, higiene, logística e capacidade operacional das licitantes.
- 6.1.4. Da convocação das empresas: Encerrada a fase de recebimento das propostas, serão convocadas para realização da degustação as 3 (três) empresas provisoriamente classificadas com os menores preços, observada a ordem de classificação.
- 6.1.5. A convocação será realizada mediante comunicação formal, com indicação de data, horário, local e itens que deverão ser apresentados.

- 6.1.6. O não comparecimento injustificado ou a não apresentação das amostras implicará desclassificação da proposta.
- 6.1.7. As empresas deverão apresentar amostras representativas dos itens correspondentes aos serviços objeto da contratação, incluindo, conforme aplicável: coffee break, almoço, jantar, brunch e petit four demais itens previstos no cardápio ou especificações técnicas.
- 6.1.8. A degustação será realizada por comissão formalmente designada, observando critérios objetivos, tais como:
- apresentação visual e padronização;
 - sabor e qualidade dos alimentos;
 - temperatura adequada para consumo;
 - variedade e equilíbrio do cardápio;
 - qualidade dos insumos empregados;
 - acondicionamento e transporte;
 - higiene e boas práticas de manipulação;
 - compatibilidade com as especificações técnicas do Termo de Referência;
 - capacidade de execução compatível com o porte do evento.
- 6.1.9. Serão consideradas aprovadas as empresas cujas amostras atenderem satisfatoriamente aos critérios estabelecidos.
- 6.1.10. Entre as empresas aprovadas, será declarada vencedora aquela que apresentar o menor preço, observada a ordem de classificação e o atendimento integral às exigências do Termo de Referência.
- 6.1.11. A reprovação na degustação implicará desclassificação da proposta, mediante decisão motivada.
- 6.1.12. Todos os custos decorrentes da preparação, transporte e apresentação das amostras correrão exclusivamente por conta das licitantes convocadas, sem direito a qualquer ressarcimento pela Administração.
- 6.1.13. Ressalta-se que a qualidade sensorial, apresentação e padronização dos serviços de alimentação são elementos essenciais para o atendimento do interesse público e não podem ser plenamente aferidos apenas por documentação técnica, mostra-se necessária a realização de degustação das propostas das três empresas mais bem classificadas, visando assegurar seleção mais eficiente e adequada da proposta apta ao atendimento da demanda administrativa.

7. DA PROPOSTA

7.1. 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:

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.