

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º Cotação 565/2026
AGSUS.013386/2026-67

OBJETO
Fornecimento de bens e serviços para a realização dos eventos do DSEI Litoral Sul, referente ao 2º semestre de 2026.

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 – 13/07/2026 a serem encaminhadas pelo <i>e-mail</i>	
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 GLOBAL. 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:

MATERIAL GRÁFICO												
O R D E M	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA	EVENTO 1 74 participantes	EVENTO 2 73 participantes	EVENTO 3 17 participantes	EVENTO 4 12 participantes	EVENTO 5 12 participantes	EVENTO 6 12 participantes	EVENTO 7 27 participantes	EVENTO 8 15 participantes	EVENTO 9 20 participantes	T o t a l
			QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	

1	Banner personalizado Banner personalizado com bastão e corda 80x160 cm	Unidade	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	2
2	Certificados Certificados A4 personalizados em papel vergê	Unidade	71	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	10	15	96

Observações: Conforme RESOLUÇÃO DIREX Nº 55/2025, item 4.1.5, inciso IX, é atribuição da Unidade de Comunicação "criar a logomarca e a identidade visual da AgSUS e gerir sua aplicação institucional", diante disso, as artes gráficas produzidas no âmbito deste processo, devem ser submetidas e validadas pela UCOM.

ITENS PERSONALIZADOS												
O R D E M	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNI D A DE M E D I D A	EVENTO 1 74 participantes	EVENTO 2 73 participantes	EVENTO 3 17 participantes	EVENTO 4 12 participantes	EVENTO 5 12 participantes	EVE NTO 6 12 participantes	EVE NTO 7 27 participantes	EVE NTO 8 15 participantes	EVENTO 9 20 participantes	
			QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	
4	Garrafa squeeze personalizada branca	Unidade	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	10	15	25

	de alumíni o – 300 ml											
7	Bolsa cor crua Confec ção de bolsas, ecobag cor crua	U ni da de	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	10	15	25
8	Bloco de anotaç ões Bloco de anotaç ões person	U ni da de	N/A	71	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	10	15	25

	alizado (14,5x 10cm com 50 folhas)											
ITENS DE MALHARIA												

ITENS DE MALHARIA												
O R D E M	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA	EVENTO 1 74 participantes	EVENTO 2 73 participantes	EVENTO 3 17 participantes	EVENTO 4 12 participantes	EVENTO 5 12 participantes	EVENTO 6 12 participantes	EVENTO 7 27 participantes	EVENTO 8 15 participantes	EVENTO 9 20 participantes	
			QTD	QTD	QTD	QTD	QTD	QTD		QTD	QTD	

1 2	Camise ta Cor Branca Confec ção de camise tas na cor branca taman ho: P	U ni da de	N / A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	3	3	6
1 3	Camise ta Cor Branca Confec ção de camise tas na cor branca taman ho: M	U ni da de	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	3	3	6

14	Camise ta Cor Branca Confec ção de camise tas na cor branca taman ho: G	U ni da de	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	2	2	4
----	---	---------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	---	---

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO										
OR DE M	DESCRIÇÃO/E SPECIFICAÇÃO	EVENTO 1 74 participan tes	EVENTO 2 73 participan tes	EVENTO 3 17 participan tes	EVENTO 4 12 participantes	EVENTO 5 12 participa ntes	EVENTO 6 12 participantes	EVENTO 7 27 participantes	EVENTO 8 15 participantes	EVENTO 9 20 participantes

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		he ada s (fra ng o des fia do, qu eijo , leg um es) • Pã o de qu eijo • Esfi rra de car ne	he ad as (fr an go de sfi ad o, qu eij o, leg um es) • Pã o de qu eij o • Esf irr a de							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		- Em pa din has ass ada s (fra ng o co m req ueij ão) - Mi ni tor tas sal gad as (le gu me s)	car ne - Em pa din ha s ass ad as (fr an go co m req uei jão) - Mi ni tor tas sal ga da							
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

		• Sanduiche de tomate, alface queijo e presunto • Sanduiche de tomate, alface queijo e presunto	• Sals (legumes) • Sanduiche de tomate, alface queijo e presunto • Mini bagu							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



AgSUS

Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS

		e pre sun to	ete s rec he ad as (qu eij o e pre su nto)							
		• Tor rad as co m pas tas (pa tê de sar din ha)	• Tor rad as co m pa sta s (pa tê de sar							
		• Bol o de ba na na int egr al								

 (61) 3686-5550

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

		• Bol o de fub á co m goi aba da • Da din ho de tap ioc a co m me l • Bol inh os de chu	din ha) • Bol o de ba na na int egr al • Bol o de fub á co m goi ab ad a • Da din ho de							
--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--

		- va - ass - ad - os • Ba - na - na, - me - lan - cia, - lar - anj - a • Sal - ada - de - fru - tas • Caf - é - tor - rad - o e - mo - ído	- tap - ioc - a - co - m - me - l • Bol - inh - os - de - ch - uv - a - ass - ad - os • Ba - na - na, - me - lan - cia , - lar							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		• Leite integral • Sucos naturais: laranja e uva • Água mineral Horário de fornecimento:	lanj • Salada de frutas • Café torrado e moído • Leite integral • Sucos naturais: laranja							
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

		08h00 15h30 Observações: - A empresa contratada ficará responsável pela	anjo e universal - Água mineral Horário de fornecimento: 08h00 15h30 Observações: - A em							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		nec im ent o de tod os os ute nsíl ios nec ess ári os, incl uin do toa lha de me sa, cai xa tér	pre sa co ntr ata da fic ará res po ns áv el pel o for ne ci me nto de to do s os ute							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		mic a par a a ad eq ua da con ser vaç ão dos suc os, gar raf as, be m co mo , ma teri ais	nsí lio s ne ces sár ios , inc lui nd o toa lha de me sa, cai xa tér mi ca par a a ad eq							
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

		des car táv eis co mo gua rda na pos , tal her es, pra tos e cop os.	ua da co ns erv açã o do s suc os, gar raf as, be m co mo , ma ter iais de sca rtá vei							
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

			s co mo gu ard an ap os, tal her es, pra tos e co po s.							
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

22	Serviço de alimentação (Café - lanche)	N/A	N/A	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 14 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): • Café • leite	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 09 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): • Café • leite • pão • queijo • presunto • água	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 07 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): • Café • leite • pão • queijo • presunto • água	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 24 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): • Café • leite • pão • queijo • presunto • água	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turnos para 11 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): • Café • leite • pão • queijo • presunto • água Horário de fornecimento:	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turnos para 16 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): • Café • leite • pão • queijo • presunto • água Horário de fornecimento:
----	--	-----	-----	--	---	---	---	--	--

				• queijo • presunto • água Horário de fornecimento: • 08h00 Observações: • A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários,	Horário de fornecimento: • 08h00 Observações: • A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios	• leite • pão • queijo • presunto • água Horário de fornecimento: • 08h00 Observações: • A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios	• água Horário de fornecimento: • 08h00 Observações: • A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios	Horário de fornecimento: • 08h00 Observações: • A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários,	• 08h00 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	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
--	--	--	--	--	--	---	---	---	---	---

				rá resp ons ável pel o forn eci me nto de tod os os ute nsíli os nec ess ário s, incl uin do toal ha	inclin do toalha de mesa, caixa térmica para a adequa da conser vação dos sucos, garrafa s, bem como, materi ais descart áveis como guarda napos, talhere s,	A em pr es a co ntr ata da fic ará res po ns áv el pel o for ne ci me nt o de	neces sários, inclin do toalha de mesa, caixa térmic a para a adequ ada conse rvaçã o dos sucos, garraf as, bem como, materi ais descar táveis como	inclin do toalha de mesa, caixa térmica para a adequa da conserv ação dos sucos, garrafa s, bem como, materia is descart áveis como guarda napos, talhere s,	ção dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartá veis como guardan apos, talheres, pratos e copos. Deve ser servido em forma de kit com Café, leite, pão, queijo, presunto , água. (para	como, materiais descartáv eis como guardana pos, talheres, pratos e copos. Deve ser servido em forma de kit com Café, leite, pão, queijo, presunto, água. (para cada participa nte)
--	--	--	--	---	---	---	--	---	--	---

				de mes a, caix a tér mic a par a a ade qua da con serv açã o dos suc os, garr afas , be m com	pratos e copos. • Deve ser servido em forma de kit com Café, leite, pão, queijo, presun to, água. (para cada particip ante)	to do s os ut en sili os ne ces sár ios , inc lui nd o to alh a de me sa, cai xa tér	guard anapo s, talher es, pratos e copos. • Deve ser servid o em forma de kit com Café, leite, pão, queijo , presu nto, água. (para cada	pratos e copos. • Deve ser servido em forma de kit com Café, leite, pão, queijo, presunt o, água. (para cada particip ante)	cada participa nte)	
--	--	--	--	--	---	---	--	---	---------------------------	--

				o, materiais descartáveis com o guarda napos, talheres, pratos e copos.		mi ca para a adequada conservação aç ão dos sucos, garrafas, bebm com	participante)			
--	--	--	--	---	--	---	---------------	--	--	--

				em for ma de kit com Caf é, leit e, pão , que ijo, pres unt o, águ a. (par a cad a part icip		o, ma ter iai s de sca rtá vei s co m o gu ar da na po s, tal he res , pr at os				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				ant e)		e co po s. • De ve ser ser vid o em for ma de kit co m Caf é, leit e, pã o, qu eij o,				
--	--	--	--	-----------	--	--	--	--	--	--

						pr es un to, ág ua. (pa ra ca da pa rti cip an te)				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

23	Serviço de alimentação (Almoço)	N/A	N/A	Calcular a quantidade de para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 14 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): • Arroz • feijão • carne (bovina, frango ou peixe) • massa • verduras/legumes/cal	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 09 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): • Arroz • feijão • carne (bovina, frango ou peixe) • massa • verduras/legumes/cal	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 09 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): • Arroz • feijão • carne (bovina, frango ou peixe) • massa • verduras/legumes/cal	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 24 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): • Arroz • feijão • carne (bovina, frango ou peixe) • massa • verduras/legumes/cal	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turnos para 11 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): • Arroz • feijão • carne (bovina, frango ou peixe) • massa • verduras/legumes/salada	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turnos para 16 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): • Arroz • feijão • carne (bovina, frango ou peixe) • massa • verduras/legumes/salada
----	------------------------------------	-----	-----	--	---	---	---	--	--

				(bo vina , fran go ou peix e) • mas sa • ver dur as/l egu mes /sal ada Horário de fornecim ento: • 11h 30	Horário de forneciment o: • 11h30 Observação s: • A empres a contrat ada ficará respon sável pelo forneci mento de todos os utensíli os necess ários,	• carne (b ovina, fran go ou peixe) • massa • verduras /legu mes/s alada Horário de	• verduras/leg umes/ salada Horário de fornecime nto: • 11h30 Observaçõ es: • A empres a contra tada ficará respo nsável pelo fornec iment o de todos	Horário de forneciment o: • 11h30 Observação s: • A empres a contrat ada ficará respon sável pelo forneci mento de todos os utensíli os necess ários,	Horário de fornecimento : • 11h30 Observações: • A empresa contrata da ficará responsá vel pelo fornecim ento de todos os utensílio s necessári os, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservaç ão dos sucos,	• 11h30 Observações: • A empresa contratada ficará responsá vel pelo fornecim ento de todos os utensílios necessári os, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservaç ão dos sucos,
--	--	--	--	---	---	--	---	---	---	---

				Observações: A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios	incluem toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres,	fornecimento: 11h30 Observações: - A empresa contratada ficará responsável por	os utensílios necessários, incluem toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais	incluem toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, copos.	adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.	garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.
									O almoço deve ser servido as 11h30, para 16 participantes e como sugestão a oferta de Marmiteixam G - Arroz, feijão,	

				nsili os nec ess ário s, incl uin do toal ha de mes a, caix a tér mic a par a a ade qua da con serv	pratos e copos. O almoço deve ser servido as 11h30, para 17 participantes e como sugestão o a oferta de Marmite ex tam G - Arroz, feijão, carne (bovina , frango	o for ne ci me nt o de to do s os ut en sili os ne ces sár ios , inc lui nd o to	descar táveis como guard anapo s, talher es, pratos e copos. O almoço deve ser servido as 11h30 , para 09 partici pante s e como sugest	pratos e copos. O almoço deve ser servido as 11h30, para 24 particip antes e como sugestão o a oferta de Marmite ex tam G - Arroz, feijão, carne (bovina, frango ou peixe), massa, verduras /legumes /salada e uma fruta.	como sugestão a oferta de Marmite x tam G - Arroz, feijão, carne (bovina, frango ou peixe), massa, verduras /legumes /salada e uma fruta.	carne (bovina, frango ou peixe), massa, verduras/ legumes/ salada e uma fruta.
--	--	--	--	--	---	---	--	--	---	---

				aça o dos suc os, garr afas , be m com o, mat eria is des cart ávei s com o gua rda nap os, talh	ou peixe), massa, verdur as/legu mes/sa lada e uma fruta.	alh a de me sa, cai xa tér mi ca pa ra a ad eq ua da co ns erv aç ão do s su co	ão a oferta de Marm itex tam G - Arroz, feijão, carne (bovin a, frango ou peixe) , massa , verdur as/leg umes/ salada e uma fruta.	ou peixe), massa, verdura s/legu mes/sal ada e uma fruta.		
--	--	--	--	---	--	--	---	--	--	--

				eres , prat os e cop os. O alm oço dev e ser serv ido as 11h 30, par a 17 part icip ant es e com o sug		s, gar raf as, be m co m o, ma ter iai s de sca rtá vei s co m o gu ar da na po				
--	--	--	--	---	--	---	--	--	--	--

				estã o a ofer ta de Mar mit ex tam G - Arr oz, feijã o, car ne (bo vina , fran go ou peix e), mas sa,		s, tal he res , pr at os e co po s. • O al m oç o de ve ser ser vid o as 11 h3				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

				ver dur as/l egu mes /sal ada e um a frut a.		0, pa ra 07 pa rti cip an tes e co m o su ge stã o a ofe rta de M ar mi tex ta m				
--	--	--	--	---	--	---	--	--	--	--

						G - Arr oz, feij ão, car ne (b ovi na, fra ng o ou pei xe) , ma ssa , ver du ras /le gu me				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

						s/s ala da e u ma fru ta.				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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 1: Capacitação dos conselheiros distritais do CONDISI Litoral Sul

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **11/09/2026**.

Endereço de entrega: **Auditório do DSEI Litoral Sul – R. Prof. Brasília Ovídio da Costa, 639 - Portão, Curitiba - PR, 80320-100**

Serviço de Alimentação (Coffee Break)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **15 a 17/09/2026**.

Endereço de entrega: **Auditório do DSEI Litoral Sul – R. Prof. Brasília Ovídio da Costa, 639 - Portão, Curitiba - PR, 80320-100**

Responsável pela entrega: **Plácida Beatriz Osório, E-MAIL: placida.osorio@agenciasus.org.br, Contato: (41) 9927-4653/(61) 99665-9589**

Evento 2: 14ª Reunião Ordinária do CONDISI Litoral Sul

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **16/10/2026**.

Endereço de entrega: **Auditório do DSEI Litoral Sul – R. Prof. Brasília Ovídio da Costa, 639 - Portão, Curitiba - PR, 80320-100**

Serviço de Alimentação (Coffee Break)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **20 a 22/10/2026**.

Endereço de entrega: **Auditório do DSEI Litoral Sul – R. Prof. Brasília Ovídio da Costa, 639 - Portão, Curitiba - PR, 80320-100**

Responsável pela entrega: **Plácida Beatriz Osório, E-MAIL: placida.osorio@agenciasus.org.br, Contato: (41) 9927-4653/(61) 99665-9589**

Evento 3: 2ª Reunião Ordinária –CLSI LONDRINA/PR

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **27/10/2026**.

Endereço de entrega: **Polo Base - Rua Cambara, 302 - Centro - Londrina/PR - CEP: 86.010- 530**

Responsável pela entrega: **Plácida Beatriz Osório, E-MAIL: placida.osorio@agenciasus.org.br, Contato: (41) 9927-4653/(61) 99665-9589**

Evento 4: 2ª Reunião Ordinária – CLSI BAURU/SP

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **28/10/2026**.

Endereço de entrega: **Polo Base - Rua Anvar Dabus, 9-104 - Vila Universitária – Bauru/SP CEP: 17012-380**

Responsável pela entrega: **Plácida Beatriz Osório, E-MAIL: placida.osorio@agenciasus.org.br, Contato: (41) 9927-4653/(61) 99665-9589**

Evento 5: 2ª Reunião Ordinária – CLSI ITAPORANGA/SP

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **29/10/2026**.

Endereço de entrega: **Polo Base - Rua Frei Pacifico de Monte Falco, 1580- Centro - CEP: 18.480-000**

Responsável pela entrega: **Plácida Beatriz Osório, E-MAIL: placida.osorio@agenciasus.org.br, Contato: (41) 9927-4653/(61) 99665-9589**

Evento 6: 2ª Reunião Ordinária – CLSI PARANAGUÁ/PR

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **10/11/2026**.

Endereço de entrega: **POLO BASE - Rua Benjamim Constant, 02 Fundos Funasa - CEP 83203-190 Beco D, do lado da companhia ambiental.**

Responsável pela entrega: **Plácida Beatriz Osório, E-MAIL: placida.osorio@agenciasus.org.br, Contato: (41) 9927-4653/(61) 99665-9589**

Evento 7: 2ª Reunião Ordinária – CLSI GUARAPUAVA/PR

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **12/11/2026**.

Endereço de entrega: **POLO BASE R - Benjamin Constant, 540 – Centro Guarapuava/PR**

Responsável pela entrega: **Plácida Beatriz Osório, E-MAIL: placida.osorio@agenciasus.org.br, Contato: (41) 9927-4653/(61) 99665-9589**

Evento 8: 2ª Reunião Ordinária e Capacitação – CLSI SANTA HELENA/PR

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **19/11/2026**.

Endereço de entrega: **Rua Brasilio Ovidio da Costa 639 – Portão**

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **23 e 24/11/2026**.

Endereço de entrega: **Polo Base - Avenida Paraná esquina com a Rua São Francisco, nº 271 – Bairro Vila Rica 85890-1**

Responsável pela entrega: **Plácida Beatriz Osório, E-MAIL: placida.osorio@agenciasus.org.br, Contato: (41) 9927-4653/(61) 99665-9589**

Evento 9: 2ª Reunião Ordinária e Capacitação – CLSI GUAÍRA/PR

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **19/11/2026**.

Endereço de entrega: **Rua Brasilio Ovidio da Costa 639 – Portão, Curitiba - PR, 80320-100**

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **26 a 27/11/2026**

Endereço de entrega: **POLO BASE - Rua Gabriel Filho Gurgel 244 - Centro - CEP: 85980000 Guaíra**

Responsável pela entrega: **Plácida Beatriz Osório, E-MAIL: placida.osorio@agenciasus.org.br, Contato: (41) 9927-4653/(61) 99665-9589**

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 14/07/2026**, 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 13/07/2026**, 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