

PROPOSTA COMERCIAL
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 633/2026
AGSUS.012693/2026-21

OBJETO: Fornecimento de bens e serviços para o Evento: Atenção Psicossocial e Promoção do Bem Viver Indígena, nos meses de agosto/outubro, no DSEI Pernambuco.

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 **xxxxx**, Banco **xxxxxx**, E-mail: **xxxxxxxxxxxxxxxx**, 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	ITEM/DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	Evento Turma 1 (25 a 27/08/26) [34 participantes]	Evento Turma 2 (22 a 24/09/26) [33 participantes]	Evento Turma 3 (20 a 22/10/26) [33 participantes]	TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

7	Serviço de alimentação Café da manhã	Unidade	N/A	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 15 participantes. Sugestão de Cardápio: Data: 22/09/2026 a 24/09/2026 Café da Manhã contendo: Principal: Cuscuz com ovo ou pão com ovo ou macaxeira cozida com ovo. Frutas: Banana ou mamão ou melão. Bebidas: Café com leite. Horário de fornecimento: A definir com Ailson ou Marina 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 como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. Alternar o café principal e as frutas ao longo dos 3 dias de evento.	N/A	45		
---	---	---------	-----	---	-----	----	--	--

8	Serviço de alimentação (Marmitas) Almoço	Unidade	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 30 participantes. Sugestão de Cardápio: Data: 25/08/2026 a 27/08/2026 Marmitas (Almoço) contendo: Prato principal: Frango guisado ou carne moída com legumes ou frango assado. Acompanhamentos: Arroz e feijão + macaxeira cozida ou batata doce ou inhame cozido ou conforme sugestão de guarnições. Salada: Salada de alface e tomate ou salada de repolho com cenoura ou vinagrete. Bebidas: Suco natural de frutas da região. Sugestões de guarnições para alternar durante os dias de evento: Macaxeira cozida, Batata-doce cozida, Inhame cozido, Abóbora cozida, Jerimum refogado; Legumes cozidos (cenoura, chuchu e vagem), Farofa simples, Farofa de cenoura, Macarrão ao alho e óleo e	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 30 participantes. Sugestão de Cardápio: Data: 22/09/2026 a 24/09/2026 Marmitas (Almoço) contendo: Prato principal: Frango guisado ou ou carne moída com legumes e frango assado. Acompanhamentos: Arroz e feijão + macaxeira cozida, batata-doce cozida e inhame cozido. Salada: Salada de alface e tomate ou salada de repolho com cenoura ou vinagrete. Bebidas: Suco natural de frutas da região. Sugestões de guarnições para alternar durante os dias de evento: Macaxeira cozida, Batata-doce cozida, Inhame cozido, Abóbora cozida, Jerimum refogado; Legumes cozidos (cenoura, chuchu e vagem),	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 30 participantes. Sugestão de Cardápio: Data: 20/10/2026 a 22/10/2026 Marmitas (Almoço) contendo: Prato principal: Frango guisado ou ou carne moída com legumes e frango assado. Acompanhamentos: Arroz e feijão + macaxeira cozida, batata-doce cozida e inhame cozido. Salada: Salada de alface e tomate ou salada de repolho com cenoura ou vinagrete. Bebidas: Suco natural de frutas da região. Sugestões de guarnições para alternar durante os dias de evento: Macaxeira cozida, Batata-doce cozida,	270		
---	---	---------	---	---	--	-----	--	--

			Macarrão ao molho simples. Horário de fornecimento: A definir com Ailson ou Marina. 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 como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.	Farofa simples, Farofa de cenoura, Macarrão ao alho e óleo e Macarrão ao molho simples. Horário de fornecimento: A Definir com Ailson ou Marina 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 como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.	Inhame cozido, Abóbora cozida, Jerimum refogado; Legumes cozidos (cenoura, chuchu e vagem), Farofa simples, Farofa de cenoura, Macarrão ao alho e óleo e Macarrão ao molho simples. Horário de fornecimento: A Definir com Ailson ou Marina 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 como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.			
--	--	--	---	---	--	--	--	--

9	Serviço de alimentação Lanche da Tarde	Unidade	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 34 participantes. Sugestão de Cardápio: Data: 25/08/2026 a 27/08/2026 Lanche da Tarde contendo: Principal: Cuscuz com manteiga ou pão com ovo mexido ou bolo de macaxeira. Frutas: Banana ou mamão ou melancia. Bebidas: Café com leite. Horário de fornecimento: A definir com Ailson ou Marina 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 como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. Alternar o lanche principal e as frutas ao longo dos 3 dias	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 33 participantes. Sugestão de Cardápio: Data: 22/09/2026 a 24/09/2026 Lanche da Tarde contendo: Principal: Cuscuz com ovo ou pão com ovo ou bolo de trigo. Frutas: Banana ou mamão ou melancia. Bebidas: Café com leite. Horário de fornecimento: A definir com Ailson ou Marina 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 como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. Alternar o lanche principal e as frutas ao longo dos	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 33 participantes. Sugestão de Cardápio: Data: 20/10/2026 a 22/10/2026 Lanche da Tarde contendo: Principal: Cuscuz com ovo ou pão com ovo ou bolo de trigo. Frutas: Banana ou mamão ou melancia. Bebidas: Café com leite. Horário de fornecimento: A definir com Ailson ou Marina 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 como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.	300		
---	---	---------	--	---	---	-----	--	--

			de evento.	3 dias de evento.	Alternar o lanche principal e as frutas ao longo dos 3 dias de evento.			
10	Serviço de alimentação (marmita) Jantar	Unidade	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 20 participantes. Sugestão de Cardápio: Data: 25/08/2026 a 27/08/2026 Marmitas (Jantar) contendo: Prato principal: Frango assado ou carne guisada ou carne desfiada. Acompanhamentos: Arroz e feijão + batata-doce cozida ou cuscuz ou macaxeira cozida. Bebidas: Café com leite e suco natural. Sugestões de guarnições para alternar durante os dias de evento: Macaxeira cozida, Batata-doce cozida, Inhame cozido, Abóbora cozida, Jerimum refogado; Legumes cozidos (cenoura, chuchu e vagem), Farofa simples, Farofa de cenoura, Macarrão ao alho e óleo e Macarrão ao molho simples. Horário de fornecimento: A definir com Ailson ou Marina Observações: A empresa contratada ficará responsável pelo	N/A	N/A	60		

			fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.					
	VALOR TOTAL							

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

ENTREGA

Evento: Atenção Psicossocial e Promoção do Bem Viver Indígena: Estratégias para o Trabalho Intercultural no âmbito do SasiSUS

Serviço de Alimentação (Marmitas)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias: Turma 1: 25/08/2026 a 27/08/2026, Turma 2: 22/09/2026 a 24/09/2026 e Turma 3: 20/10/2026 a 22/10/2026.

Endereço de entrega: Turma 1: Jatobá/PE (25/08/2026 a 27/08/2026): Espaço Bem Viver Pankararu (Aldeia Bem Querer de Baixo) Território Indígena Pankararu. Jatobá-PE,

Turma 2: Pesqueira/PE (22/09/2026 a 24/09/2026): Associação PODE - Rua Padre Augusto de Carvalho, 421 - Centro, Pesqueira - PE e

Turma 3: Carnaubeira da Penha/PE (20/10/2026 a 22/10/2026): Auditório do município de Carnaubeira da Penha - Rua Manoel Freire da Silva, S/N - Carnaubeira da Penha- PE.

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