

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇO N.º 668/2026
AGSUS.012693/2026-21

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

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 19/08/2026	
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 – 18/08/2026 a serem encaminhadas pelo e-mail	
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:

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO								
ORDEM	ITEM/DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	Evento	Evento	Evento	TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
			Turma 1	Turma 2	Turma 3			
			(25 a 27/08/26)	(22 a 24/09/26)	(20 a 22/10/26)			
			[34 participantes]	[33 participantes]	[33 participantes]			

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. 45 UNIDADES DE CAFÉ DA MANHÃ 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. 90 UNIDADES DE ALMOÇO 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 Macarrão ao molho simples.	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 30 participantes. 90 UNIDADES DE ALMOÇO 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), Farofa simples, Farofa de cenoura, Macarrão ao alho e óleo e Macarrão ao molho simples.	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 30 participantes. 90 UNIDADES DE ALMOÇO 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, Inhame cozido, Abóbora cozida, Jerimum refogado; Legumes cozidos (cenoura, chuchu e	270		
---	---	---------	--	---	---	-----	--	--



(61) 3686-5550



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

			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.	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.	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. 102 UNIDADES DE LANCHE DA TARDE 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 de evento.	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 33 participantes. 99 UNIDADES DE LANCHE DA TARDE 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 3 dias de evento.	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 33 participantes. 99 UNIDADES DE LANCHE DA TARDE 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. Alternar o lanche principal e as frutas ao longo dos 3 dias de evento.	300		
---	---	---------	---	--	--	-----	--	--

10	Serviço de alimentação (marmita) Jantar	Unidade	Calcular a quantidade para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 20 participantes. 60 UNIDADES DE JANTAR 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 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.	N/A	N/A	60		
----	--	---------	--	-----	-----	----	--	--

	VALOR TOTAL			
--	-------------	--	--	--

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: 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.

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

 (61) 3686-5550

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

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 19/08/2026**, 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 18/08/2026**, 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