

**REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL****COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 730/2026**

Prezados(as) Senhores(as),

A **Agência Brasileira de Apoio à Gestão do Sistema Único de Saúde - AgSUS**, por intermédio da Coordenação de Aquisições e Contratações - CCS/PES Rio Doce, torna pública, para conhecimento dos interessados, a Cotação de Preços nº 730/2026, a ser realizada com critério de seleção pelo menor valor, visando à contratação do objeto descrito nesta requisição, conforme as especificações e condições estabelecidas no Modelo de Proposta e nos demais documentos que integram o presente instrumento.

O certame será regido pelo Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS, bem como pelas demais normas aplicáveis à matéria.

OBJETO

Contratação de empresas especializadas para prestação de serviços de alimentação para a realização da Oficina de Planejamento Interfederativo do Programa Especial de Saúde Rio Doce (PES Rio Doce), prevista para ser realizada no dia **11 de setembro de 2026**, em **Mariana/MG**, das 08h às 17h.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA

**DATA E HORA DO INÍCIO DE
ACOLHIMENTO DAS
PROPOSTAS:**

Às **00h** do dia **03 de setembro de 2026**.

**DATA E HORA DO LIMITE DE
ACOLHIMENTO DAS
PROPOSTAS:**

Às **23h59** do dia **08 de setembro de 2026**.

**PRAZO PARA
ESCLARECIMENTOS:**

Até às **12h00** do dia **04 de setembro de 2026**.

CRITÉRIO DE SELEÇÃO:

Menor Preço por lote.

NORMAS DE REGULAÇÃO:

Resolução CDA nº 23, de 10 de Junho de 2025
Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS

**E-MAIL PARA ENVIO DAS
PROPOSTAS:**

aquisicoes.riodoce@agenciasus.org.br

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA:

Lote 1: Os serviços deverão ser realizados dia **11 de setembro de 2026**, no **Auditório ICHS - UFOP, Mariana/MG**.

Lote 2: O serviço de almoço deverá ser realizado em restaurante, no dia **11 de setembro de 2026**, localizado a uma distância máxima de 600 (seiscentos) metros do **Auditório ICHS - UFOP, Mariana/MG**.

**LINK DA PUBLICAÇÃO NO
SITE DA AGSUS:**

[Contratações Abertas \(https://agenciasus.org.br/contratacoes-abertas/\)](https://agenciasus.org.br/contratacoes-abertas/)

CONTATOS E INFORMAÇÕES:

Endereço: SEPNN CRN 514 Bloco D - Plano Piloto, Brasília - DF, 70750-525.

Telefone: (61) 99657-7652 de 2ª a 6ª feira, das 9h às 12h e das 14h às 18h - Procurar a Coordenação de Contratações e Serviços - CCS PES Rio Doce.

1. DO CRITÉRIO DE ESCOLHA

1.1. A presente Contratação seguirá o Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS, aprovado por meio da Resolução CDA nº 23 de 10 de junho de 2025, adotando-se a modalidade "Cotação de Preços", conforme disposto no art. 4º, inciso I, do referido regulamento.

1.2. O critério de seleção será o de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

1.3. O proponente deverá encaminhar a proposta comercial observando o modelo-padrão em anexo, contendo todas as informações obrigatórias e o detalhamento do fornecimento do objeto.

1.4. O não atendimento ao modelo-padrão de proposta, especialmente quanto às informações exigidas e à forma de apresentação, poderá acarretar a desclassificação da proposta.

1.5. Poderão ser desclassificadas as propostas que:

- não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas nesta requisição ou em seus anexos;
- conter vícios insanáveis; e
- apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências desta requisição, desde que insanável.

1.6. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o fornecedor comprove a exequibilidade da proposta.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

2.1. As descrições e especificações dos serviços, correspondentes aos respectivos lotes, constam no quadro abaixo, bem como no Modelo de Proposta de Preços.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO - LOTE 1	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	<u>Café da Manhã</u> Café da manhã para atender 100 pessoas. • Café; • Chocolate quente; • Chás diversos; • 2 (dois) tipos de sucos de fruta natural sem açúcar; • Pães (três tipos); • Salada de frutas; • Frios; • Geleia de frutas; • Bolo (2 tipos); e • Pão de queijo assado na hora. <u>Condições de Execução:</u> Poderá haver substituição de itens do cardápio. <u>Oferecer opções para vegetarianos, veganos e celíaco.</u> Obs.: O serviço deverá ser fornecido com todos os materiais necessários ao seu perfeito funcionamento, incluindo equipe de maître, garçons e copeiras, além de rechauds, louças, prataria e talheres. <u>Enviar sugestão de cardápio do café da manhã para aprovação.</u>	UN	100
	<u>Coffee Break</u> O serviço de <i>coffee break</i> deverá contemplar alimentos frescos, saudáveis e de elevada qualidade, atendendo aos seguintes requisitos mínimos: Público Estimado: 100 pessoas. Cardápio:		

2	• Salada de frutas, alimentos frescos da estação, higienizadas e fracionadas em porções individuais; • Frios (2 tipos); • Geléia de frutas (2 tipos); • Pão de Queijo assado na hora; • Pães (3 tipos); • Patê (2 tipos: frango e grão de bico); • Minissanduíches (2 tipos); • Salgados assados e folhados (1 tipo de assado e 1 tipo folhados); • Bolos (2 tipos); e • Opções vegetarianas, veganas e isentas de glúten (para celíacos). • Bebidas: Sucos naturais variados (2 tipos e sem adição de açúcar), café e chás. Condições de Execução: Recursos Humanos: Coordenador de evento, garçons e equipe de logística e transporte. Materiais e Infraestrutura: Louças, <i>rechauds</i>, bandejas, cachepôs, guardanapos, minitalheres, taças, copos, toalhas de mesa e pranchões. Sinalização: Disponibilização de placas informativas para identificação dos alimentos, incluindo o destaque para restrições alimentares, quando aplicável. Enviar sugestão de cardápio do coffee break para aprovação.	UN	100
---	--	----	-----

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO - LOTE 2	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
	<u>Almoço</u> • 5 opções de saladas variadas, • 2 opções de folhas frescas, • 1 opção de molho especial; • 1 antepasto artesanal, • 2 opções de carnes (frango, peixe, carne vermelha); • 1 opção de massa; • 3 opções de guarnições quentes; • 2 opções de sobremesas, • 1 panachê de frutas laminadas ou salada de frutas; • 2 opções de bebida não alcóolica por pessoa (refrigerante normal e zero) e suco da fruta. Condições de Execução: Deverá ser fornecido almoço para 100 (cem) participantes, a ser realizado em restaurante localizado em distância máxima de 600 (seiscentos) metros do Auditório ICHS - UFOP (local de realização do evento), em Mariana/MG, no horário de 12h até 14h, de modo a facilitar o deslocamento dos participantes e garantir a continuidade da programação institucional. O serviço poderá ser realizado no formato à la carte ou buffet, conforme estrutura e capacidade do estabelecimento, devendo assegurar atendimento adequado, agilidade no serviço e qualidade das refeições. O cardápio deverá observar as diretrizes de alimentação saudável, contemplando, no mínimo: • opções de proteína, com porção mínima de 200 g (duzentos gramas) por participante, disponibilizando opções de carne bovina, frango ou peixe; • opções de verduras e legumes; • saladas verdes variadas e saladas de legumes;		

1	• massas e/ou outros acompanhamentos; • molhos/temperos diversos para acompanhamento das saladas, quando aplicável; • sobremesa; • 01 (uma) bebida não alcoólica por participante, podendo ser disponibilizada entre água mineral com gás, água mineral sem gás e sucos naturais variados. Deverão ser disponibilizadas opções específicas de cardápio para vegetarianos, veganos, celíacos e pessoas com diabetes, em quantidade suficiente para atendimento dos participantes que necessitarem dessas opções. As preparações destinadas a esses públicos deverão ser devidamente identificadas, observando-se os cuidados necessários para evitar contaminação cruzada, especialmente no atendimento às pessoas com doença celíaca. Todos os alimentos e preparações disponibilizados deverão estar devidamente identificados por meio de placas ou elementos informativos, contendo, quando aplicável, a denominação da preparação e a indicação de características específicas, tais como vegetariano, vegano, sem glúten e/ou adequado para pessoas com diabetes. O estabelecimento deverá disponibilizar toda a infraestrutura necessária ao adequado atendimento dos participantes, incluindo mesas, cadeiras, toalhas, pratos, talheres, copos, guardanapos, utensílios, equipe de atendimento, serviço de garçons e demais materiais e recursos necessários à execução do serviço, sem ônus adicional para a CONTRATANTE. O serviço deverá ser prestado em estabelecimento que apresente condições adequadas de higiene, organização, segurança alimentar, conforto e acessibilidade, em observância à legislação sanitária aplicável. O restaurante deverá estar localizado em até 600 (seiscentos) metros do Auditório ICHS - UFOP, em Mariana/MG, devendo a distância ser considerada como referência para o deslocamento dos participantes entre local do evento e o estabelecimento onde será servido o almoço. A CONTRATADA deverá assegurar que a alimentação seja servida em condições adequadas de temperatura, apresentação, higiene e qualidade, garantindo o atendimento integral dos participantes durante o período destinado ao almoço. <u>Enviar sugestão de cardápio do almoço para aprovação.</u>	UN	100
---	---	----	-----

3. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A entrega deverá ser realizada no dia **11 de setembro de 2026**, conforme os horários e os locais indicados abaixo:

- **Café da Manhã**
 - **Horário:** 9h;
 - **Local:** Auditório ICHS - UFOP em Mariana/MG.
- **Coffe Break**
 - **Horário:** 16h;
 - **Local:** Auditório ICHS - UFOP em Mariana/MG.
- **Almoço**
 - **Horário:** 12h às 14h;
 - **Local:** Restaurante em até 600m de distância do Auditório ICHS, em Mariana/MG.

3.2. A entrega dos materiais e a prestação dos serviços de alimentação (**Café da Manhã e Coffe Break**) deverão ocorrer no **Auditório ICHS - UFOP, Mariana/MG**.

3.3. **O almoço deverá ser oferecido em um restaurante de até 600m de distância do Auditório ICHS.**

3.4. A execução dos serviços **deverá ser previamente agendada** com a equipe responsável pelo escritório, por meio de contato a ser informado pela unidade demandante, de modo a garantir o adequado acesso ao local e a organização das atividades.

3.5. Os serviços deverão ser realizados em horário comercial, preferencialmente de segunda a sexta-feira, entre 08h e 17h, podendo ser ajustados conforme necessidade e alinhamento prévio entre as partes.

3.6. As empresas contratadas serão responsáveis pelo transporte, entrega, manuseio, instalação e montagem de todos os materiais, incluindo o fornecimento de equipamentos, ferramentas e mão de obra necessários à completa execução dos objetos.

3.7. Caberá à contratada assegurar que o local esteja apto à instalação, bem como adotar as medidas

necessárias para não causar danos à estrutura existente, responsabilizando-se por eventuais reparos decorrentes da execução dos serviços.

4. DA VIGÊNCIA DA ORDEM DE FORNECIMENTO E/OU SERVIÇOS

4.1. O prazo de vigência da Ordem de Serviço é de **30 (trinta) dias**, contados da data de sua assinatura, podendo ser encerrado após a entrega integral e definitiva do objeto, sem prejuízo da manutenção das obrigações legais remanescentes.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado em **parcela única**, após a efetiva prestação e o recebimento definitivo dos serviços, mediante apresentação do respectivo **Recibo, Nota Fiscal, Fatura ou Boleto**, devidamente atestado pelo fiscal do contrato.

5.2. O pagamento será efetuado no prazo de até **15 (quinze) dias**, contado do aceite do documento de cobrança pelo fiscal do contrato, por meio de **boleto bancário, PIX ou transferência bancária** para conta de titularidade da **CONTRATADA**.

5.3. A **CONTRATADA** encaminhará a Nota Fiscal ou Documento Fiscal, discriminando todas as importâncias devidas, com o descritivo detalhado e correspondente ao serviço efetivamente fornecido e entregue, a ser encaminhado por e-mail à **CONTRATANTE**, mediante confirmação de recebimento.

5.4. Caso a **CONTRATADA** não emita Nota Fiscal Eletrônica, deverá encaminhar o respectivo documento fiscal específico, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

5.5. Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o documento será devolvido à **CONTRATADA** e o pagamento ficará suspenso até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo, sem qualquer ônus à **CONTRATANTE**.

5.6. Não poderá ser cobrada nenhuma taxa, valor ou custo extraordinário da **CONTRATANTE** ou de seus beneficiários, a qualquer título ou sob qualquer pretexto.

5.7. Para fins de faturamento e comprovação da entrega, a Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da **Agência Brasileira de Apoio à Gestão do SUS - AgSUS**, CNPJ nº **37.318.510/0001-11**, Inscrição Estadual CF/DF nº **08.177.294/001-70**, e conter, de forma expressa e detalhada, no mínimo, as seguintes informações: número do processo, identificação da Agência com o respectivo CNPJ, número do Contrato, endereço do respectivo local de entrega, bem como a discriminação completa do(s) item(ns) fornecido(s), com indicação das quantidades, marca e modelo correspondentes.

6. DA PROPOSTA

6.1. A proposta comercial deverá ser apresentada **em papel timbrado, datada e assinada pelo representante legal da empresa**, conforme modelo-padrão anexo, contendo todas as informações exigidas nesta requisição.

6.2. A validade da proposta deverá ser de no mínimo **60 (sessenta) dias corridos**, contados da data de abertura das propostas.

6.3. Todas as despesas relacionadas à entrega, incluindo frete, seguros, carga e descarga, serão de responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA**.

6.4. Favor incluir o catálogo(s), prospecto(s) com foto, certificações pertinentes (INMETRO, ANVISA, ANATATEL, entre outras, quando cabível), bem como as ficha(s) técnica(s).

6.5. Solicitamos que estes documentos sejam apresentados para cada item/proposta.

6.6. Dúvidas e/ou esclarecimentos deverão ser encaminhados exclusivamente por meio do e-mail: aquisicoes.riodoce@agenciasus.org.br, observado o limite estabelecido.

6.7. Em caso de impossibilidade de envio dentro do prazo estabelecido, solicita-se informar nova data para apresentação da proposta, com devida justificativa.

6.8. Todos os documentos deverão ser emitidos em nome do **CNPJ da proponente responsável pela execução do objeto** (matriz ou filial).

6.9. O preenchimento do quadro a seguir é obrigatório e deve acompanhar a proposta comercial:

QUADRO DE IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE - DADOS OBRIGATÓRIOS	
Razão Social	
Nome Fantasia	
	Todos os documentos deverão ser emitidos em favor do CNPJ da proponente. Caso a própria matriz execute o objeto, toda

CNPJ	a documentação de habilitação a ser apresentada deverá estar em nome da matriz. Se o serviço ou produto for efetivamente entregue por filial, toda a documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome dessa filial.
Endereço	Com CEP
Telefone(s) de Contato	Com DDD
Dados Bancários	Banco, Agência, Conta Corrente, Pix (em favor da proponente)
Representante Legal	O Proponente deverá estar representado por pessoa legalmente habilitada, devendo atentar para a necessidade de comprovar tal condição mediante apresentação, se solicitado, de documentação válida, como: - Cópia da ata de eleição ou do ato de designação do representante legal, devidamente registrados nos órgãos competentes; - Procuração específica para fins deste processo; - Cópia do Contrato Social registrado no órgão competente.
CPF do Representante Legal	
E-mail do Representante Legal	
Validade da Proposta	Informar validade mínima de 60 (sessenta) dias e máxima de 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da data de abertura das propostas.
Prazo de Entrega	Informar em dias corridos (não úteis)
Valor Unitário	
Valor Total	

Obs.: Recomenda-se a leitura do inteiro teor desta **Requisição de Proposta Comercial**, para dirimir eventuais dúvidas relacionadas ao objeto.

7. DAS PENALIDADES

7.1. Assegurado a ampla defesa e o contraditório, durante o processo de escolha do fornecedor podem ser aplicadas as seguintes penalidades, previstas pelo artigo 74 do Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS, aprovado pela Resolução nº 23, de 10 de junho de 2025:

- 7.1.1. desclassificação do participante;
- 7.1.2. perda do direito à contratação, em caso de não assinatura do contrato ou instrumento similar previsto no art. 59 do referido Regulamento;
- 7.1.3. advertência; e
- 7.1.4. suspensão temporária do direito de participar de processo de seleção de fornecedor e de contratar com a AgSUS, por até 2 (dois) anos.

7.2. As sanções aplicáveis durante o processo de seleção do fornecedor, inclusive em caso de recusa injustificada em assinar o contrato e demais hipóteses de descumprimento previstas, constam nos arts. 75 a 79 do Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS.

8. **DOS ANEXOS**

8.1. Integram o presente Instrumento Convocatório, para todos os fins e efeitos, o seguinte anexo:

- 8.1.1. Anexo I – Modelo de Proposta - Lote 1: Café da Manhã e Coffee Break;
- 8.1.2. Anexo II – Modelo de Proposta - Lote 2: Almoço; e
- 8.1.3. Anexo II – Declaração de Inexistência de Parentesco.

(assinado eletronicamente)

Unidade de Aquisições e Contratos

CCS/UAC – PES Rio Doce

(61) 99657-7652

Referência: Processo nº AGSUS.023309/2026-15

SEI nº 0734077