

Brasília, na data da assinatura digital.

COMUNICADO Nº 454/2026/CCS - PES RIO DOCE/UAC/DIOP

TIMBRE DA EMPRESA

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL (LOTE 2)**

**À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AGSUS**

**PROCESSO Nº AGSUS.023309/2026-15**

**COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 730/2026**

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada 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.

A empresa ....., com sede na cidade de ....., na avenida ....., telefone ....., inscrita no **CNPJ nº** ...../.....-....., Conta Corrente ....., Agência ..... Banco ....., E-mail: ....., neste ato representada por ....., abaixo assinada, interessada na prestação do objeto supracitado, **APRESENTA À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AGSUS** a proposta nas seguintes condições:

| LOTE | ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO -<br>LOTE 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UNIDADE<br>DE<br>MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR<br>UNITÁRIO<br>(R\$) | VALOR<br>TOTAL (R\$) |
|------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|----------------------------|----------------------|
|      |      | <b><u>Almoço</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 5 opções de saladas variadas;</li><li>• 2 opções de folhas frescas;</li><li>• 1 opção de molho especial;</li><li>• 1 antepasto artesanal;</li><li>• 2 opções de carnes ( frango, peixe, carne vermelha);</li><li>• 1 opção de massa;</li><li>• 3 opções de guarnições quentes;</li><li>• 2 opções de sobremesas;</li><li>• 1 panachê de frutas laminadas ou salada de frutas;</li><li>• 2 opções de bebida não alcóolica por pessoa (refrigerante normal e zero) e suco da fruta.</li></ul> <b><u>Condições de Execução:</u></b> <p>Deverá ser fornecido almoço para <b>100 (cem) participantes</b>, a ser realizado</p> |                         |            |                            |                      |

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;
- 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,**

UNIDADE

100

R\$

R\$

2

1

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |            |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|------------|
|                    | <p><b>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.</b></p> <p>O serviço deverá ser prestado em estabelecimento que apresente <b>condições adequadas de higiene, organização, segurança alimentar, conforto e acessibilidade</b>, em observância à legislação sanitária aplicável.</p> <p>O restaurante deverá estar localizado em <b>até 600 (seiscentos) metros do Auditório ICHS - UFOP, em Mariana/MG</b>, devendo a distância ser considerada como referência para o deslocamento dos participantes entre local do evento e o estabelecimento onde será servido o almoço.</p> <p>A <b>CONTRATADA</b> 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.</p> <p><b><u>Enviar sugestão de cardápio do almoço para aprovação.</u></b></p> |  |  |  |            |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  | <b>R\$</b> |

**DECLARAÇÕES GERAIS:**

**DECLARAMOS QUE:** A validade da proposta comercial é de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação;

**DECLARAMOS QUE:** Temos ciência da Requisição de Proposta Comercial e seus anexos;

**DECLARAMOS QUE:** Nos valores constantes da proposta estão incluídos todos os custos necessários à execução dos serviços, incluindo fornecimento dos alimentos e bebidas, preparo, transporte, montagem, organização, utensílios, materiais, equipamentos, mão de obra, equipe de atendimento, tributos, taxas, encargos e demais despesas necessárias à adequada e integral prestação dos serviços de alimentação, sem ônus adicional para a Contratante.

**DECLARAMOS QUE:** Não serão admitidas, sob qualquer hipótese, cobranças adicionais, complementares ou quaisquer outros encargos não expressamente previstos na proposta comercial apresentada.

A **PROPOSTA** deverá ser apresentada em papel timbrado ou com **identidade visual da empresa, devidamente datada e assinada por seu representante legal ou procurador regularmente constituído.**

Brasília/DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2026.

**Nome/Assinatura do Representante Legal da Empresa**  
**Cargo/CPF**