

PROPOSTA COMERCIAL
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 736/2026
AGSUS.022261/2026-28

OBJETO: Fornecimento de bens e serviços para o Evento: Manejo da Tuberculose em comunidades Indígenas com abordagem intercultural, nos dias 28/09 a 02/10/2026, em Colíder/MT.

A **xxxxxx**, com sede na cidade de **xxx**, na avenida xxxxx, telefone **xx-xxxxxxxxxxx**, inscrita no **CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx**, Conta Corrente **xxxxxx**, Agência **xxxx**, Banco **xxxxxx**, E-mail: **xxxxxxxxxxxxxxxxxx**, 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 (Proposta de cardápio 0715010)				
OR DE M	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	EVENTO [37 participantes]	Valor Unitário	Valor Total

24	Serviço de Alimentação (Coffee Break)	Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 01 turno para 35 participantes. Cardápio solicitado (0715010): Opção 1 • Pães artesanais • Mini tapioca com queijo • Mini sanduíche natural • Empanado de frango, mini quibe recheado, crocante de queijo, empadinha de frango • Enroladinho • Bolos caseiros • Frutas frescas laminadas variadas (03 opções por refeição) • Bebidas: água mineral com e sem gás, sucos naturais (duas opções), café, chás variados com opções com e sem açúcar Opção 2 • Mini salgados assados, lanche natural, torta de frango, pão de queijo. • Quibe assado, mini risole de carne e frango • Doces caseiros (bolachinha doce, churros) • Bolo • Frutas frescas laminadas variadas (03 opções por refeição) • Bebidas: água mineral, sucos naturais, cafés, chás, opções com ou sem açúcar. Opção 3 • Salgados assados (lanche natural, croissant de frango, torta de carne) • Pão de queijo, mini risole de carne e frango • Doces caseiros (bolo recheado, churros)		
----	---	---	--	--

		• Frutas frescas variadas (mínio 03 opções) • Bebidas: água mineral, sucos naturais, café, chás, opções com ou sem açúcar. Opção 4 • Salgados assados (torta de salsicha, croissant de frango, torta de carne) • Pão de queijo, quibe assado • Doces caseiros (bolacha amanteigada, churros) • Frutas frescas (melancia e maçã) • Bebidas: água mineral, sucos naturais, café Opção 5 • Salgados assados (lanche natural, croissant de presunto e queijo, torta de carne) • Pão de queijo, bolinha de queijo • Doces caseiros (bolo simples, churros) • Frutas frescas (melão e maçã) • Bebidas: água mineral, sucos naturais, café, chás, opções com ou sem açúcar. Horário de fornecimento: • Tarde: 15h00 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. • A empresa contratada deverá diversificar o cardápio ofertado entre as opções		
--	--	---	--	--

		informadas durante os dias de evento. Excepcionalmente poderá haver alterações, mas sempre optar por opções saudáveis e deve-se informar previamente o fiscal do contrato. ● O Coffee Break deverá ser servido no local do evento, previsto para ocorrer na UNEMAT de Colíder (podendo haver alterações).		
--	--	--	--	--

25	Serviço de Alimentação (Almoço)	Calcular a quantidade para 05 dias de evento servidos em 01 turno para 20 participantes Cardápio solicitado (0715010): Opção 1 • Arroz, feijão • Saladas variadas (rúcula, almeirão, alface, pepino, repolho, tomate, couve folha dentre outros) • Legumes cozidos (batata, cenoura, chuchu, beterraba entre outros Banana da terra cozida, macaxeira) • Proteínas variadas, frango ou carnes em preparos diversificados assados, cozidos e grelhados. • Macarrão em preparos diversos (molho vermelho, branco, alho e óleo) • Farofa de mandioca • Sobremesas: canjica, arroz doce, salada de frutas dentre outras • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais com opções com ou sem açúcar (evitar bebidas industrializadas) Opção 2 • Arroz, feijão • Salada variada (rúcula, almeirão, alface, pepino, repolho, tomate, couve folha dentre outros) • Legumes cozidos (batata, cenoura, chuchu, beterraba entre outros) • Carne de porco assada e fraldinha bovina assada • Lasanha caseira		
----	---	---	--	--

		• Creme de milho fresco • Sobremesas: pavê, mousse de maracujá • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais açúcar (evitar refrigerantes e sucos de caixinha) Opção 3 • Arroz, feijão • Salada variada (rúcula, almeirão, alface, pepino, repolho, tomate, couve folha dentre outros) • Legumes cozidos (batata, cenoura, chuchu, beterraba entre outros) • Frango ao molho e bisteca • Macarrão alho e óleo • Polenta cremosa • Sobremesas: pudim, bolo recheado • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais Opção 4 • Arroz, feijão • Salada variada • Legumes cozidos • Carne ao molho com mandioca e bife acebolado • Macarrão com frango desfiado • Abobrinha refogada • Sobremesas: sorvete, bolo caseiro • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais Opção 5 • Arroz, feijão • Salada variada • Legumes cozidos • Frango frito e carne de porco • Macarrão com sardinha fresca • Farofa com couve		
--	--	--	--	--

		• Sobremesas: pudim, arroz doce • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais Horário de fornecimento: • 11h30 (almoço servido de 28/09 a 02/10/2026) 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. • A empresa contratada deverá diversificar o cardápio ofertado entre as opções informadas durante os dias de evento. Excepcionalmente poderá haver alterações, mas sempre optar por opções saudáveis e deve-se informar previamente o fiscal do contrato. • Informa-se que a alimentação deverá ser servida no ambiente do hotel a ser contratado e deve ser em forma de buffet. Não deve ser servido em forma de marmitas.		
--	--	---	--	--

26	Serviço de Alimentação (Jantar)	Calcular a quantidade para 06 dias de evento servidos em 01 turno para 20 participantes, Cardápio solicitado (0715010): Opção 1 • Arroz, feijão • Saladas variadas (rúcula, almeirão, alface, pepino, repolho, tomate, couve folha dentre outros) • Legumes cozidos (batata, cenoura, chuchu, beterraba entre outros Banana da terra cozida, macaxeira) • Proteínas variadas, frango ou carnes em preparos diversificados assados, cozidos e grelhados. • Macarrão em preparos diversos (molho vermelho, branco, alho e óleo) • Farofa de mandioca • Sobremesas: canjica, arroz doce, salada de frutas dentre outras • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais com opções com ou sem açúcar (evitar bebidas industrializadas) Opção 2 • Arroz, feijão • Salada variada (rúcula, almeirão, alface, pepino, repolho, tomate, couve folha dentre outros) • Legumes cozidos (batata, cenoura, chuchu, beterraba entre outros) • Carne de porco assada e fraldinha bovina assada		
----	---	---	--	--

		• Lasanha caseira • Creme de milho fresco • Sobremesas: pavê, mousse de maracujá • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais açúcar (evitar refrigerantes e sucos de caixinha) Opção 3 • Arroz, feijão • Salada variada (rúcula, almeirão, alface, pepino, repolho, tomate, couve folha dentre outros) • Legumes cozidos (batata, cenoura, chuchu, beterraba entre outros) • Frango ao molho e bisteca • Macarrão alho e óleo • Polenta cremosa • Sobremesas: pudim, bolo recheado • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais Opção 4 • Arroz, feijão • Salada variada • Legumes cozidos • Carne ao molho com mandioca e bife acebolado • Macarrão com frango desfiado • Abobrinha refogada • Sobremesas: sorvete, bolo caseiro • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais Opção 5 • Arroz, feijão • Salada variada • Legumes cozidos • Frango frito e carne de porco • Macarrão com sardinha fresca • Farofa com couve		
--	--	---	--	--

	• Sobremesas: pudim, arroz doce • Bebidas: água com e sem gás, sucos naturais Horário de fornecimento: • 19h00 (jantar servido de 27/09 a 02/10/2026) 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. • A empresa contratada deverá diversificar o cardápio ofertado entre as opções informadas durante os dias de evento. Excepcionalmente poderá haver alterações, mas sempre optar por opções saudáveis e deve-se informar previamente o fiscal do contrato. • O primeiro jantar será servido no dia 27 de setembro. • Informa-se que a alimentação deverá ser servida no ambiente do hotel a ser contratado e deve ser em forma de buffet. Não deve ser servido em forma de marmitas.		
Total			

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

ENTREGA

Serviço de Alimentação:

- Data para entrega do serviço de alimentação: **27/09 a 02/10/2026**
- Endereço de entrega: UNEMAT Campus Colíder, localizada na Av. Ivo Carnelós, 393 - Jardim Vania, Colíder/MT

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