

**REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
COTAÇÃO DE PREÇOS Nº Cotação 745/2026
AGSUS.013386/2026-67**

OBJETO
Fornecimento de serviço de alimentação (coffe break) para a realização dos eventos do DSEI Litoral Sul, referente ao 2º semestre de 2026.

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
ENCAMINHAMENTO ATÉ 23h59 de 11/09/2026	
E-mail para encaminhamento:	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Informação encontra-se em nosso site:	www.agenciasus.org.br
Endereço:	SEPN 514 Bloco D - Brasília - DF, 70750-525
Dúvidas e esclarecimentos até as 23h59 de 10/09/2026	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 ADQUIRIDO

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, aquisição de materiais gráficos e personalizados, malharia, material de expediente apoio e gêneros alimentícios para viabilizar o evento.

2.2. Portanto, a fim de tratar do atendimento relacionado aos eventos com participação desta Agência, serão adquiridos:

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO (COFFEE BREAK)										
ORDEM	DESCRIÇÃO	EVENTO 1 74 participantes	EVENTO 2 73 participantes	EVENTO 3 17 participantes	EVENTO 4 12 participantes	EVENTO 5 12 participantes	EVENTO 6 12 participantes	EVENTO 7 27 participantes	EVENTO 8 15 participantes	EVENTO 9 20 participantes
1	Serviço de alimentação (Coffee Break)	Calcular a quantidade para 03 dias de evento servidos em 02 turnos para 74 participantes. Sugestão de Cardápio: Mini tapiocas recheadas (frango desfiado, queijo, legumes) Pão de queijo Esfirra de carne Empadinhas assadas (frango com requeijão) Mini tortas salgadas (legumes) Sanduiche de tomate, alface queijo e presunto Sanduiche de tomate, alface queijo e presunto Torradas com pastas (patê de sardinha)	Calcular a quantidade para 03 dias de evento servidos em 02 turnos para 73 participantes. Sugestão de Cardápio: Mini tapiocas recheadas (frango desfiado, queijo, legumes) Pão de queijo Esfirra de carne Empadinhas assadas (frango com requeijão) Mini tortas salgadas (legumes) Sanduiche de tomate, alface queijo e presunto Mini baguetes recheadas (queijo e presunto) Torradas com pastas (patê de sardinha)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

		Bolo de banana integral Bolo de fubá com goiabada Dadinho de tapioca com mel Bolinhos de chuva assados Banana, melancia, laranja Salada de frutas Café torrado e moído Leite integral Sucos naturais: laranja e uva Água mineral Horário de fornecimento: 08h00 15h30 Observações: A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários,	Bolo de banana integral Bolo de fubá com goiabada Dadinho de tapioca com mel Bolinhos de chuva assados Banana, melancia, laranja Salada de frutas Café torrado e moído Leite integral Sucos naturais: laranja e uva Água mineral Horário de fornecimento: 08h00 15h30 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,							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

		incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.	materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.							
2	Serviço de alimentação (Café - lanche)	N/A	N/A	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 14 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): Café leite pão queijo presunto água Horário de fornecimento: 08h00 Observações: A empresa	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 09 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): Café leite pão queijo presunto água Horário de fornecimento: 08h00 Observações: A empresa contratada ficará	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 07 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): Café leite pão queijo presunto água Horário de fornecimento: 08h00 Observações: A empresa	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 09 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): Café leite pão queijo presunto água Horário de fornecimento: 08h00 Observações: A empresa contratada ficará	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 24 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): Café leite pão queijo presunto água Horário de fornecimento: 08h00 Observações: A empresa contratada ficará	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turnos para 11 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): Café leite pão queijo presunto água Horário de fornecimento: 08h00 Observações: A empresa	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turnos para 16 participantes. Sugestão de Cardápio (Café - lanche): Café leite pão queijo presunto água Horário de fornecimento: 08h00 Observações: A empresa contratada ficará

				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. Deve ser servido em forma de kit com Café, leite, pão, queijo, presunto, água. (para cada participante)	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. Deve ser servido em forma de kit com Café, leite, pão, queijo, presunto, água. (para cada participante)	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. Deve ser servido em forma de kit com Café, leite, pão, queijo, presunto, água. (para cada participante)	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. Deve ser servido em forma de kit com Café, leite, pão, queijo, presunto, água. (para cada participante)	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. Deve ser servido em forma de kit com Café, leite, pão, queijo, presunto, água. (para cada participante)	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. Deve ser servido em forma de kit com Café, leite, pão, queijo, presunto, água. (para cada participante)	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. Deve ser servido em forma de kit com Café, leite, pão, queijo, presunto, água. (para cada participante)
3	Serviço de alimentação (Almoço)	N/A	N/A	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 14 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): Arroz	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 09 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): Arroz feijão	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 07 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): Arroz	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 09 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): Arroz feijão	Calcular a quantidade para 01 dias de evento servidos em 01 turnos para 24 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): Arroz feijão	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turnos para 11 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): Arroz	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turnos para 16 participantes. Sugestão de Cardápio (Almoço): Arroz feijão

				feijão carne (bovina, frango ou peixe) massa verduras/legumes/salada Horário de fornecimento: 11h30 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. O almoço deve ser servido as 11h30, para 17	carne (bovina, frango ou peixe) massa verduras/legumes/salada Horário de fornecimento: 11h30 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. O almoço deve ser servido as 11h30, para 17	feijão carne (bovina, frango ou peixe) massa verduras/legumes/salada Horário de fornecimento: 11h30 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. O almoço deve ser servido as 11h30, para 09	carne (bovina, frango ou peixe) massa verduras/legumes/salada Horário de fornecimento: 11h30 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. O almoço deve ser servido as 11h30, para 24 participantes e como sugestão a	carne (bovina, frango ou peixe) massa verduras/legumes/salada Horário de fornecimento: 11h30 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. O almoço deve	feijão carne (bovina, frango ou peixe) massa verduras/legumes/salada Horário de fornecimento: 11h30 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. O almoço deve	carne (bovina, frango ou peixe) massa verduras/legumes/salada Horário de fornecimento: 11h30 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. O almoço deve ser servido as 11h30, para 16 participantes e como sugestão a oferta de Marmitex
--	--	--	--	---	---	---	---	---	---	--

				11h30, para 17 participantes e como sugestão a oferta de Marmitex tam G - Arroz, feijão, carne (bovina, frango ou peixe), massa, verduras/legumes/salada e uma fruta.	participantes e como sugestão a oferta de Marmitex tam G - Arroz, feijão, carne (bovina, frango ou peixe), massa, verduras/legumes/salada e uma fruta.	11h30, para 07 participantes e como sugestão a oferta de Marmitex tam G - Arroz, feijão, carne (bovina, frango ou peixe), massa, verduras/legumes/salada e uma fruta.	participantes e como sugestão a oferta de Marmitex tam G - Arroz, feijão, carne (bovina, frango ou peixe), massa, verduras/legumes/salada e uma fruta.	oferta de Marmitex tam G - Arroz, feijão, carne (bovina, frango ou peixe), massa, verduras/legumes/salada e uma fruta.	ser servido as 11h30, para 11 participantes e como sugestão a oferta de Marmitex tam G - Arroz, feijão, carne (bovina, frango ou peixe), massa, verduras/legumes/salada e uma fruta.	tam G - Arroz, feijão, carne (bovina, frango ou peixe), massa, verduras/legumes/salada e uma fruta.
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. DO VALOR ESTIMADO

4.1. O valor será disponibilizado apenas e imediatamente após o encerramento da etapa de seleção de fornecedores, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

5. DA PREVISÃO DA DATA ENTREGA DOS ITENS OU INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

ENTREGA

Evento 1: Capacitação dos conselheiros distritais do CONDISI Litoral Sul

Serviço de Alimentação (Coffee Break)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **17 a 19 de novembro de 2026**.

Endereço de entrega: **Auditório do DSEI Litoral Sul – R. Prof. Brasília Ovídio da Costa, 639 - Portão, Curitiba - PR, 80320-100**

Evento 2: 14ª Reunião Ordinária do CONDISI Litoral Sul

Serviço de Alimentação (Coffee Break)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **20 a 22/10/2026**.

Endereço de entrega: **Auditório do DSEI Litoral Sul – R. Prof. Brasília Ovídio da Costa, 639 - Portão, Curitiba - PR, 80320-100**

Evento 3: 2ª Reunião Ordinária –CLSI LONDRINA/PR

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **27/10/2026**.

Endereço de entrega: **Polo Base - Rua Cambara, 302 - Centro - CEP: 86.010- 530**

Evento 4: 2ª Reunião Ordinária – CLSI BAURU/SP

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **28/10/2026**.

Endereço de entrega: **Polo Base - Rua Anvar Dabus, 9-104 - Vila Universitária – Bauru/SP CEP: 17012-380**

Evento 5: 2ª Reunião Ordinária – CLSI ITAPORANGA/SP

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **29/10/2026**.

Endereço de entrega: **Polo Base - Rua Frei Pacifico de Monte Falco, 1580- Centro - CEP: 18.480-000**

Evento 6: 2ª Reunião Ordinária – CLSI PARANAGUÁ/PR

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **10/11/2026**.

Endereço de entrega: **POLO BASE - Rua Benjamim Constant, 02 Fundos Funasa - CEP 83203-190 Beco D, do lado da companhia ambiental.**

Evento 7: 2ª Reunião Ordinária – CLSI GUARAPUAVA/PR

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **12/11/2026.**

Endereço de entrega: **POLO BASE R - Benjamin Constant, 540 – Centro Guarapuava/PR**

Evento 8: 2ª Reunião Ordinária e Capacitação – CLSI SANTA HELENA/PR

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **23 e 24/11/2026.**

Endereço de entrega: **Polo Base - Avenida Paraná esquina com a Rua São Francisco, nº 271 – Bairro Vila Rica 85890-1**

Evento 9: 2ª Reunião Ordinária e Capacitação – CLSI GUAÍRA/PR

Serviço de Alimentação (Cafe-Lunch e Almoço)

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer no dia **26 a 27/11/2026**

6. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 6.1. O pagamento será realizado após a conclusão satisfatória dos serviços, através de transferência bancária, PIX ou boleto bancário emitido pela CONTRATADA.
- 6.2. PRAZO DE PAGAMENTO: No prazo de até **15 (quinze) dias úteis após** a aceitação do recibo/nota fiscal/fatura/boleto devidamente atestado pelo(a) fiscal deste contrato.

7. DAS PENALIDADES

7.1. 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.

8. DA PROPOSTA

8.1. Neste contexto, a AgSUS convida sua empresa a apresentar uma proposta comercial até **as 23h59 do dia 11/09/2026**, relativa ao objeto proposto nesta **requisição de proposta comercial**.

8.2. Quaisquer dúvidas ou esclarecimentos adicionais deverão ser encaminhados para o endereço eletrônico: aquisicoes.cass@agenciasus.org.br, **até as 23h59 do dia 10/09/2026**, a fim de serem esclarecidos antes do envio da proposta comercial, sendo que todas as respostas serão enviadas por escrito.

8.3. No caso de impossibilidade de cumprir esse prazo, favor sinalizar outra data para apresentação das cotações.

8.4. 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:	
E-mail 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) 9 9657-7626 e (61) 3686-4144 Ramal 1002