

PROPOSTA COMERCIAL
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 803/2026
AGSUS.026143/2026-99

OBJETO: Fornecimento de bens e serviços para o Evento: Treinamento para Instalação e Manutenção de Sistemas Fotovoltaicos, nos dias 04 e 05/11/2026, em Redenção/PA.

A **xxxxx**, com sede na cidade de **xxx**, na avenida xxxxx, telefone **xx-xxxxxxxxxx**, inscrita no **CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx**, Conta Corrente **xxxxxx**, Agência **xxxx**, Banco **xxxxxx**, E-mail: **xxxxxxxxxxxxxxxx**, 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						
ORDEM	ITEM/ DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	EVENTO 1	TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

5	Serviço de Alimentação (Café da Manhã)	Unidade	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turno para 20 participantes 40 UNIDADES DE CAFÉ DA MANHÃ Cardápio solicitado: Garrafa de Café sem açúcar Açúcar e adoçante Pão francês Presunto e queijo muçarela (O presunto e o queijo deverão ser disponibilizados separadamente, em pratarias, bandejas ou recipientes adequados, para que cada participante possa preparar seu próprio pão) Manteiga com sal (NÃO SERÁ ADMITIDA MARGARINA) Leite integral Achocolatado (em pó para cada participante fazer o seu a gosto) Pão de queijo 2 tipos de bolo tipo caseirinho: sabor formigueiro sem cobertura, chocolate com cobertura, logurte natural, laranja com ou sem cobertura ou bolo de cenoura com cobertura Suco natural de acerola, cajá, maracujá ou laranja (300 ml por pessoa) Horário de fornecimento: 08h00 Observações: O serviço de café da manhã deverá ser fornecido na modalidade self-service, com os alimentos e bebidas organizados e disponibilizados em mesa apropriada, devidamente forrada, sendo de responsabilidade da empresa contratada o fornecimento da mesa, toalhas/forros e demais utensílios necessários à adequada prestação do serviço. Os alimentos deverão ser apresentados em pratarias, bandejas, travessas ou recipientes apropriados para cada finalidade, em condições adequadas de higiene, conservação e apresentação, permitindo que cada participante se sirva individualmente. A empresa deverá fornecer pratos descartáveis, talheres descartáveis, copos descartáveis e guardanapos de papel, em quantitativo suficiente para todos os participantes durante todo o período de fornecimento. Os bolos deverão ser do tipo caseirinho, nos sabores definidos para cada serviço. O suco natural de polpa de fruta deverá ser servido em jarras de vidro ou recipientes térmicos apropriados para bebidas, devidamente higienizados. O café e o leite deverão ser disponibilizados em garrafas térmicas ou recipientes apropriados, de modo a preservar a temperatura adequada para consumo. O achocolatado poderá ser disponibilizado em pó, em recipiente apropriado, permitindo que cada participante prepare seu	40		
---	---	---------	--	----	--	--

			próprio leite achocolatado. Deverá ser fornecida manteiga, não sendo admitida sua substituição por margarina. O presunto e o queijo deverão ser disponibilizados separadamente, em pratarias, bandejas ou recipientes adequados, para que cada participante possa preparar seu próprio pão. Todos os alimentos deverão ser fornecidos frescos, dentro do prazo de validade e em condições adequadas de higiene, armazenamento, conservação e consumo; A montagem, organização e posterior retirada dos materiais utilizados no serviço serão de responsabilidade da empresa contratada.			
6	Petit Four	Unidade	Fornecimento de Garrafa de café com açúcar e garrafa de café sem açúcar disponibilizadas durante toda a realização do evento para 20 participantes, nos dois turnos da capacitação. 4 TURNOS DE PETIT FOUR Observações: A empresa deverá disponibilizar copos descartáveis para o consumo do café durante todo o evento. As garrafas deverão ser disponibilizadas em local autorizado pelo DSEI, em caso de não ser autorizado o consumo de alimentos ou bebidas dentro do auditório.	4		

7	Serviço de Alimentação (Coffee Break)	Unidade	Calcular a quantidade para 2 dias de evento servidos em 01 turno para 20 participantes 40 UNIDADES DE COFFEE BREAK Cardápio solicitado: Garrafa de café Salgados assados (americano de presunto e queijo, esfiha fechada de frango e enroladinho de queijo); Salgados fritos (coxinha de frango e quibe) 02 tipos de bolo tipo caseirinho (sabor formigueiro sem cobertura ou chocolate com cobertura ou iogurte natural, laranja com ou sem cobertura, ou bolo de cenoura com cobertura); Mini sanduiche natural (patê de frango com requeijão) Salada de frutas (mamão, maçã, banana e uva com calda de leite condensado) Suco natural de polpa de fruta de acerola, cajá, maracujá ou laranja (300 ml por pessoa) Horário de fornecimento: 15h30 Observações: O serviço de café da manhã e coffee break deverá ser fornecido na modalidade self-service, com os alimentos e bebidas organizados e disponibilizados em mesa apropriada, devidamente forrada, sendo de responsabilidade da empresa contratada o fornecimento da mesa, toalhas/forros e demais utensílios necessários à adequada prestação do serviço. Os alimentos deverão ser apresentados em pratarias, bandejas, travessas ou recipientes apropriados para cada finalidade, em condições adequadas de higiene, conservação e apresentação, permitindo que cada participante se sirva individualmente. A empresa deverá fornecer pratos descartáveis, talheres descartáveis, copos descartáveis e guardanapos de papel, em quantitativo suficiente para todos os participantes durante todo o período de fornecimento. Os bolos deverão ser do tipo caseirinho, nos sabores definidos para cada serviço. O suco natural de polpa de fruta deverá ser servido em jarras de vidro ou recipientes térmicos apropriados para bebidas, devidamente higienizados. O café e o leite deverão ser disponibilizados em garrafas térmicas ou recipientes apropriados, de modo a preservar a temperatura adequada para consumo. O achocolatado poderá ser disponibilizado em pó, em recipiente apropriado, permitindo que cada participante prepare seu próprio leite achocolatado. Deverá ser fornecida manteiga, não sendo admitida sua substituição por margarina. Todos os alimentos deverão ser fornecidos frescos, dentro do prazo de validade e em condições adequadas de higiene,	40		
---	--	---------	--	----	--	--

			armazenamento, conservação e consumo. A montagem, organização e posterior retirada dos materiais utilizados no serviço serão de responsabilidade da empresa contratada.			
	VALOR TOTAL					

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

ENTREGA

Evento: Treinamento para Instalação e Manutenção de Sistemas Fotovoltaicos Aplicados ao Bombeamento Solar em Sistemas de Abastecimento de Água (SAA)

- **Materiais Gráficos personalizados e malharia:**
 - Data estimada para entrega dos materiais: **30 de outubro de 2026**
 - Endereço de entrega: Escritório da Agência da AgSUS de Redenção, localizado na Rua Henrique Timóteo número: 75 CEP: 68552-703 - Redenção/PA
- **Serviço de Alimentação (Coffee Break):**
 - Data para entrega do serviço de alimentação: **04 e 05 de novembro de 2026**
 - Endereço de entrega: Sede do DSEI KPA, localizada na Avenida Brasil, nº 4191, Lotes 10 e 11, Quadra 32, no Setor Park dos Buritis CEP:68552-750 - Redenção/PA

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