

REQUISIÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL
CONTRATAÇÃO DIRETA
COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 816/2026(AGSUS.021779/2026-44)

OBJETO	
Fornecimento de bens e serviços para Oficinas Territoriais do Programa AgSUS Acolhedora: “Cuidando de Quem Cuida DSEI Vale do Javari”, nos dias 15 a 16/10/2026, em Atalaia do Norte/AM.	

ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA	
E-mail para encaminhamento:	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Endereço:	SEPN 514 Bloco D - Brasília - DF, 70750-525.
Dúvidas e esclarecimentos a serem encaminhadas pelo e-mail	aquisicoes.cass@agenciasus.org.br
Telefone de Contato: (61) 3686-4144 ramal 1002 ou (61) 99981-0989	

1. CRITÉRIO DE ESCOLHA

1.1. A presente Contratação seguirá o Regulamento de Compras e Contratações da AgSUS, aprovado pela Resolução nº 23, de 16 de junho de 2025, adotando-se a modalidade de Cotação de Preços, conforme disposto no art. 3º, inciso I, do referido Regulamento.

1.2. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR LOTE.

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

2.1 Fornecimento de serviço de alimentação para a realização da Oficina Territorial do Programa AgSUS Acolhedora – “Cuidando de Quem Cuida”.

3. QUANTIDADE DO PRODUTO OU SERVIÇO A SER CONTRATADO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	QTD
1	Petit Four Calcular a quantidade para 45 participantes, 2 dias do evento em 1 turno (manhã). (45 participantes × 2 dias × 1 turno = 90) Primeiro dia Biscoitos Petit four doce e salgado (amanteigado, queijo ou similares); Bebidas Café com e sem açúcar servido em garrafas térmicas e adoçante disponibilizados separadamente; Chá e suco natural (sabores à escolha do fornecedor) Água mineral natural em garrafas de 500ml cada (45 unidades). Segundo dia Biscoitos Petit four doce e salgado (amanteigado, queijo ou similares); Bebidas Café com e sem açúcar servido em garrafas térmicas e adoçante disponibilizados separadamente;	90

	Chá e suco natural (sabores à escolha do fornecedor) Água mineral natural em garrafas de 500ml cada (45 unidades). Deverão ser fornecidos todos os utensílios e insumos necessários à prestação do serviço, incluindo copos ou xícaras, guardanapos, açúcar, adoçante e mexedores, quando aplicável. Os alimentos e as bebidas deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. Sempre que possível, deverão ser utilizados alimentos frescos e frutas da estação, conforme a disponibilidade e a sazonalidade regionais." Horário de fornecimento: 10h00 (15/10/2026 e 16/10/2026)	
2	Coffee Break Calcular a quantidade para 45 participantes, 2 dias do evento em 1 turno (tarde). (45 participantes × 2 dias × 1 turno = 90) Primeiro dia Café com e sem açúcar servido em garrafas térmicas, sendo disponibilizado adoçante e açúcar a parte. Suco natural – Suco 3 (três) opções de frutas da estação. Leite (integral ou desnatado). 3 (três) opções de frutas da estação; 3 (três) tipos de sanduíche natural; 3 (três) tipos de salgados assados; 2 (duas) opções de comidas regionais, sendo as opções: caboquinho; Açaí líquido (sem xarope/artificial); Banana da terra cozida; Macaxeira cozida; Açaí; Açaí com farinha de mandioca ou farinha de tapioca; Mungunzá; Tapioca recheada; Cocada caseira; Arroz doce; Cuscuz com acompanhamentos; Cuca; Broa de milho; Mingau de milho. Segundo dia Café com e sem açúcar servido em garrafas térmicas, sendo disponibilizado adoçante e açúcar a parte. Suco natural – Suco 3 (três) opções de frutas da estação. Leite (integral ou desnatado). 3 (três) opções de frutas da estação; 3 (três) tipos de sanduíche natural; 3 (três) tipos de salgados assados; 2 (duas) opções de comidas regionais, sendo as opções: caboquinho; Açaí líquido (sem xarope/artificial); Banana da terra cozida; Macaxeira cozida; Açaí; Açaí com farinha de mandioca ou farinha de tapioca; Mungunzá; Tapioca recheada; Cocada caseira; Arroz doce; Cuscuz com acompanhamentos; Cuca; Broa de milho; Mingau de milho. Deverão ser fornecidos todos os utensílios e insumos necessários à prestação do serviço, incluindo copos ou xícaras, guardanapos, açúcar, adoçante e mexedores, quando aplicável. Os alimentos e as bebidas deverão estar dentro do prazo de validade e ser preparados, manipulados, acondicionados e	90

	transportados em conformidade com a legislação sanitária vigente, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e as Resoluções RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 da ANVISA. Horário de fornecimento: 15h00 (15/10/2026 e 16/10/2026).	
--	--	--

4. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO OU DO SERVIÇO

12 meses.

5. PREVISÃO DA DATA EM QUE DEVE SER ENTREGUE OU INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 SERVIÇOS Entrega dos serviços de alimentação: Espaço M, localizado na Rua Júlio Maurício, s/nº - Bairro: Centro – CEP: 69.650-000.

5.2 Data da entrega: 15/10/2026 e 16/10/2026 As entregas deverão ser realizadas conforme cada refeição: 10h e 15h.

5.3 Responsável pelo recebimento dos serviços de alimentação: Caroline Picerni Di Celio - Telefone: (11) 98284-6430 - E-mail: Caroline.celio@agenciasus.org.br

6. CONDIÇÕES DE ENTREGA E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Nos dias 15/10/2026 e 16/10/2026 serão entregues os serviços de alimentação conforme descrito no item 7.

7. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E ENTREGA E/OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

7.1 FORMAS DE PAGAMENTO: O pagamento será realizado conforme a entrega das aquisições de cada evento.

7.2 PRAZO DE PAGAMENTO: Até 15 (quinze) dias após a aceitação da nota fiscal por evento devidamente atestado pelo(a) fiscal deste contrato.

7.3 MEIO DE PAGAMENTO: Depósito/transferência/pix em conta bancária de titularidade da CONTRATADA.

7.4 Solicitação de Compra e/ou Serviço (Art. 22, I do Regulamento de Compras e Contratações, de 10 de junho de 2025)

8. OBSERVAÇÕES/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

8.1 Cotação 30/09/2026 a 05/10/2026 O recebimento será provisório no ato da entrega, para posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações; o recebimento definitivo dar-se-a apos a conferência de quantidade, qualidade e integridade, no prazo de ate 5 (cinco) dias uteis. Produtos em desconformidade serão rejeitados e deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus, no prazo fixado.

8.2 A contratada garantira os produtos contra defeitos de fabricação e vícios de qualidade pelo prazo legal ou pelo prazo do fabricante, o que for maior, comprometendo-se a substituição ou reparo, sem ônus, dos itens que apresentarem defeito durante o período de garantia.

8.3 Compete a contratada entregar os produtos no prazo e local ajustados, arcar com transporte, tributos e encargos, emitir a documentação fiscal correspondente e substituir, as suas expensas, itens rejeitados.

9. DA PROPOSTA

9.1. 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 a seguir:

Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
Dados Bancários:	
Representante Legal:	
CPF 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.

Unidade de Aquisições e Contratos
UAC/DIOP/AgSUS
(61) 99981-0989 e (61) 3686-4144 Ramal 1002