

TIMBRE DA EMPRESA

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS – AgSUS

COTAÇÃO DE PREÇOS Nº. 816/2026 - AQUISIÇÃO DIRETA (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.

A Empresa _____ com sede na cidade de _____, na (rua, avenida etc.) n.º _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, Conta Corrente: _____ Ag.: _____, Banco: _____, neste ato representada por _____, abaixo assinado, 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:

AQUISIÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	QTD.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
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; 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	90		

	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	90		

TIMBRE DA EMPRESA

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. Horário de fornecimento: 15h00 (15/10/2026 e 16/10/2026).			
VALOR TOTAL DA PROPOSTA			

¹ Cotar o preço do objeto em moeda corrente nacional (real), expresso em algarismo, com no máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula.

OBSERVAÇÕES:

- a) DECLARAMOS QUE:** A validade da proposta é de **30 (trinta) dias** contados a partir da data da efetiva abertura das propostas.
- b) DECLARAMOS QUE:** Nos valores constantes desta proposta estão compreendidos lucro, encargos sociais, taxas e seguros, fretes e quaisquer despesas de responsabilidade do proponente, que direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado, na forma prevista no Edital e seus anexos., não cabendo a proponente qualquer reclamação posterior.
- c) DECLARAMOS QUE:** Sob nenhuma hipótese serão feitas quaisquer cobranças adicionais ou sob quaisquer outras denominações.
- d) A proposta comercial** deve ser apresentada com **identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal.**

Brasília/DF, na data da assinatura eletrônica.

Nome/Assinatura do Representante Legal da Empresa

Cargo/CPF