

PROPOSTA COMERCIAL
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 834/2026
AGSUS.026788/2026-21

OBJETO: Fornecimento de itens de malharia, brindes, serviço de hospedagem, serviço de alimentação almoço e jantar, e fornecimento de coffee break para execução dos eventos do DSEI Kaiapó do Pará, previstos para ocorrer de 10 a 12 de novembro de 2026, no Município de 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 **xxxxx**, 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	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	EVENTO 40 participantes	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

7	Serviço de Alimentação - Almoço (09 a 12/11/2026)	Serviço completo de Almoço para 4 dias de evento servidos em 1 turno para 25 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos 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. O almoço para 25 participantes será de 09 a 12 de novembro de 2026 Cardápio solicitado: Suco de Polpa de fruta: goiaba, cajá, acerola ou maracujá Água mineral para consumo Arroz Feijão Farofa Filé de peito de frango grelhado Contra filé de boi assado		
---	---	--	--	--

		Peixe ao molho 3 tipos de legumes cozidos (beterraba, cenoura e abóbora) 2 tipos de purê (batata e mandioca) Ovos cozidos Salada crua (alface, tomate, repolho, cenoura ralada) Sobremesa: pudim de leite Horário de fornecimento: 12h00		
--	--	---	--	--

8	Serviço de alimentação - Almoço (13/11/2026)	Serviço completo de Almoço para 1 dia de evento servidos em 1 turno para 8 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos 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. O almoço para 8 participantes será fornecido dia 13 de novembro de 2026 Cardápio solicitado: Suco de Polpa de fruta: goiaba ou maracujá Água mineral para consumo Arroz Feijão Farofa Filé de peito de frango grelhado Contra filé de boi assado peixe ao molho		
---	--	---	--	--

		2 tipos de legumes cozidos (beterraba, cenoura e abóbora) 1 tipos de purê (batata e mandioca) ovos cozidos Salada crua (alface, tomate, repolho, cenoura ralada) Sobremesa: pudim de leite Horário de fornecimento: 12h00		
--	--	---	--	--

9	Serviço de Coffee Break	Serviço completo de Coffee Break para 3 dias de evento servidos em 1 turno para 40 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos 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. Todos os itens do Coffee break deverão ser servidos cortados, prontos para consumo imediato. O suco deverá ser servido na suqueira elétrica ou material térmico devidamente higienizado, para manter a temperatura ideal e acessível ao consumo, devidamente higienizadas e protegidas, garantindo as condições adequadas de higiene e segurança alimentar. A empresa deverá fornecer todos os utensílios descartáveis necessários para o serviço, incluindo pratos, copos, talheres, guardanapos, toalha de mesa e demais itens que se fizerem necessários Cardápio solicitado: Café Preto sem açúcar, e disponibilização de açúcar para os que desejarem adoçar;		
---	-------------------------	---	--	--

		Sanduíche natural sabor: frango; Açaí sem açúcar com a disponibilização de açúcar e farinha de puba; 3 tipos de bolos caseiros: Chocolate com cobertura, Baunilha, cenoura ou milho; Suco natural sabores: acerola e cajá. 2 tipos de salgados fritos: coxinha de frango ou pastel de carne; Frutas cortadas: melancia, banana, abacaxi, morangos e kiwi. Pão de queijo. Horário de fornecimento: 15h30		
--	--	--	--	--

10	Serviço de Alimentação - Jantar	Serviço completo de alimentação tipo jantar para 4 dias de evento servidos em 1 turno para 25 participantes. Fornecido por pessoa jurídica especializada, incluindo alimentos, bebidas, todos os utensílios necessários, como toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, louças como, talheres, pratos e copos e materiais descartáveis como guardanapos e similares. Os alimentos 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. O jantar deverá ser fornecido de 09 a 12 de novembro de 2026 Cardápio solicitado: Arroz Feijão Farofa Filé de peito de frango grelhado Contra filé de boi assado 3 tipos de legumes cozidos (beterraba, cenoura e abóbora)		
----	---------------------------------	--	--	--

		2 tipos de purê (batata e mandioca) Ovos cozidos Salada crua (alface, tomate, repolho, cenoura ralada) Suco de polpa de fruta: goiaba, cajá, acerola ou maracujá. Sobremesa: pudim de leite. Água mineral para consumo. Horário de fornecimento: 19h00		
TOTAL				

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

ENTREGA

Evento: Capacitação do Sistema de Gestão da Assistência Farmacêutica e Uso Racional de Medicamentos

Materiais de malharia e brindes:

Data estimada para entrega dos materiais: **06/11/2026 até às 16hs.**

Endereço de entrega: Rua Henrique Timóteo número 75, Escritório Distrital Agsus, Redenção/PA - CEP: 68552-703

Serviço de Alimentação (Coffee Break):

Data para entrega do serviço de alimentação: 10 a 12/11/2026 às 15h30

Endereço de entrega: Rua Mato Grosso nº137 Bairro: Alto Paraná - Auditório da UEPA Campus XV, Redenção/PA - CEP: 68550-000.

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