

23	Café	Café tradicional. Açúcar e adoçante deverão ser disponibilizados separadamente, não sendo incorporados previamente às preparações.	UNIDADE POR PESSOA	CALCULAR COFFE BREAK PARA 20 PESSOAS POR 3 DIAS SERVIDO ÀS 15h.	CALCULAR COFFE BREAK PARA 20 PESSOAS POR 3 DIAS SERVIDO ÀS 15h.		
24	Leite	Leite líquido, integral (UHT – longa vida)					
25	Chá de ervas	Camomila, erva-doce, hortelã, capim-santo.					
26	Suco natural	Com frutas regionais e da estação.					
27	Água mineral	Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafão de 20 litros, retornável. O produto deve ser captado de fontes naturais, sem adições químicas, em conformidade com as normas da Agência Nacional de Mineração - ANM. O vasilhame deve ser de material atóxico (policarbonato ou PET), estar em excelente estado de conservação, sem					

		ranhuras, amassados ou maucheiros, com tampa protetora e laço de segurança inviolável. Sistema de troca (comodato ou substituição)					
28	Frutas da estação	Salada de frutas, frutas in natura porcionadas e espetinho de frutas.					
29	Bolos variados	Bolo de macaxeira, Bolo de banana, Bolo de milho, Bolo de laranja, Bolo de coco, Bolo de chocolate com cacau e Bolo de maçã com canela					
30	Doce	Cocada caseira de forno e Arroz doce					
31	Sanduíches Naturais	Sanduíche de frango desfiado com cenoura e alface, Sanduíche de atum, Sanduíche de queijo branco com tomate e orégano					
32	Tortas Salgadas Saudáveis	Torta de legumes, Torta de frango com legumes e Torta de carne moída					

33	Salgados de Forno	Empada, esfirra assada de carne moída ou frango e quiche de carne do sol					
34	Opções Regionais	Escondidinho de carne do sol ou carne moída, caldo de macaxeira, cuscuz com acompanhamento leve (ovos, queijo ou carne do sol) , tapioca salgada (queijo ou frango desfiado) ou tapioca doce (de banana com canela ou só de coco) e Beijú					
<p>Observações Complementares: A empresa contratada deverá garantir pelo menos uma opção que contemple os 7 grupos de itens acima por pessoa (do item 2 ao 8, considerando que o item 1 deverá ser ofertada todas as opções); Em capacitações com duração superior a 1 (um) dia, os alimentos ofertados deverão variar diariamente, respeitando a lista acima, de modo a não tornar o coffee break repetitivo; Evitar frituras, refrigerantes e produtos ultraprocessados</p>							

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

ENTREGA

COFFEE BREAK

Evento 1: Oficina de Fitoterapia – Etnia Xokó

Data: 23 a 24 de Fevereiro de 2026

Local: Aldeia Xokó, Porto da Folha- SE

Evento 2: Diálogo entre profissionais de saúde, Pajés e curandeiros sobre saberes ancestrais e medicinas indígenas - Etapa Baixo São Francisco e Zona da Mata

Data: 04 a 05 de Março de 2026

Local: Aldeia Kariri Xokó, Porto Real Colégio- AL

Evento 3: Oficina de Fitoterapia – Etnia Kariri-Xocó

Data: 19 a 20 de Março de 2026

Local: Aldeia Kariri Xokó, Porto Real Colégio- AL

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