

PROPOSTA COMERCIAL
À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS
COTAÇÃO DE PREÇO Nº 681/2026
AGSUS.020401/2026-23

OBJETO: Fornecimento de bens e serviços para os eventos do DSEI Potiguara, referente ao 3º quadrimestre de 2026.

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						
O R D	DESCRIÇÃO/E SPECIFICAÇÃO	EVENTO 1		EVENTO 2	Valor Unitário	Valor Total
		1º Turma	2ª Turma			
		(21 e 22/10/26)	(29 e 30/10/26)			

[illegible]

		Observações: - A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. - Serviço completo de Brunch, incluindo alimentos, bebidas e utensílios pratos, copos e talheres -	11h30 Observações: - A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. - Serviço completo de Brunch, incluindo alimentos, bebidas e utensílios	abacaxi com hortelã). - Salada de frutas. Bolos: (dois tipos, alternando os sabores entre os dias do evento sabores de milho cremoso, cenoura, laranja, macaxeira, banana e de leite (TIPO BAETA). Horário de fornecimento: 12h00 Observações: - A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa		
--	--	--	---	---	--	--

		Esses utensílios não devem ser descartáveis). Não será aceito serviço de marmitas. ● O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. ● É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 54 pessoas por dia, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os	pratos, copos e talheres - Esses utensílios não devem ser descartáveis. Não será aceito serviço de marmitas. ● O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. ● É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 20 pessoas por dia, garantindo	térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. ● A carne bovina deve estar presente obrigatoriamente em todos os dias, enquanto as outras proteínas podem variar e alternar nos demais dias. ● Os utensílios não devem ser descartáveis, (com exceção dos copos). ● O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o		
--	--	---	---	--	--	--

		alimentos sejam de excelente qualidade.	que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 65 pessoas por dia, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.		
--	--	---	---	---	--	--

--	--	--	--	--	--	--

60	Serviço de Alimentação (Coffee Break)	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turno para 54 participantes .	Calcular a quantidade para 02 dias de evento servidos em 01 turno para 20 participantes .	Calcular a quantidade para 03 dias de evento servidos em 01 turno para 65 participantes .		
		Cardápio: ● Bebidas: Café, Leite, chá, Sucos de fruta, água Mineral; ● Frutas em pedaços (dois tipos); ● Salgados fritos (dois tipos); ● Salgados assados (dois tipos); ● Tapioca; ● Pães doces.	Cardápio: ● Bebidas: Café, Leite, chá, Sucos de fruta, água Mineral; ● Frutas em pedaços (dois tipos); ● Salgados fritos (dois tipos); ● Salgados assados (dois tipos); ● Tapioca; ● Pães doces.	Cardápio: ● Bebidas: Café, Chocolate quente, Suco de fruta (acerola, maracujá, laranja, caju e abacaxi com hortelã - dois tipos de suco por dia, alternando os sabores entre os dias do evento). ● Salada de frutas. ● Torta salgada. ● Bolos: milho cremoso, cenoura, laranja, macaxeira, banana e de		
		Horário de fornecimento: ● 15h00	Horário de fornecimento: ● 15h00			
		Observações:	Observações:			

		responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento	ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento	massa folhada com recheio de queijo, Pães de queijo de polvilho, Quiches e Sanduíches. Horário de fornecimento: • 08h00 Observações: • A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos.		
--	--	---	--	---	--	--

		completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 54 pessoas por dia, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 20 pessoas por dia, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	• O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 65 pessoas por dia, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.		
--	--	---	---	--	--	--

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO								
C R D	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	EVENTO 3 106 participantes (Turma Rio Grande do Norte)		EVENTO 4 302 participantes (Turma Paraíba)				
		1º dia (17/11/26) 47 participantes	2º dia (19/11/26) 59 participantes	1º dia (25/11/26) 101 participantes	2º dia (26/11/26) 103 participantes	3º dia (27/11/26) 98 participantes	Valor Unitário	Valor Total

59	Serviço de Alimentação (Almoço)	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 47 participantes. Cardápio: Proteínas (três tipos por dia): camarão, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar presente obrigatoriamente, enquanto as outras proteínas podem variar e alternar	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 59 participantes. Cardápio: Proteínas (três tipos por dia): camarão, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar presente obrigatoriamente, enquanto as outras proteínas podem variar e alternar	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 101 participantes. Cardápio: Proteínas (três tipos por dia): camarão, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar presente obrigatoriamente, enquanto as outras proteínas podem variar e alternar	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 103 participantes. Cardápio: Proteínas (três tipos por dia): camarão, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar presente obrigatoriamente, enquanto as outras proteínas podem variar e alternar	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 98 participantes. Cardápio: Proteínas (três tipos por dia): camarão, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar presente obrigatoriamente, enquanto as outras proteínas podem variar e alternar		
----	---------------------------------	--	--	---	---	--	--	--

		nos demais • Acompanhamentos: arroz, pirão, feijão (dois tipos), macarrão, purê de batata inglesa e salada. • Bebidas: café, suco de frutas (acerola, maracujá e manga) e água mineral sem gás. • Salada de frutas Horário de fornecimento: • 12h00 Observações: • A empresa	, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar pronta	ão, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar pronta	ão, peixe, frango e carne bovina (guisado e frito). A carne bovina deve estar pronta	obrigatoriamente, enquanto as outras proteínas podem variar e alternar nos demais		
--	--	---	---	---	---	---	--	--

		contrata da ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequação da conservação dos sucos, garrafas, bem como, guardanapos, talheres, pratos e copos. Serviço completo de almoço self service,	ente obrigatóriamente, quantas outras proteínas podem variar e alternar no	esente obrigatóriamente, quantas outras proteínas podem variar e alternar	esente obrigatóriamente, quantas outras proteínas podem variar e alternar	(acerola, maracujá e manga) e água mineral sem gás. - Salada de frutas Horário de fornecimento: 12h00 Observações: - A empresa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os		
--	--	--	---	--	--	---	--	--

		incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, copos e talheres - esses utensílios não devem ser descartáveis). • Não será aceito serviço de marmiteiras. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma	s de mais • Acopanha mentos: arroz, pirão, feijão (dosis), sopas, macarrão, pu	nos de mais • Acopanha mentos: arroz, pirão, feijão (dosis), sopas, macarrão, o,	nos de mais • Acopanha mentos: arroz, pirão, feijão (dosis), sopas, macarrão, o,	utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, como guardanapos, talheres, pratos e copos. • Serviço completo de almoço self		
--	--	--	---	---	---	---	--	--

		variada para garantir o atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 47 pessoas, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	rê de batatinhas congeladas. • Bebidas: café, suco de frutas (acerola, maracujá e	puê de batatinhas congeladas. • Bebidas: café, suco de frutas (acerola, maracujá	puê de batatinhas congeladas. • Bebidas: café, suco de frutas (acerola, maracujá	service, incluindo alimentos, bebidas e utensílios (pratos, copos e talheres - esses utensílios não devem ser descartáveis). • Não será aceito serviço de marmittas. • O serviço de alimen		
--	--	---	--	---	---	---	--	--

			m an ga) e ág ua mi ne ral se m gá s. • Sa la da de fr ut as • Sa la da de fr ut as Horári o de forneci mento: • 12 h0 0	e m an ga) e ág ua mi ne ral se m gá s. • Sa la da de fr ut as • Sa la da de fr ut as Horári o de forneci mento: 	e m an ga) e ág ua mi ne ral se m gá s. • Sa la da de fr ut as Horári o de forneci mento: • 12 h0 0 Observ ações: • A e m	tação deve atende r a todos os itens solicita dos, distrib uindo as quanti dades de forma variad a para garanti r o atendi mento compl eto de cada opção. • É precis o atençã o especi al na quanti dade dos		
--	--	--	---	---	--	--	--	--

			Observações: A e m pr es a co nt ra ta da fic ar á re sp on sá ve l pe lo fo rn ec im en to de to do s os	12 h0 0 Observações: A e m pr es a co nt ra ta da fic ar á re sp on sá ve l pe lo fo rn ec im en to de	pr es a co nt ra ta da fic ar á re sp on sá ve l pe lo fo rn ec im en to de to do s os ut en síl io s ne	alimen tos para 98 pessoa s, garanti ndo que seja suficie nte para todos. É impres cindíve l que os alimen tos sejam de excele nte qualid ade.		
--	--	--	--	--	---	---	--	--

			ut en síl io s ne ce ss ári os , in cl ui nd o to al ha de m es a, ca ix a té r mi ca pa ra a ad eq ua	to do s os ut en síl io s ne ce ss ári os , in cl ui nd o to al ha de m es a, ca ix a té r mi ca pa ra	ce ss ári os , in cl ui nd o to al ha de m es a, ca ix a té r mi ca pa ra a ad eq ua da co ns er va çã			
--	--	--	---	---	---	--	--	--

			da co ns er va çã o do s su co s, ga rr af as , be m co m o, gu ar da na po s, tal he re s, pr at os e	a ad eq ua da co ns er va çã o do s su co s, ga rr af as , be m co m o, gu ar da na po s, tal he re s,	o do s su co s, ga rr af as , be m co m o, co m o gu ar da na po s, tal he re s, pr at os e co po s.			
--	--	--	---	---	---	--	--	--

			co po s. Se rvi ço co m pl et o de al m oç o se lf se rvi ce , in cl ui nd o ali m en to s, be bi da s	pr at os e co po s. Se rvi ço co m pl et o de al m oç o se lf se rvi ce , in cl ui nd o ali m en to s,	Se rvi ço co m pl et o de al m oç o se lf se rvi ce , in cl ui nd o ali m en to s, be bi da s e ut en			
--	--	--	---	---	---	--	--	--

			e ut en síl io s (p ra to s, co p os e ta lh er es - es se s ut en síl io s nã o de ve m se r de sc	be bi da s e ut en síl io s (p ra to s, co p os e ta lh er es - es se s ut en síl io s nã o de ve m	síl io s (p ra to s, co p os e ta lh er es - es se s ut en síl io s nã o de ve m se r de sc ar tá ve			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

			ar tá ve is) • Não se rá ac eit o se rvi ço de m ar mi ta s. • O se rvi ço de ali m en ta çã o de ve at en	se r de sc ar tá ve is) • Não se rá ac eit o se rvi ço de m ar mi ta s. • O se rvi ço de ali m en ta çã o	is) • Não se rá ac eit o se rvi ço de m ar mi ta s. • O se rvi ço de ali m en ta çã o de ve at en de r a to			
--	--	--	---	--	--	--	--	--

			de r a to do s os ite ns so lic ita do s, di st ri bu in do as qu an ti da de s de fo r m a va ria da pa ra	de ve at en de r a to do s os ite ns so lic ita do s, di st ri bu in do as qu an ti da de s de fo r m a va	do s os ite ns so lic ita do s, di st ri bu in do as qu an ti da de s de fo r m a va ria da pa ra ga ra nt			
--	--	--	--	---	---	--	--	--

			ga ra nt ir o at en di m en to co m pl et o de ca da op çã o. • É pr ec is o at en çã o es pe ci al na	ria da pa ra ga ra nt ir o at en di m en to co m pl et o de ca da op çã o. • É pr ec is o at en çã o es	ir o at en di m en to co m pl et o de ca da op çã o. • É pr ec is o at en çã o es pe ci al na qu an ti			
--	--	--	--	---	--	--	--	--

			qu an ti da de do s ali m en to s pa ra 59 pe ss oa s, ga ra nt in do qu e se ja su fic ie nt e pa ra to	pe ci al na qu an ti da de do s ali m en to s pa ra 10 1 pe ss oa s, ga ra nt in do qu e se ja su fic ie	da de do s ali m en to s pa ra 10 3 pe ss oa s, ga ra nt in do qu e se ja su fic ie nt e pa ra to do s.			
--	--	--	---	---	--	--	--	--

			do s. É im pr es ci nd ív el qu e os ali m en to s se ja m de ex ce le nt e qu ali da de .	nt e pa ra to do s. É im pr es ci nd ív el qu e os ali m en to s se ja m de ex ce le nt e qu ali da	É im pr es ci nd ív el qu e os ali m en to s se ja m de ex ce le nt e qu ali da de .			
--	--	--	---	---	---	--	--	--

				de .				
--	--	--	--	---------	--	--	--	--

6	Serviço de Alimentação (Coffee Break)	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 47 participantes. Cardápio: • Bebidas: café, chá, Suco de fruta (acerola, manga e maracujá). • Salada de frutas. • Torta salgada. • Bolos: milho, chocolate, macaxeira e de leite. • Cocada. • Salgados: pães de	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 59 participantes. Cardápio: • Bebi	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 101 participantes. Cardápio: • Bebi	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 103 participantes. Cardápio: • Bebi	Calcular a quantidade para 01 dia de evento servido em 01 turno para 98 participantes. Cardápio: • Bebidas: café, chá, Suco de fruta (acerola, manga e maracujá). • Salada de frutas. • Torta salgada. • Bolos: milho, chocolate,		
---	---------------------------------------	---	--	---	---	---	--	--

		queijo de polvilho, croissant de massa folhada com recheio de queijo e sanduíches. Horário de fornecimento: 08h00 Observações: - A empresa contrata da ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica	la, man ga e mar ac uj á). - Sa la da de fr ut as . - To rt a sa lg ad a. - B ol os : mi lh o, ch oc ol at	ro la, man ga e mar ac uj á). - Sa la da de fr ut as . - To rt a sa lg ad a. - B ol os : mi lh o, ch oc ol	ro la, man ga e mar ac uj á). - Sa la da de fr ut as . - To rt a sa lg ad a. - B ol os : mi lh o, ch oc ol	macaxeira e de leite. - Cocada. - Salgados: pães de queijo de polvilho, croissant de massa folhada com recheio de queijo e sanduíches. Horário de fornecimento: 08h00 Observações: - A empre		
--	--	--	---	---	---	--	--	--

		para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o	e, maceira e leite. • Coca da. • Salgados: pães de queijo de polvilho, croissants ant	ate, maceira e leite. • Coca da. • Salgados: pães de queijo de polvilho, croissants an	ate, maceira e leite. • Coca da. • Salgados: pães de queijo de polvilho, croissants an	sa contratada ficará responsável pelo fornecimento de todos os utensílios necessários, incluindo toalha de mesa, caixa térmica para a adequada conservação dos sucos, garrafas, bem como, materiais		
--	--	---	---	--	--	--	--	--

		atendimento completo de cada opção. • É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 47 pessoas, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam de excelente qualidade.	de massa folhada com rechêio de queijo e sanduíches. Horário de fornecimento: • 08h00 Observações:	t de massa folhada com rechêio de queijo e sanduíches. Horário de fornecimento: • 08h00	t de massa folhada com rechêio de queijo e sanduíches. Horário de fornecimento: • 08h00	descartáveis como guardanapos, talheres, pratos e copos. • O serviço de alimentação deve atender a todos os itens solicitados, distribuindo as quantidades de forma variada para garantir o atendimento		
--	--	---	---	---	---	--	--	--

			A e m pr es a co nt ra ta da fic ar á re sp on sá ve l pe lo fo rn ec im en to de to do s os ut en síl	Observações: A e m pr es a co nt ra ta da fic ar á re sp on sá ve l pe lo fo rn ec im en to de to do s os	Observações: A e m pr es a co nt ra ta da fic ar á re sp on sá ve l pe lo fo rn ec im en to de to do s os	completo de cada opção. É preciso atenção especial na quantidade dos alimentos para 98 pessoas, garantindo que seja suficiente para todos. É imprescindível que os alimentos sejam		
--	--	--	--	---	---	--	--	--

			io s ne ce ss ári os , in cl ui nd o to al ha de m es a, ca ix a té r mi ca pa ra a ad eq ua da co ns	ut en síl io s ne ce ss ári os , in cl ui nd o to al ha de m es a, ca ix a té r mi ca pa ra a ad eq ua	ut en síl io s ne ce ss ári os , in cl ui nd o to al ha de m es a, ca ix a té r mi ca pa ra a ad eq ua	de excele nte qualid ade.		
--	--	--	--	---	---	---------------------------------------	--	--

			er va çã o do s su co s, ga rr af as , be m co m o, m at er iai s de sc ar tá ve is co m o gu ar da	da co ns er va çã o do s su co s, ga rr af as , be m co m o, m at er iai s de sc ar tá ve is co m o	da co ns er va çã o do s su co s, ga rr af as , be m co m o, m at er iai s de sc ar tá ve is co m o			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

			na po s, tal he re s, pr at os e co po s. • O se rvi ço de ali m en ta ção o de ve at en de r a to do s os ite	gu ar da na po s, tal he re s, pr at os e co po s. • O se rvi ço de ali m en ta ção o de ve at en de r a to do	gu ar da na po s, tal he re s, pr at os e co po s. • O se rvi ço de ali m en ta ção o de ve at en de r a to do			
--	--	--	---	---	---	--	--	--

			ns so lic ita do s, di st ri bu in do as qu an ti da de s de fo r m a va ria da pa ra ga ra nt ir o at en	s os ite ns so lic ita do s, di st ri bu in do as qu an ti da de s de fo r m a va ria da pa ra ga ra nt ir	s os ite ns so lic ita do s, di st ri bu in do as qu an ti da de s de fo r m a va ria da pa ra ga ra nt ir			
--	--	--	--	---	---	--	--	--

			di m en to co m pl et o de ca da op çã o. • É pr ec is o at en çã o es pe ci al na qu an ti da de do s	o at en di m en to co m pl et o de ca da op çã o. • É pr ec is o at en çã o es pe ci al na qu an ti da	o at en di m en to co m pl et o de ca da op çã o. • É pr ec is o at en çã o es pe ci al na qu an ti da			
--	--	--	---	---	---	--	--	--

			ali m en to s pa ra 59 pe ss oa s, ga ra nt in do qu e se ja su fic ie nt e pa ra to do s. É im pr es ci	de do s ali m en to s pa ra 10 1 pe ss oa s, ga ra nt in do qu e se ja su fic ie nt e pa ra to do s. É	de do s ali m en to s pa ra 10 3 pe ss oa s, ga ra nt in do qu e se ja su fic ie nt e pa ra to do s. É			
--	--	--	---	---	---	--	--	--

			nd ív el qu e os ali m en to s se ja m de ex ce le nt e qu ali da de .	im pr es ci nd ív el qu e os ali m en to s se ja m de ex ce le nt e qu ali da de .	im pr es ci nd ív el qu e os ali m en to s se ja m de ex ce le nt e qu ali da de .			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

ENTREGA

Evento 1: Formação de Gerenciamento de Resíduos Sólidos

Materiais Gráficos, Expediente e Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **19/10/2026**.

Endereço de entrega: **Escritório Distrital de João Pessoa - R. Antônio Régis de Brito, 15, Pedro Gondim, João Pessoa/PB, CEP 58031-106.**

Materiais Pedagógicos (Atividade Prática):

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **19/10/2026**.

Endereço de entrega: **Polo Base Marcação, Aldeia Caieira, Marcação - PB.**

Serviço de Alimentação (Brunch e Coffee Break):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias **29 e 30/10/2026 (1ª Turma)** e **04 e 05/11/2026 (2ª Turma)**. Brunch deverá ser servido às 11h30 e Coffee Break servido às 15h00.

Endereço de entrega: **Polo Base Marcação, Aldeia Caieira, Marcação-PB**

Evento 2: Oficina de Aperfeiçoamento para Atuação em Contexto Intercultural

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **29/10/2026**.

Endereço de entrega: **Escritório Distrital de João Pessoa - R. Antônio Régis de Brito, 15, Pedro Gondim, João Pessoa/PB, CEP 58031-106.**

Serviço de Alimentação (Coffee Break e Brunch):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias **10, 11 e 12/11/2026**. (Coffee Break às 08h00 e Brunch às 12h).

Endereço de entrega: **Universidade Federal da Paraíba – Campus IV - Avenida Santa Elisabete, s/n, Centro, Rio Tinto - PB, CEP 58297-000.**

Evento 3: III Oficina de Fortalecimento e Compartilhamento de Saberes das Medicinas Indígenas - Turma Rio Grande do Norte

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **05/11/2026**.

Endereço de entrega: **Escritório Distrital de João Pessoa - R. Antônio Régis de Brito, 15, Pedro Gondim, João Pessoa/PB, CEP 58031-106.**

Materiais Pedagógicos e Gêneros Alimentícios:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **05/11/2026**.

Endereço de entrega: **Polo Base Baía da Traição, Aldeia Forte, município de Baía da Traição/PB.**

Serviço de Alimentação (Brunch e Coffee Break):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias **17/11/2026 (Aldeia Amarelão) e 19/11/2026 (Aldeia Katu). Brunch às 12h00 e Coffee Break às 08h00.**

Endereço de entrega: **Aldeia Amarelão, João Câmara/RN (dia 17/11/26) e Aldeia Katu, Goianinha/RN (DIA 19/11/26).**

Evento 4: III Oficina de Fortalecimento e Compartilhamento de Saberes das Medicinas Indígenas - Turma Paraíba

Materiais Gráficos, Expediente e de Apoio:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **05/11/2026.**

Endereço de entrega: **Escritório Distrital de João Pessoa - R. Antônio Régis de Brito, 15, Pedro Gondim, João Pessoa/PB, CEP 58031-106.**

Materiais Pedagógicos e Gêneros Alimentícios:

A data estimada para entrega dos materiais deverá ocorrer no dia **05/11/2026.**

Endereço de entrega: **Polo Base Baía da Traição, Aldeia Forte, município de Baía da Traição/PB.**

Serviço de Alimentação (Brunch e Coffee Break):

A data estimada para entrega do serviço de alimentação deverá ocorrer nos dias **25, 26 e 27/11/2026. Brunch às 12h00 e Coffee Break às 08h00.**

Endereço de entrega: **Aldeia Alto do Tambá, Baía da Traição/PB.**

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