

Cotação Eletrônica Prévia de Preços nº 011/2019

Convênio nº 882491/2019 MS/IMIP – DSEI/POTIGUARA

Termo do Convênio: Executar Ações Complementares de Saúde dos Povos Indígenas.

**Critério de Julgamento:** Menor Preço.

**Data do Início do Acolhimento das Propostas:** 26/08/2019.

**Data Fim do Recebimento das Propostas:** 10/09/2019

**Data da Publicação do Resultado:** 11/09/2019.

O Presidente da Comissão Permanente de Licitação do **INSTITUTO DE MEDICINA INTEGRAL PROFESSOR FERNANDO FIGUEIRA-IMIP**, designado pela Portaria nº 001, de 02 de janeiro de 2019, da Superintendência de Administração e Finanças do IMIP e, consoante autorização dessa Superintendência, torna público aos interessados, pessoa jurídica, que fará realizar licitação, na modalidade de **COTAÇÃO ELETRÔNICA PRÉVIA DE PREÇOS, do tipo MENOR PREÇO, e critério de julgamento Menor Preço**, em conformidade com os termos estipulados no Convênio nº **882491/2019**, celebrado entre o Ministério da Saúde e o IMIP, cujo Certame reger-se-á pelo Decreto nº 6170, de 25 de julho de 2007 e Portaria Interministerial MP/MF/CGU nº 424, de 30 de dezembro de 2016, com observância ao disciplinamento constante da Lei nº 8666/93 e alterações.

## 1.0 - DO OBJETO

Constitui objeto desta Cotação Eletrônica Prévia de Preços a Contratação de empresa especializada em Hospedagem, Locação de Espaço e Equipamentos, bem como no Fornecimento de Alimentação para Eventos, realizado pelo DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA DE POTIGUARA – DSEI/PB, Convênio nº 882491/2019, em conformidade com os requisitos e condições estabelecidas neste Termo de Referência abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 1</b>	MANEJO CLÍNICO E ATUALIZAÇÃO DE IST's
<b>PERÍODO e QUANTIDADE</b>	26 e 27 de SETEMBRO/ 2019 = 30 (trinta) participantes por dia
<b>LOCAL</b>	Hotéis no âmbito do Município da Baía da Traição – Paraíba
<b>VALOR ESTIMADO</b>	R\$ 2.200,00 (dois mil e duzentos reais)
<b>SERVIÇO</b>	<p><b>SALÃO</b> = com ar condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 (duas) mesas de apoio e serviço de água e café.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = 01 (um) Data Show = 01 (um) Computador compatível; = 01 (uma) Caixa de Som com entrada para o Computador.</p> <p><b>ALMOÇO</b> = 60 (sessenta) refeições servidas.</p> <p>A alimentação tem que obedecer aos itens abaixo: : Fornecer todos os insumos necessários para o acondicionamento e disposição da alimentação para realização do evento, e ainda, toalhas, copos, louças,</p>

	<p>garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em bom estado de conservação, compatível com o quantitativo de pessoas. As instalações e a execução do serviço deverão estar dentro dos parâmetros de qualidade, segurança e rotinas estabelecidas em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica;</p> <p>: Opções de cardápio para Almoço = 02 opções de saladas, arroz, feijão, macarrão, 02 tipos de carne, ou peixe ou frango, água mineral sem gás, sucos regionais e/ou refrigerante normal e zero.</p> <p>: Opções de cardápio para Sobremesa = 01 opção de doce caseiro, ou pudim, ou sorvete ou bolo.</p>
--	---

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 2</b>	OFICINA DE ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL
<b>PERÍODO e QUANTIDADE</b>	<b>02 a 04 de OUTUBRO/ 2019 = 35</b> (trinta e cinco) participantes por dia
<b>LOCAL</b>	Hotéis no âmbito do Município da Baía da Traição – Paraíba
<b>VALOR ESTIMADO</b>	R\$ 3.500,00 (três mil e quinhentos reais)
<b>SERVIÇO</b>	<p><b>SALÃO</b> = com ar condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 (duas) mesas de apoio e serviço de água e café.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = 01 (um) Data Show</p> <p>= 01 (um) Computador compatível;</p> <p>= 01 (uma) Caixa de Som com entrada para o Computador.</p> <p><b>ALMOÇO</b> = 104 (cento e quatro) refeições servidas.</p> <p>A alimentação tem que obedecer aos itens abaixo:</p> <p>: Fornecer todos os insumos necessários para o acondicionamento e disposição da alimentação para realização do evento, e ainda, toalhas, copos, louças, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em bom estado de conservação, compatível com o quantitativo de pessoas. As instalações e a execução do serviço deverão estar dentro dos parâmetros de qualidade, segurança e rotinas estabelecidas em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica;</p> <p>: Opções de cardápio para Almoço = 02 opções de saladas, arroz, feijão, macarrão, 02 tipos de carne, ou peixe ou frango, água mineral sem gás, sucos regionais e/ou refrigerante normal e zero.</p> <p>: Opções de cardápio para Sobremesa = 01 opção de doce caseiro, ou pudim, ou sorvete ou bolo.</p>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 3</b>	AÇÕES BÁSICAS DE VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA
<b>PERÍODO e QUANTIDADE</b>	<b>09 e 10 de OUTUBRO/ 2019 = 30</b> (trinta) participantes por dia <b>16 e 17 de OUTUBRO/ 2019 = 30</b> (trinta) participantes por dia

<b>LOCAL</b>	Hotéis no âmbito do Município da Baía da Traição – Paraíba
<b>VALOR ESTIMADO</b>	R\$ 3.850,00 (três mil, oitocentos e cinquenta reais)
<b>SERVIÇO</b>	<p><b>SALÃO</b> = com ar condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 (duas) mesas de apoio e serviço de água e café.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = 01 (um) Data Show</p> <p style="padding-left: 40px;">= 01 (um) Computador compatível;          = 01 (uma) Caixa de Som com entrada para o Computador.</p> <p><b>ALMOÇO</b> = 106 (cento e seis) refeições servidas.</p> <p>A alimentação tem que obedecer aos itens abaixo:</p> <p style="padding-left: 40px;">: Fornecer todos os insumos necessários para o acondicionamento e disposição da alimentação para realização do evento, e ainda, toalhas, copos, louças, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em bom estado de conservação, compatível com o quantitativo de pessoas. As instalações e a execução do serviço deverão estar dentro dos parâmetros de qualidade, segurança e rotinas estabelecidas em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica;</p> <p style="padding-left: 40px;">: Opções de cardápio para Almoço = 02 opções de saladas, arroz, feijão, macarrão, 02 tipos de carne, ou peixe ou frango, água mineral sem gás, sucos regionais e/ou refrigerante normal e zero.</p> <p style="padding-left: 40px;">: Opções de cardápio para Sobremesa = 01 opção de doce caseiro, ou pudim, ou sorvete ou bolo.</p>

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>EVENTO 4</b>	OFICINA DE QUALIFICAÇÃO PARA O TRABALHO EM CONTEXTO INTERCULTURAL
<b>PERÍODO e QUANTIDADE</b>	21 a 25 de OUTUBRO/ 2019 = 36 (trinta e seis) participantes por dia
<b>LOCAL</b>	Hotéis no âmbito do Município da Baía da Traição – Paraíba
<b>VALOR ESTIMADO</b>	R\$ 6.250,00 (seis mil, duzentos e cinquenta reais)

<b>SERVIÇO</b>	<p><b>SALÃO</b> = com ar condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 (duas) mesas de apoio e serviço de água e café.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = 01 (um) Data Show</p> <p style="padding-left: 40px;">= 01 (um) Computador compatível;          = 01 (uma) Caixa de Som com entrada para o Computador.</p> <p><b>ALMOÇO</b> = 190 (cento e noventa) refeições servidas.</p> <p>A alimentação tem que obedecer aos itens abaixo:</p> <p style="padding-left: 40px;">: Fornecer todos os insumos necessários para o acondicionamento e disposição da alimentação para realização do evento, e ainda, toalhas, copos, louças, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em bom estado de conservação, compatível com o quantitativo de pessoas. As instalações e a execução do serviço deverão estar dentro dos parâmetros de qualidade, segurança e rotinas estabelecidas em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica;</p> <p style="padding-left: 40px;">: Opções de cardápio para Almoço = 02 opções de saladas, arroz, feijão, macarrão, 02 tipos de carne, ou peixe ou frango, água mineral sem gás, sucos regionais e/ou refrigerante normal e zero.</p> <p style="padding-left: 40px;">: Opções de cardápio para Sobremesa = 01 opção de doce caseiro, ou pudim, ou sorvete ou bolo.</p>
----------------	--

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 5</b>	ATUALIZAÇÃO EM MONITORAMENTO DA QUALIDADE DA ÁGUA E PRÁTICAS COTIDIANAS
<b>PERÍODO e QUANTIDADE</b>	<b>04 a 07 de NOVEMBRO/ 2019 = 26 (vinte e seis) participantes por dia</b>
<b>LOCAL</b>	Hotéis no âmbito do Município da Baía da Traição – Paraíba
<b>VALOR ESTIMADO</b>	R\$ 4.050,00 (quatro mil e cinquenta reais)
<b>SERVIÇO</b>	<p><b>SALÃO</b> = com ar condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 (duas) mesas de apoio e serviço de água e café.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = 01 (um) Data Show</p> <p style="padding-left: 40px;">= 01 (um) Computador compatível;          = 01 (uma) Caixa de Som com entrada para o Computador.</p> <p><b>ALMOÇO</b> = 104 (cento e quatro) refeições servidas.</p> <p>A alimentação tem que obedecer aos itens abaixo:</p> <p style="padding-left: 40px;">: Fornecer todos os insumos necessários para o acondicionamento e disposição da alimentação para realização do evento, e ainda, toalhas, copos, louças, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em bom estado de conservação, compatível com o quantitativo de pessoas. As instalações e a execução do serviço deverão estar dentro dos parâmetros de qualidade, segurança e rotinas estabelecidas em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica;</p> <p style="padding-left: 40px;">: Opções de cardápio para Almoço = 02 opções de saladas, arroz, feijão, macarrão, 02 tipos de carne, ou peixe ou frango, água mineral sem gás, sucos regionais e/ou refrigerante normal e zero.</p> <p style="padding-left: 40px;">: Opções de cardápio para Sobremesa = 01 opção de doce caseiro, ou pudim, ou sorvete ou bolo.</p>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 6</b>	ATUALIZAÇÃO EM IMUNIZAÇÃO
<b>PERÍODO e QUANTIDADE</b>	19 a 22 de NOVEMBRO/2019 = 25 (vinte e cinco) participantes por dia
<b>LOCAL</b>	Hotéis no âmbito do Município da Baía da Traição – Paraíba
<b>VALOR ESTIMADO</b>	R\$ 3.700,00 (três mil e setecentos reais)
<b>SERVIÇO</b>	<p><b>SALÃO</b> = com ar condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 (duas) mesas de apoio e serviço de água e café.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = 01 (um) Data Show = 01 (um) Computador compatível; = 01 (uma) Caixa de Som com entrada para o Computador.</p> <p><b>ALMOÇO</b> = 100 (cem) refeições servidas.</p> <p>A alimentação tem que obedecer aos itens abaixo: : Fornecer todos os insumos necessários para o acondicionamento e disposição da alimentação para realização do evento, e ainda, toalhas, copos, louças, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em bom estado de conservação, compatível com o quantitativo de pessoas. As instalações e a execução do serviço deverão estar dentro dos parâmetros de qualidade, segurança e rotinas estabelecidas em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica; : Opções de cardápio para Almoço = 02 opções de saladas, arroz, feijão, macarrão, 02 tipos de carne, ou peixe ou frango, água mineral sem gás, sucos regionais e/ou refrigerante normal e zero. : Opções de cardápio para Sobremesa = 01 opção de doce caseiro, ou pudim, ou sorvete ou bolo.</p>

**TOTAL GERAL (seis eventos) = R\$ 23.550,00 (vinte e três mil, quinhentos e cinquenta reais)**

## 2.0 DA FONTE DE RECURSOS

2.1 Os recursos financeiros necessários ao pagamento das despesas advindas desta contratação são oriundos do Convênio nº. 882491/2019, celebrado entre o Ministério da Saúde e o IMIP.

## 3.0 DA REFERÊNCIA DE TEMPO

3.1 – Será considerado o de Brasília-DF

#### 4.0 DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

<b>RELAÇÃO DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO – ENVELOPE 01</b>
<b><i>A documentação de Habilitação Jurídica consistirá em:</i></b>
Registro individual, no caso de empresas individuais;
Atos constitutivos, Estatuto, Contrato Social e Último Aditivo, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
Atos Constitutivos e Último Aditivo registrado na Junta Comercial, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, no caso de sociedades por ações (S/A);
Em se tratando de sociedades civis, inscrição e atos constitutivos acompanhada da prova da diretoria em exercício;
Certidão Simplificada, expedida pela Junta Comercial, em validade;
<b><i>A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consistirá em:</i></b>
Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), em vigor, relativo ao domicílio ou sede da empresa licitante, pertinente e compatível com o objeto do Certame;
Prova de regularidade para com a Secretaria da Fazenda Estadual do domicílio ou sede da empresa licitante, dentro do prazo de validade;
Prova de regularidade para com Secretaria de Finanças Municipal do domicílio ou sede da empresa licitante, dentro do prazo de validade;
Certidão Conjunta Negativa – de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União emitida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal;
Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, nos termos do Título VII-A, da CLT;

4.1.1 - A não apresentação de qualquer documento exigido para a habilitação implicará na inabilitação do participante;

4.1.2 - Todos os documentos exigidos para a Habilitação deverão ser entregues em original ou por cópia reprográfica autêntica em cartório;

#### 5.0 RECEBIMENTO, ABERTURA DOS ENVELOPES E DATA DE DIVULGAÇÃO DO RESULTADO;

5.1 Recebimento dos Envelopes: Por e-mail ([mendes@imip.org.br](mailto:mendes@imip.org.br)) e ou no IMIP – Rua dos Coelhos, 300, Boa vista, Recife/PE, CEP: 50070-902 - 1º Andar do Centro Administrativo Orlando Onofre, Sala: Coordenação de Contratos e Convênios até 08:55hs do dia 10/09/2019 (caso seja enviado pelo correio, o proponente deverá prever o tempo de transito do correio);

5.2 Abertura dos envelopes: 10/09/2019 as 09:00 hs;

5.3 Data divulgação do resultado: 11/09/2019, no site [www.imip.org.br](http://www.imip.org.br), no link notícias.

## **6.0 DA COTAÇÃO DE PREÇOS E HABILITAÇÃO**

6.1 A Cotação de Preços **ENVELOPE 02** deverá ser elaborada em língua portuguesa, datilografada ou digitada em processo eletrônico, em papel timbrado da Pessoa Jurídica, em 01 via, datada e assinada na última folha pelo representante legal da Pessoa Jurídica;

6.2 A Cotação de Preços deverá conter preço global e deverá ser apresentada com valores em moeda nacional corrente (Real);

6.3 – Prazo de validade da Cotação de Preços: não inferior a 60 (sessenta) dias.

6.4 – Dos documentos de habilitação **ENVELOPE 01**

6.5 – Os envelopes 01 e 02 serão recebidos pela CPL do IMIP no endereço expresso no supra subitem 5.1 até o dia e hora previstos;

6.6.– Não serão considerados (documentos de habilitação e proposta) fixados nesta cotação de preço:

- a) entregues após o prazo estabelecido;
- b) entregues, a tempo e em local diferente; e
- c) com prazo de validade vencido.

## **7.0. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

7.1 **O critério de julgamento será o de menor preço.**

7.2 No caso de empate entre as Cotações de Preço apresentadas, a classificação se fará, obrigatoriamente, por Sorteio, em ato público, para o qual todos os participantes deste Processo serão convocados;

7.3 Serão desclassificadas as Cotações que contiverem cotação para objeto diverso daquele.

## **8.0 - DO PAGAMENTO**

8.1. O pagamento do objeto contratual será efetuado em até dez dias úteis, de acordo com o os eventos realizados, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo setor competente, de acordo com as exigências administrativas em vigor.

## **9.0 FORMALIZAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL**

9.1 A contratação será formalizada através do instrumento de contrato, com vigência de até 90 dias da assinatura;

9.2 A Pessoa Jurídica vencedora será convocada pela CPL para assinar o respectivo Contrato e a Ordem de Serviço, no prazo de até 03 (três) dias contado a partir da convocação. A recusa injustificada da pessoa jurídica vencedora em receber a Ordem de Serviço e o Contrato dentro do prazo estabelecido sujeitá-la-á às penalidades previstas na legislação pertinente.

## **10.0 DISPOSIÇÕES FINAIS**

10.1 A presente Cotação Prévia de Preços não importa necessariamente em contratação imediata, podendo o IMIP revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado.

10.2 Quaisquer informações complementares sobre a presente Cotação Prévia de Preço, poderão ser obtidas pelo telefone Fone (81) 2122-4754 – IMIP, no horário das 09:00 às 11:00 e das 14:00 às 16:00 horas, ou pelo correio eletrônico [mendes@imip.org.br](mailto:mendes@imip.org.br)

O foro para dirimir os possíveis litígios decorrentes do presente processo é o da Cidade do Recife, Capital do Estado de Pernambuco.

Recife, 26 de agosto de 2019

José Mendes da Silva  
Presidente da Comissão Permanente de Licitação do IMIP