

Cotação Eletrônica Prévia de Preços nº 010/2022

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

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

**Critério de Julgamento:** Menor Preço por item.

**Data do Início do Acolhimento das Propostas:** 16/06/2022.

**Data Fim do Recebimento das Propostas:** 01/07/2022.

O Presidente da Comissão Permanente de Licitação do **INSTITUTO DE MEDICINA INTEGRAL PROFESSOR FERNANDO FIGUEIRA-IMIP**, designado pela Portaria nº 001, de 04 de janeiro de 2021, 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 por Item**, 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 deste Termo de Referência a Contratação de Pessoa Jurídica (Hotel) especializada em Locação de Espaço, equipamentos e Fornecimento de Alimentação para 14 (quatorze) Eventos realizados pelo DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA DE POTIGUARA – DSEI/PB, conforme listado abaixo:

Os serviços a serem contratados compreendem:

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 1</b>	<b>REUNIÃO DE CONSELHOS LOCAIS – Etapa: Controle Social / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	> 19, 20, 21 e 22/07/2022. TOTAL DE PARTICIPANTES = <b>112 (cento e doze) pessoas.</b>
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<b>ALIMENTAÇÃO</b> : Fornecimento de Almoços, horário à combinar. <b>19/07/2022 – 20 (vinte) almoços</b> <b>20/07/2022 – 42 (quarenta e dois) almoços</b> <b>21/07/2022 – 40 (quarenta) almoços</b> <b>22/07/2022 – 10 (dez) almoços</b> , sendo servido em horário a combinar. <b>TOTAL GERAL: 112 (cento e doze) Almoços servidos.</b> 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 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.
<b>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b> <b>Total = R\$ 4.480,00 (quatro mil quatrocentos e oitenta reais)</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 4.480,00 (quatro mil quatrocentos e oitenta reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 2</b>	<b>OFICINA EM SAÚDE MENTAL – Etapa: Educação Permanente / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	> 19 a 20 de julho de 2022 = 27 (vinte e sete) participantes. > 21 a 22 de julho de 2022 = 27 (vinte e sete) participantes TOTAL DE PARTICIPANTES = 54 (cinquenta e quatro) pessoas.
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<b>SALÃO</b> = Salão com ar-condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 mesas de apoio e serviço de água e café. Salão disponível no horário das 08:00 às 17:00 horas nos quatro dias. <b>EQUIPAMENTOS</b> = Data Show = Computador compatível; = Caixa de Som com entrada para o Notebook. <b>TOTAL GERAL: 04 (quatro) diárias.</b> <b>ALIMENTAÇÃO</b> = 27 (vinte e sete) Almoços/ por dia, sendo servido em horário a combinar. <b>TOTAL GERAL: 108 (cento e oito) Almoços servidos.</b> 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 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.
<b>VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS</b>	<b>DIÁRIA = R\$ 939,00 (novecentos e trinta e nove reais)</b> <b>Total = R\$ 3.756,00 (três mil, setecentos e cinquenta e seis reais)</b>
<b>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b> <b>Total = R\$ 4.320,00 (quatro mil, trezentos e vinte reais)</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 8.079,00 (oito mil e setenta e nove reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 3</b>	<b>OFICINA DE EPIDEMIOLOGIA E VIGILÂNCIA DO ÓBITO – Etapa: Educação Permanente / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	> 26 a 28 de julho de 2022. TOTAL DE PARTICIPANTES = 23 (vinte e três) pessoas.
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<p><b>SALÃO</b> = Salão com ar-condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 mesas de apoio e serviço de água e café. Salão disponível no horário das 08:00 às 17:00 horas nos três dias.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = Data Show  = Computador compatível;  = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 03 (três) diárias.</b></p> <p><b>ALIMENTAÇÃO</b> = 23 Almoços/ por dia, sendo servido em horário a combinar.  <b>TOTAL GERAL: 69 (sessenta e nove) almoços servidos.</b></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 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>VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS</b>	<b>DIÁRIA = R\$ 939,00 (novecentos e trinta e nove reais)</b> <b>Total = R\$ 2.817,00 (dois mil, oitocentos e dezessete reais)</b>
<b>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b> <b>Total = R\$ 2.760,00 (dois mil, setecentos e sessenta reais)</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 5.577,00 (cinco mil, quinhentos e setenta e sete reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 4</b>	<b>PRÁTICAS DE TRATAMENTO DE ÁGUA DE POÇO EM COMUNIDADES INDÍGENAS – Etapa: Educação Permanente / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	> 25 e 26 de agosto de 2022 = 27 (vinte e sete) participantes cada dia. TOTAL DE PARTICIPANTES = 54 (cinquenta e quatro) pessoas.

<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<p><b>SALÃO</b> = Salão com ar-condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 mesas de apoio e serviço de água e café. Salão disponível no horário das 08:00 às 17:00 horas nos dois dias.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = Data Show          = Computador compatível;          = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 02 (duas) diárias.</b></p> <p><b>ALIMENTAÇÃO</b> = 1ª turma: 27 (vinte e sete) Almoços/ por dia, sendo servido em horário a combinar.          = 2ª turma: 27 (vinte e sete) Almoços/ por dia, sendo servido em horário a combinar.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 54 (cinquenta e quatro) Almoços servidos.</b></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 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>VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS</b>	<p><b>DIÁRIA = R\$ 939,00 (novecentos e trinta e nove reais)</b></p> <p><b>Total = R\$ 1.878,00 (hum mil, oitocentos e setenta e oito reais)</b></p>
<b>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<p><b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b></p> <p><b>Total = R\$ 2.160,00 (dois, cento e sessenta reais)</b></p>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 4.038,00 (quatro mil e trinta e oito reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 5</b>	<b>CURSO DE QUALIFICAÇÃO PARA AIS – Etapa: Educação Permanente / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	<p><b>&gt; 09 a 11 de agosto de 2022 = 27 (vinte e sete) participantes.</b></p> <p><b>&gt; 16 a 18 de agosto de 2022 = 27 (vinte e sete) participantes.</b></p> <p><b>TOTAL DE PARTICIPANTES = 54 (cinquenta e quatro) pessoas.</b></p>
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<p><b>SALÃO</b> = Salão com ar-condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 mesas de apoio e serviço de água e café. Salão disponível no horário das 08:00 às 17:00 horas nos seis dias.</p>

	<p><b>EQUIPAMENTOS</b> = Data Show          = Computador compatível;          = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 06 (seis) diárias.</b></p> <p><b>ALIMENTAÇÃO</b> = 1ª turma: 27 (vinte e sete) Almoços/ por dia, sendo servido em horário a combinar.          = 2ª turma: 27 (vinte e sete) Almoços/ por dia, sendo servido em horário a combinar.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 162 (cento e sessenta e dois) Almoços servidos.</b></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 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>
<b>VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS</b>	<p><b>DIÁRIA = R\$ 939,00 (novecentos e trinta e nove reais)</b>  <b>Total = R\$ 5.634,00 (cinco mil, seiscentos e trinta e quatro reais)</b></p>
<b>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<p><b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b>  <b>Total = R\$ 6.480,00 (seis mil, quatrocentos e oitenta reais)</b></p>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 12.114,00 (doze mil, cento e catorze reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 6</b>	<b>CAPACITAÇÃO DOS CONSELHEIROS LOCAIS – Etapa: Controle Social / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	<b>&gt; 12, 13, 14 e 15 de setembro= 28 (vinte e oito) participantes cada dia.</b> <b>TOTAL DE PARTICIPANTES = 112 (cento e doze) pessoas.</b>
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<p><b>SALÃO</b> = Salão com ar-condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 mesas de apoio e serviço de água e café. Salão disponível no horário das 08:00 às 17:00 horas nos quatro dias.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = Data Show          = Computador compatível;          = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 04 (quatro) diárias.</b></p> <p><b>ALIMENTAÇÃO</b> = 1ª turma: 28 (vinte e oito) Almoços/ por dia, sendo servido em horário a</p>

	<p>combinar.                  = 2ª turma: 28 (vinte e oito Almoços/ por dia, sendo servido em horário a combinar.                  = 3ª turma: 28 (vinte e oito Almoços/ por dia, sendo servido em horário a Combinar.                  = 4ª turma: 28 (vinte e oito Almoços/ por dia, sendo servido em horário a combinar</p> <p><b>TOTAL GERAL: 112 (cento e doze) Almoços servidos.</b></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 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>
<b>VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS</b>	<p><b>DIÁRIA = R\$ 939,00 (novecentos e trinta e nove reais)</b>  <b>Total = R\$ 3.756,00 (três mil, setecentos e cinquenta e seis reais)</b></p>
<b>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<p><b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b>  <b>Total = R\$ 4.480,00 (quatro mil, quatrocentos e oitenta reais)</b></p>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 8.236,00 (oito mil, duzentos e trinta e seis reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 7</b>	<b>AIDPI CRIANÇA – Etapa: Educação Permanente / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	> 19 a 23 de setembro de 2022 TOTAL DE PARTICIPANTES = 28 (vinte e oito) pessoas.
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<p><b>SALÃO</b> = Salão com ar-condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 mesas de apoio e serviço de água e café. Salão disponível no horário das 08:00 às 17:00 horas nos cinco dias.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = Data Show                  = Computador compatível;                  = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p><b>TOTAL GERAL (salão/equipamentos): 05 (cinco) diárias</b></p> <p><b>ALIMENTAÇÃO</b> = 01 almoço/ por dia, sendo servido em horário a combinar.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 140 (cento e quarenta) almoços servidos.</b></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,</p>

	<p>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 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>VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS</b>	<p><b>DIÁRIA = R\$ 939,00 (novecentos e trinta e nove reais)</b></p> <p><b>Total = R\$ 4.695,00 (quatro mil, seiscentos e noventa e cinco reais)</b></p>
<b>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<p><b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b></p> <p><b>Total = R\$ 5.600,00 (cinco mil, seiscentos reais)</b></p>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 10.295,00 (dez mil, duzentos e noventa e cinco reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 8</b>	<b>OFICINA DE TROCA DE SABERES ENTRE PAJÉS, REZADORES/BENZEDEIRAS E EQUIPE MULTIDISCIPLINAR DE SAÚDE INDÍGENA: PAJELANÇA E ESPIRITUALIDADE INDÍGENA – Etapa: Práticas Integrativas / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	<p>&gt; 04 de outubro de 2022</p> <p>TOTAL DE PARTICIPANTES = 70 (setenta) pessoas.</p>
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<p><b>ALIMENTAÇÃO</b> = Almoço, sendo servido em horário a combinar.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 70 (setenta) almoços servidos.</b></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 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>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<p><b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b></p> <p><b>Total = R\$ 2.800,00 (dois mil e oitocentos reais)</b></p>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 2.800,00 (dois mil e oitocentos reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
------	-----------

<b>EVENTO 9</b>	<b>CAPACITAÇÃO EM SALA DE VACINA – Etapa: Educação Permanente / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	> 10 a 14 de outubro de 2022 = 30 (trinta) pessoas. > 24 a 28 de outubro de 2022 = 30 (trinta) pessoas. <b>TOTAL DE PARTICIPANTES = 60 (sessenta) pessoas</b>
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<p><b>SALÃO</b> = Salão com ar-condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 mesas de apoio e serviço de água e café. Salão disponível no horário das 08:00 às 17:00 horas nos dez dias.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = Data Show          = Computador compatível;          = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p><b>TOTAL GERAL (salão/equipamentos): 10 (dez) diárias</b></p> <p><b>ALIMENTAÇÃO</b> = Almoço/ por dia, sendo servido em horário a combinar.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 300 (trezentos) almoços servidos, trinta cada dia.</b></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 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>VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS</b>	<b>DIÁRIA = R\$ 939,00 (novecentos e trinta e nove reais)</b> <b>Total = R\$ 9.390,00 (nove mil, trezentos e noventa reais)</b>
<b>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b> <b>Total = R\$ 12.000,00 (doze mil reais)</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 21.390,00 (vinte e um mil, trezentos e noventa reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 10</b>	<b>Oficinas de Trabalho da Estratégia Amamenta Alimenta Brasil Indígena (EAABI) – Etapa: Educação Permanente / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	> 08 a 10 de novembro de 2022 = 23 (vinte e três) pessoas por dia. <b>TOTAL DE PARTICIPANTES = 69 (sessenta e nove) pessoas .</b>
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba.



<b>SERVIÇO:</b>	<p><b>ALIMENTAÇÃO</b> = Almoço/ por dia, sendo servido em horário a combinar.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 69 (sessenta e nove) almoços servidos, vinte e três cada dia.</b></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 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>
<b>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<p><b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b></p> <p><b>Total = R\$ 2.760,00 (dois mil, setecentos e sessenta reais)</b></p>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 2.760,00 (dois mil, setecentos e sessenta reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 11</b>	<b>ENCONTRO DE MEDICINA TRADICIONAL E CULINÁRIA INDÍGENA – Etapa: Práticas Integrativas/ Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	<p>&gt; 23 de novembro de 2022</p> <p>TOTAL DE PARTICIPANTES = 30 (trinta) pessoas.</p>
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<p><b>ALIMENTAÇÃO</b> = Almoço, sendo servido em horário a combinar.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 30 (trinta) almoços servidos.</b></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 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>
<b>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<p><b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b></p> <p><b>Total = R\$ 1.200,00 (hum mil e duzentos reais)</b></p>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 1.200,00 (hum mil e duzentos reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 12</b>	<b>Oficina de Qualificação do Pré-Natal, Puerpério e Vigilância Nutricional das Gestantes – Etapa: Educação Permanente / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	> 23 a 25 de novembro de 2022 TOTAL DE PARTICIPANTES = <b>31 (trinta e uma) pessoas por dia.</b>
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<p><b>SALÃO</b> = Salão com ar-condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 mesas de apoio e serviço de água e café. Salão disponível no horário das 08:00 às 17:00 horas nos três dias.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = Data Show                      = Computador compatível;                      = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p><b>TOTAL GERAL (salão/equipamentos): 03 (três) diárias</b></p> <p><b>ALIMENTAÇÃO</b> = Almoço/ por dia, sendo servido em horário a combinar.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 93 (noventa e três) almoços servidos, trinta e um cada dia.</b></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 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>VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS</b>	<b>DIÁRIA = R\$ 939,00 (novecentos e trinta e nove reais)</b> <b>Total = R\$ 2.817,00 (dois mil, oitocentos e dezessete reais)</b>
<b>VALOR ESTIMADO: COFFEE BREAK</b>	<b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b> <b>Total = R\$ 3.720,00 (três mil, setecentos e vinte reais)</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 6.537,00 (seis mil, quinhentos e trinta e sete reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 13</b>	<b>REUNIÃO DE CONSELHOS LOCAIS – Etapa: Controle Social / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	> 28, 29, 30/11 e 01/12/2022. TOTAL DE PARTICIPANTES = <b>112 (cento e doze) pessoas.</b>
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<b>ALIMENTAÇÃO</b> = Almoço/ por dia, sendo servido em horário a combinar.

	<p>= 28/11/2022 – 20 almoços                  = 29/11/2022 – 42 almoços                  = 30/11/2022 – 40 almoços                  = 01/12/2022 – 10 almoços</p> <p><b>TOTAL GERAL: 112 (cento e doze) Almoços servidos.</b></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 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>
<b>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<p><b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b></p> <p><b>Total = R\$ 4.480,00 (quatro mil, quatrocentos e oitenta reais)</b></p>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 4.480,00 (quatro mil, quatrocentos e oitenta reais)</b>

ITEM	DESCRIÇÃO
<b>EVENTO 14</b>	<b>OFICINA QUALIFICAÇÃO PARA O TRABALHO EM CONTEXTO INTERCULTURAL – Etapa: Educação Permanente / Natureza de Despesa: 339039.99</b>
<b>PERÍODO e QUANTIDADE:</b>	<p>&gt; 13 a 17 de dezembro de 2022</p> <p>TOTAL DE PARTICIPANTES = 225 (duzentos e dez) pessoas, 45 (quarenta e cinco) cada dia.</p>
<b>LOCAL:</b>	Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba.
<b>SERVIÇO:</b>	<p><b>SALÃO</b> = Salão com ar-condicionado, cadeiras com braço (tipo escolar) acolchoadas, compatível com a quantidade de participantes, 02 mesas de apoio e serviço de água e café. Salão disponível no horário das 08:00 às 17:00 horas nos cinco dias.</p> <p><b>EQUIPAMENTOS</b> = Data Show                  = Computador compatível;                  = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p><b>TOTAL GERAL (salão/equipamentos): 05 (cinco) diárias</b></p> <p><b>ALIMENTAÇÃO</b> = 45 (quarenta e cinco) Almoços/ por dia, sendo servido em horário a combinar.</p> <p><b>TOTAL GERAL: 225 (duzentos e vinte e cinco) almoços servidos.</b></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</p>

	às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica; : Opções de cardápio 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.
<b>VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS</b>	<b>DIÁRIA = R\$ 939,00 (novecentos e trinta e nove reais)</b> <b>Total = R\$ 4.695,00 (quatro mil, seiscentos e noventa e cinco reais)</b>
<b>VALOR ESTIMADO: ALMOÇO</b>	<b>POR PESSOA = R\$ 40,00 (quarenta reais)</b> <b>Total = R\$ 9.000,00 (nove mil reais)</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>R\$ 13.695,00 (treze mil, seiscentos e noventa e cinco reais)</b>

**TOTAL GERAL DOS EVENTOS: R\$ 105.681,00** (cento e cinco mil, seiscentos e oitenta e um 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 – DSEI/PB, 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>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• Prova de regularidade para com a Secretaria da Fazenda Estadual do domicílio ou sede da empresa licitante, dentro do prazo de validade;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Prova de regularidade para com Secretaria de Finanças Municipal do domicílio ou sede da empresa licitante, dentro do prazo de validade;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Certidão Conjunta Negativa – de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União emitida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, nos termos do Título VII-A, da CLT;</li></ul>

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 DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DATA DE DIVULGAÇÃO DO RESULTADO;**

5.1 Recebimento das Propostas de Preços e Documentos de Habilitação: Por e-mail ([mendes@imip.org.br](mailto:mendes@imip.org.br)) e ou no IMIP – Rua dos Coelho, 300, Boa vista, Recife/PE, CEP: 50070-902 - 1º Andar do Centro Administrativo Orlando Onofre, Sala: Diretoria de Convênios até 08:55 horário de Brasília do dia 01/07/2022 (caso seja enviado pelo correio, o proponente deverá prever o tempo de transito do correio);

5.2 Abertura das propostas e documentos de habilitação: dia 01/07/2022 as 09:00 horário de Brasília/DF;

5.3 Data divulgação do resultado: através do site [www.imip.org.br](http://www.imip.org.br).

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

6.1 A Proposta de Preços 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 Proposta de Preço deverá conter preços unitários e global e deverá ser apresentada com valores em moeda nacional corrente (Real);

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

6.4 – Dos documentos de habilitação.

6.5 – As propostas e os documentos de habilitação 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 unitário por item.**

7.2 No caso de empate entre as Propostas de Preços 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 Propostas que contiverem cotação para objeto diverso daquele indicado nesta cotação;

## **8.0 - DO PAGAMENTO**

8.1. O pagamento do objeto contratual será efetuado em até dez dias úteis, 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 180 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 Eletrônica de Preço, poderão ser obtidas pelos telefones 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, 16 de junho de 2022

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