

Critério de Julgamento: Menor Preço por item.

Data do Início do Acolhimento das Propostas: 27/07/2023.

Data Fim do Recebimento das Propostas: 11/08/2023.

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 2023, 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 o Fornecimento de Alimentação (almoços e coffee break) para Eventos realizados pelo DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA POTIGUARA – DSEI/PB - Convênio: 882491/2019, conforme listado abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 01	REUNIÃO CONSELHO LOCAL - MARCAÇÃO DATA: 29/08/2023 Nº DE REFEIÇÕES: 37 (trinta e sete) ALMOÇOS ETAPA 3: CONTROLE SOCIAL
SERVIÇO:	Almoço com bebida não alcoólica e sobremesa Fornecimento de ALMOÇO, tipo “Quentinha”. Os alimentos devem ser acondicionados em marmitta individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. Cada participante deverá receber 01 garrafinha (300ml) de suco natural da fruta de época, servido em embalagem descartável individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por: Arroz, feijão (preto e/ou Mulatinho e/ou macassa), macarrão com molho de tomate, carne de boi = bife de coxão mole sem osso assado ou guisado e/ou peixe ou frango = entre coxa assado ou guisado e 01 tipo de salada. Os itens da salada devem estar frescos e de boa qualidade. Sobremesa, acondicionada individual e separadamente, composta por salada de frutas, pudim ou mousse.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 1.369,00 (hum mil, trezentos e sessenta e nove reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 2	REUNIÃO CONSELHO LOCAL - BAIA TRAIÇÃO DATA: 30/08/2023 Nº DE REFEIÇÕES: 32 (trinta e dois) ALMOÇOS

	ETAPA 3 : CONTROLE SOCIAL
SERVIÇO:	Almoço com bebida não alcoólica e sobremesa Fornecimento de ALMOÇO, tipo “Quentinha”. Os alimentos devem ser acondicionados em marmitta individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. Cada participante deverá receber 01 garrafinha (300ml) de suco natural da fruta de época, servido em embalagem descartável individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por: Arroz, feijão (preto e/ou Mulatinho e/ou macassa), macarrão com molho de tomate, carne de boi = bife de coxão mole sem osso assado ou guisado e/ou peixe ou frango = entre coxa assado ou guisado e 01 tipo de salada. Os itens da salada devem estar frescos e de boa qualidade. Sobremesa, acondicionada individual e separadamente, composta por salada de frutas, pudim ou mousse.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 1.184,00 (UM MIL CENTO E OITENTA E QUATRO REAIS)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 3	REUNIÃO CONSELHO LOCAL – RIO TINTO DATA: 31/08/2023 Nº DE REFEIÇÕES: 18 (dezoito) ALMOÇOS ETAPA 3 : CONTROLE SOCIAL
SERVIÇO:	Almoço com bebida não alcoólica e sobremesa Fornecimento de ALMOÇO, tipo “Quentinha”. Os alimentos devem ser acondicionados em marmitta individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. Cada participante deverá receber 01 garrafinha (300ml) de suco natural da fruta de época, servido em embalagem descartável individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por: Arroz, feijão (preto e/ou Mulatinho e/ou macassa), macarrão com molho de tomate, carne de boi = bife de coxão mole sem osso assado ou guisado e/ou peixe ou frango = entre coxa assado ou guisado e 01 tipo de salada. Os itens da salada devem estar frescos e de boa qualidade. Sobremesa, acondicionada individual e separadamente, composta por salada de frutas, pudim ou mousse.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 666,00 (seiscentos e sessenta e seis reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 4	REUNIÃO CONSELHO LOCAL – CONDE DATA: 01/09/2023 Nº DE REFEIÇÕES: 16 (dezesesseis) ALMOÇOS ETAPA 3 : CONTROLE SOCIAL
SERVIÇO:	Almoço com bebida não alcoólica e sobremesa Fornecimento de ALMOÇO, tipo “Quentinha”. Os alimentos devem ser acondicionados em marmitta individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. Cada participante deverá receber 01 garrafinha (300ml) de suco natural da fruta de época, servido em embalagem descartável individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica),

	devendo ser composto por: Arroz, feijão (preto e/ou Mulatinho e/ou macassa), macarrão com molho de tomate, carne de boi = bife de coxão mole sem osso assado ou guisado e/ou peixe ou frango = entre coxa assado ou guisado e 01 tipo de salada. Os itens da salada devem estar frescos e de boa qualidade. Sobremesa, acondicionada individual e separadamente, composta por salada de frutas, pudim ou mousse.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 592,00 (quinhentos e noventa e dois reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 5	REUNIÃO CONDISI DATA: 26 E 27/09/2023 Nº DE REFEIÇÕES: 102 (cento e dois) COFFEE BREAK, sendo 51 (cinquenta e um) cada dia ETAPA 3 : CONTROLE SOCIAL
SERVIÇO:	Coffee Break com bebida não alcoólica Fornecimento de LANCHE, tipo “quentinha” Os alimentos devem ser acondicionados em marmitta individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por um desses itens: cuscuz com ovo, tapioca, salgados variados, pão gelado, croissant, bolos regionais, salada de frutas, sucos, café.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 3.774,00 (três mil setecentos e setenta e quatro reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 6	CAPACITAÇÃO CONSELHO LOCAL MARCAÇÃO DATA: 03/10/2023 Nº DE REFEIÇÕES: 38 (trinta e oito) ALMOÇOS ETAPA 3 : CONTROLE SOCIAL
SERVIÇO:	Almoço com bebida não alcoólica e sobremesa Fornecimento de ALMOÇO, tipo “Quentinha”. Os alimentos devem ser acondicionados em marmitta individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. Cada participante deverá receber 01 garrafinha (300ml) de suco natural da fruta de época, servido em embalagem descartável individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por: Arroz, feijão (preto e/ou Mulatinho e/ou macassa), macarrão com molho de tomate, carne de boi = bife de coxão mole sem osso assado ou guisado e/ou peixe ou frango = entre coxa assado ou guisado e 01 tipo de salada. Os itens da salada devem estar frescos e de boa qualidade. Sobremesa, acondicionada individual e separadamente, composta por salada de frutas, pudim ou mousse.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 1.406,00 (hum mil, quatrocentos e seis reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
------	-----------

EVENTO 7	CAPACITAÇÃO CONSELHO LOCAL BAÍA DA TRAIÇÃO DATA: 04/10/2023 N° DE REFEIÇÕES: 33 (trinta e tres) ALMOÇOS ETAPA 3 : CONTROLE SOCIAL
SERVIÇO:	Almoço com bebida não alcoólica e sobremesa Fornecimento de ALMOÇO, tipo “Quentinha”. Os alimentos devem ser acondicionados em marmita individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. Cada participante deverá receber 01 garrafinha (300ml) de suco natural da fruta de época, servido em embalagem descartável individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por: Arroz, feijão (preto e/ou Mulatinho e/ou macassa), macarrão com molho de tomate, carne de boi = bife de coxão mole sem osso assado ou guisado e/ou peixe ou frango = entre coxa assado ou guisado e 01 tipo de salada. Os itens da salada devem estar frescos e de boa qualidade. Sobremesa, acondicionada individual e separadamente, composta por salada de frutas, pudim ou mousse.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 1.221,00 (hum mil, duzentos e vinte e um reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 8	CAPACITAÇÃO CONSELHO LOCAL RIO TINTO DATA: 05/10/2023 N° DE REFEIÇÕES: 18 (dezoito) ALMOÇOS ETAPA 3 : CONTROLE SOCIAL
SERVIÇO:	Almoço com bebida não alcoólica e sobremesa Fornecimento de ALMOÇO, tipo “Quentinha”. Os alimentos devem ser acondicionados em marmita individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. Cada participante deverá receber 01 garrafinha (300ml) de suco natural da fruta de época, servido em embalagem descartável individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por: Arroz, feijão (preto e/ou Mulatinho e/ou macassa), macarrão com molho de tomate, carne de boi = bife de coxão mole sem osso assado ou guisado e/ou peixe ou frango = entre coxa assado ou guisado e 01 tipo de salada. Os itens da salada devem estar frescos e de boa qualidade. Sobremesa, acondicionada individual e separadamente, composta por salada de frutas, pudim ou mousse.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 666,00 (seiscentos e sessenta e seis reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 9	CAPACITAÇÃO CONSELHO LOCAL CONDE DATA: 06/10/2023 N° DE REFEIÇÕES: 16 (dezesesseis) ALMOÇOS ETAPA 3 : CONTROLE SOCIAL
SERVIÇO:	Almoço com bebida não alcoólica e sobremesa Fornecimento de ALMOÇO, tipo “Quentinha”. Os alimentos devem ser acondicionados em marmita individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. Cada participante deverá receber 01 garrafinha (300ml) de suco natural da fruta de época,

	servido em embalagem descartável individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por: Arroz, feijão (preto e/ou Mulatinho e/ou macassa), macarrão com molho de tomate, carne de boi = bife de coxão mole sem osso assado ou guisado e/ou peixe ou frango = entre coxa assado ou guisado e 01 tipo de salada. Os itens da salada devem estar frescos e de boa qualidade. Sobremesa, acondicionada individual e separadamente, composta por salada de frutas, pudim ou mousse.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 592,00 (quinhentos e noventa e dois reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 10	PLANEJAMENTO E GESTÃO EM SAÚDE DATA: 16, 17, 18 e 19/10/2023 Nº DE REFEIÇÕES: 80 (oitenta) ALMOÇOS, sendo 20 (vinte) cada dia ETAPA 2 : educação permanente
SERVIÇO:	Almoço com bebida não alcoólica e sobremesa Fornecimento de ALMOÇO, tipo “Quentinha”. Os alimentos devem ser acondicionados em marmita individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. Cada participante deverá receber 01 garrafinha (300ml) de suco natural da fruta de época, servido em embalagem descartável individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por: Arroz, feijão (preto e/ou Mulatinho e/ou macassa), macarrão com molho de tomate, carne de boi = bife de coxão mole sem osso assado ou guisado e/ou peixe ou frango = entre coxa assado ou guisado e 01 tipo de salada. Os itens da salada devem estar frescos e de boa qualidade. Sobremesa, acondicionada individual e separadamente, composta por salada de frutas, pudim ou mousse.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 2.960,00 (dois mil, novecentos e sessenta reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 11	BEM VIVER DOS JOVENS INDÍGENAS DATA: 06,07,08 e 09/11/2023 Nº DE REFEIÇÕES: 56 (cinquenta e seis) ALMOÇOS, sendo 14 (quatorze) cada dia ETAPA 4 : PRATICAS INTEGRATIVAS
SERVIÇO:	Almoço com bebida não alcoólica e sobremesa Fornecimento de ALMOÇO, tipo “Quentinha”. Os alimentos devem ser acondicionados em marmita individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. Cada participante deverá receber 01 garrafinha (300ml) de suco natural da fruta de época, servido em embalagem descartável individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por: Arroz, feijão (preto e/ou Mulatinho e/ou macassa), macarrão com molho de tomate, carne de boi = bife de coxão mole sem osso assado ou guisado e/ou peixe ou frango = entre coxa assado ou guisado e 01 tipo de salada. Os itens da salada devem estar frescos e de boa qualidade. Sobremesa, acondicionada individual e separadamente, composta por salada de frutas, pudim ou mousse.

	mousse.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 2.072,00 (dois mil, setecentos e setenta e dois reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 12	2º REUNIÃO CONDISI DATA: 28 e 29/11/2023 N° DE REFEIÇÕES: 102 (cento e dois) COFFEE BREAK , sendo 51 (cinquenta e um) cada dia ETAPA 3 : CONTROLE SOCIAL
SERVIÇO:	Coffee Break com bebida não alcoólica Fornecimento de LANCHE, tipo “quentinha” Os alimentos devem ser acondicionados em marmita individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por um desses itens: cuscuz com ovo, tapioca, salgados variados, pão gelado, croissant, bolos regionais, salada de frutas, sucos, café.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 3.774,00 (três mil, setecentos e setenta e quatro reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 13	SAÚDE MENTAL - PRÁTICAS TRADICIONAIS E INTEGRATIVAS. DATA: 28 e 29/11/2023 N° DE REFEIÇÕES: 40 (quarenta) ALMOÇOS, sendo 20 (vinte) cada dia ETAPA 2 : <u>educação permanente</u>
SERVIÇO:	Almoço com bebida não alcoólica e sobremesa Fornecimento de ALMOÇO, tipo “Quentinha”. Os alimentos devem ser acondicionados em marmita individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. Cada participante deverá receber 01 garrafinha (300ml) de suco natural da fruta de época, servido em embalagem descartável individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por: Arroz, feijão (preto e/ou Mulatinho e/ou macassa), macarrão com molho de tomate, carne de boi = bife de coxão mole sem osso assado ou guisado e/ou peixe ou frango = entre coxa assado ou guisado e 01 tipo de salada. Os itens da salada devem estar frescos e de boa qualidade. Sobremesa, acondicionada individual e separadamente, composta por salada de frutas, pudim ou mousse.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 1.480,00 (hum mil, quatrocentos e oitenta reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 14	CAPACITAÇÃO CONDISI DATA: 12 e 13/12/2023

	N° DE REFEIÇÕES: 102 (cento e dois) COFFEE BREAK , sendo 51 (cinquenta e um) cada dia ETAPA 3 : CONTROLE SOCIAL
SERVIÇO:	Coffee Break com bebida não alcoólica Fornecimento de LANCHE, tipo “quentinha” Os alimentos devem ser acondicionados em marmita individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por um desses itens: cuscuz com ovo, tapioca, salgados variados, pão gelado, croissant, bolos regionais, salada de frutas, sucos, café.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 3.774,00 (três mil, setecentos e setenta e quatro reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 15	CAPACITAÇÃO CONDISI DATA: 14 e 15/12/2023 N° DE REFEIÇÕES: 102 (cento e dois) COFFEE BREAK , sendo 51 (cinquenta e um) cada dia ETAPA 3 : CONTROLE SOCIAL
SERVIÇO:	Coffee Break com bebida não alcoólica Fornecimento de LANCHE, tipo “quentinha” Os alimentos devem ser acondicionados em marmita individual de ISOPOR com tampa, redonda de 850ml, com fechamento manual, higiênicas e descartáveis. Acompanhada de talheres descartáveis, em plástico transparente, de comprimento mínimo de 160mm, guardanapos embalados em saquinhos plástico individual. O cardápio deve ser elaborado e supervisionado por nutricionista (Responsável Técnica), devendo ser composto por um desses itens: cuscuz com ovo, tapioca, salgados variados, pão gelado, croissant, bolos regionais, salada de frutas, sucos, café.
VALOR ESTIMADO ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 37,00 (TRINTA E SETE REAIS)
TOTAL GERAL	R\$ 3.774,00 (três mil, setecentos e setenta e quatro reais)

Os serviços a serem contratados compreendem: Fornecer todos os insumos necessários para o acondicionamento da alimentação para realização do serviço, que deverão estar dentro dos parâmetros de qualidade, segurança e rotinas estabelecidas em observância as normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica.

A entrega deverá ser agendada em até 03 (três) dias antes de cada evento, onde será informado a hora da retirada da alimentação pelo responsável do DSEI/IMIP.

TOTAL:
384 (trezentos e oitenta e quatro) **ALMOÇOS**
408 (quatrocentos e oito) **COFFEE BREAK**
TOTAL GERAL: 792 (setecentas e noventa e duas) **REFEIÇÕES**

VALOR UNITÁRIO = R\$ 37,00 (trinta e sete reais)
VALOR TOTAL = R\$ 29.304,00 (vinte e nove mil, trezentos e quatro reais)

Sendo: NATUREZA DE DESPESA: 339039.99

Etapa 2 — EDUCAÇÃO PERMANENTE

= R\$ 4.440,00 (quatro mil, quatrocentos e quarenta reais) = 120 (cento e vinte) refeições

Etapa 3 — CONTROLE SOCIAL

= R\$ 22.792,00 (vinte e dois mil, setecentos e noventa e dois) = 616 (seiscentas e dezesseis) refeições

Etapa 4 — PRÁTICAS INTEGRATIVAS

= R\$ 2.072,00 (dois mil e setenta e dois reais) = 56 (cinquenta e seis) refeições

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

RELAÇÃO DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO – ENVELOPE 01
<i>A documentação de Habilitação Jurídica consistirá em:</i>
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;
<i>A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consistirá em:</i>
<ul style="list-style-type: none">• 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;
<ul style="list-style-type: none">• Prova de regularidade para com a Secretaria da Fazenda Estadual do domicílio ou sede da empresa licitante, dentro do prazo de validade;
<ul style="list-style-type: none">• Prova de regularidade para com Secretaria de Finanças Municipal do domicílio ou sede da empresa licitante, dentro do prazo de validade;
<ul style="list-style-type: none">• Certidão Conjunta Negativa – de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União emitida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
<ul style="list-style-type: none">• Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal;
<ul style="list-style-type: none">• 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 DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DATA DE DIVULGAÇÃO DO RESULTADO;

5.1 Recebimento das Propostas: Por e-mail (mendes@imip.org.br) a partir do dia 27/07/2023 até 11/08/2023 as 08:55 horário de Brasília;

5.2 Abertura das propostas e documentos de habilitação: dia 11/08/2023 as 09:00 horário de Brasília/DF;

5.3 Data divulgação do resultado: através do site 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.

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

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

Recife, 27 de julho de 2023

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