

Cotação Eletrônica Prévia de Preços nº 014/2023

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: 03/08/2023.

Data Fim do Recebimento das Propostas: 18/08/2023.

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 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 a Contratação de Empresa especializada para, **Locação de Espaço, Equipamento e Fornecimento de Alimentação (ALMOÇO)** para eventos realizados pelo **DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA POTIGUARA – DSEI/PB** Convênio nº **882489/2019**, conforme listado abaixo:

Os serviços a serem contratados compreendem:

| ITEM | DESCRIÇÃO |
|-----------------------|---|
| EVENTO 1 | OFICINA DE MANEJO CLÍNICO DAS PESSOAS COM SÍFILIS Etapa: Educação Permanente |
| PERÍODO e QUANTIDADE: | ➤ 12 e 13 de Setembro de 2023 = 26 (vinte e seis) pessoas por dia |
| LOCAL: | Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba. |
| SERVIÇO: | SALÃO = 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 02 (dois) dias. EQUIPAMENTOS = Data Show = Computador compatível; = Caixa de Som com entrada para o Notebook. TOTAL GERAL: 02 (duas) diárias. ALIMENTAÇÃO = 26 Almoços por dia, sendo servido em horário a combinar. TOTAL GERAL: 52 (cinquenta e dois) almoços servidos. A alimentação tem que obedecer aos itens abaixo: |

| | |
|--|---|
| | <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 (preto ou mulatinho ou macassar), 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> |
| VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS | DIÁRIA = R\$ 1.623,00 (hum mil, seiscentos e vinte e três reais) Total = R\$ 3.246,00 (três mil, duzentos e quarenta e seis reais) |
| VALOR ESTIMADO: ALMOÇO | POR PESSOA = R\$ 41,00 (quarenta e um reais) Total = R\$ 2.132,00 (dois mil, cento e trinta e dois reais) |
| TOTAL GERAL | R\$ 5.378,00 (cinco mil, trezentos e setenta e oito reais) |

| ITEM | DESCRIÇÃO |
|------------------------------|--|
| EVENTO 2 | NOÇÕES DE ESGOTAMENTO SANITÁRIO, EDUCAÇÃO AMBIENTAL E USO DE EPIs Etapa: Educação Permanente |
| PERÍODO e QUANTIDADE: | ➤ 19, 20, 21 e 22 de Setembro de 2023 = 33 (trinta e três) pessoas por dia. |
| LOCAL: | Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba. |
| SERVIÇO: | <p>SALÃO = 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 04 (quatro) dias.</p> <p>EQUIPAMENTOS = Data Show = Computador compatível; = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p>TOTAL GERAL: 04 (quatro) diárias.</p> <p>ALIMENTAÇÃO = 33 (trinta e três) Almoços por dia, sendo servido em horário a combinar.</p> <p>TOTAL GERAL: 132 (cento e trinta e dois) almoços servidos.</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 (preto ou mulatinho ou macassar), 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> |
| VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS | <p>DIÁRIA = R\$ 1.623,00 (hum mil, seiscentos e vinte e três reais)</p> <p>Total = R\$ 6.492,00 (seis mil, quatrocentos e noventa e dois reais)</p> |
| VALOR ESTIMADO: ALMOÇO | <p>POR PESSOA = R\$ 41,00 (quarenta e um reais)</p> <p>Total = R\$ 5.412,00 (cinco mil, quatrocentos e doze reais)</p> |
| TOTAL GERAL | R\$ 11.904,00 (onze mil, novecentos e quatro reais) |

| ITEM | DESCRIÇÃO |
|---|--|
| EVENTO 3 | <p>OFICINA EM SAÚDE MENTAL – PRÁTICAS TRADICIONAIS E INTEGRATIVAS</p> <p>Etapa: Educação Permanente</p> |
| PERÍODO e QUANTIDADE: | ➤ 26 e 27 de Setembro de 2023 = 20 (vinte) pessoas por dia. |
| LOCAL: | Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba. |
| SERVIÇO: | <p>EQUIPAMENTOS: Equipamentos para locação, disponíveis nos 02 (dois) dias.</p> <p>= Data Show = Computador compatível; = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p>TOTAL GERAL: 02 (duas) diárias.</p> <p>ALIMENTAÇÃO = 20 (vinte) Almoços por dia, sendo servido em horário a combinar.</p> <p>TOTAL GERAL: 40 (quarenta) Almoços servidos.</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 (preto ou mulatinho ou macassar), 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> |
| VALOR ESTIMADO: DOS EQUIPAMENTOS | <p>DIÁRIA = R\$ 300,00 (trezentos reais)</p> <p>Total = R\$ 600,00 (seiscentos reais)</p> |
| VALOR ESTIMADO: ALMOÇO | <p>POR PESSOA = R\$ 41,00 (quarenta e um reais)</p> <p>Total = R\$ 1.640,00 (hum mil, seiscentos e quarenta reais)</p> |

| | |
|--------------------|---|
| TOTAL GERAL | R\$ 2.240,00 (dois mil, duzentos e quarenta reais) |
|--------------------|---|

| ITEM | DESCRIÇÃO |
|--|---|
| EVENTO 4 | QUALIFICAÇÃO NO CONTROLE E QUALIDADE DA ÁGUA Etapa: Educação Permanente |
| PERÍODO e QUANTIDADE: | ➤ 17, 18, 19 e 20 de Outubro de 2023 = 31 (trinta e um) pessoas por dia. |
| LOCAL: | Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba. |
| SERVIÇO: | <p>SALÃO = 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 04 (quatro) dias.</p> <p>EQUIPAMENTOS = Data Show = Computador compatível; = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p>TOTAL GERAL: 04 (quatro) diárias.</p> <p>ALIMENTAÇÃO : Fornecimento de 31 (trinta) Almoços por dia, horário a combinar. TOTAL GERAL: 124 (cento e vinte e quatro) Almoços servidos.</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 (preto ou mulatinho ou macassar), 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> |
| VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS | DIÁRIA = R\$ 1.623,00 (hum mil, seiscentos e vinte e três reais) Total = R\$ 6.492,00 (seis mil, quatrocentos e noventa e dois reais) |
| VALOR ESTIMADO: ALMOÇO | POR PESSOA = R\$ 41,00 (quarenta e um reais) Total = R\$ 5.084,00 (cinco mil e oitenta e quatro reais) |
| TOTAL GERAL | R\$ 11.576,00 (onze mil, quinhentos e setenta e seis reais) |

| ITEM | DESCRIÇÃO |
|------------------------------|---|
| EVENTO 5 | SALA DE VACINA Etapa: Educação Permanente |
| PERÍODO e QUANTIDADE: | ➤ 24, 25, 26 e 27 de Outubro de 2023 = 34 (trinta e quatro) pessoas por dia. |

| | |
|--|--|
| LOCAL: | Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba. |
| SERVIÇO: | <p>SALÃO = 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 04 (quatro) dias.</p> <p>EQUIPAMENTOS = Data Show = Computador compatível; = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p>TOTAL GERAL: 04 (quatro) diárias.</p> <p>ALIMENTAÇÃO : Fornecimento de 34 (trinta) Almoços por dia, horário a combinar.</p> <p>TOTAL GERAL: 136 (cento e trinta e seis) Almoços servidos.</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 (preto ou mulatinho ou macassar), 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> |
| VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS | <p>DIÁRIA = R\$ 1.623,00 (hum mil, seiscentos e vinte e três reais)</p> <p>Total = R\$ 6.492,00 (seis mil, quatrocentos e noventa e dois reais)</p> |
| VALOR ESTIMADO: ALMOÇO | <p>POR PESSOA = R\$ 41,00 (quarenta e um reais)</p> <p>Total = R\$ 5.576,00 (cinco mil, quinhentos e setenta e seis reais)</p> |
| TOTAL GERAL | R\$ 12.068,00 (doze mil e sessenta e oito reais) |

| ITEM | DESCRIÇÃO |
|------------------------------|--|
| EVENTO 6 | ATUALIZAÇÃO EM BIOSSEGURANÇA NA PRÁTICA CLÍNICA ODONTOLÓGICA Etapa: Educação Permanente |
| PERÍODO e QUANTIDADE: | ➤ 23 e 24 de Novembro de 2023 = 20 (vinte) pessoas por dia. |
| LOCAL: | Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba. |
| SERVIÇO: | <p>SALÃO = 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 02 (dois) dias.</p> <p>EQUIPAMENTOS = Data Show = Computador compatível; = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>TOTAL GERAL: 02 (duas) diárias.</p> <p>ALIMENTAÇÃO : Fornecimento de 20 (vinte) Almoços por dia, horário a combinar.</p> <p>TOTAL GERAL: 40 (quarenta) Almoços servidos.</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 (preto ou mulatinho ou macassar), 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> |
| VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS | <p>DIÁRIA = R\$ 1.623,00 (hum mil, seiscentos e vinte e três reais)</p> <p>Total = R\$ 3.246,00 (três mil, duzentos e quarenta e seis reais)</p> |
| VALOR ESTIMADO: ALMOÇO | <p>POR PESSOA = R\$ 41,00 (quarenta e um reais)</p> <p>Total = R\$ 1.640,00 (hum mil, seiscentos e quarenta reais)</p> |
| TOTAL GERAL | R\$ 4.886,00 (quatro mil, oitocentos e oitenta e seis reais) |

| ITEM | DESCRIÇÃO |
|------------------------------|---|
| EVENTO 7 | OFICINA EM SAÚDE MENTAL – PRÁTICAS TRADICIONAIS E INTEGRATIVAS Etapa: Educação Permanente |
| PERÍODO e QUANTIDADE: | ➤ 28 e 29 de Novembro de 2023 = 20 (vinte) pessoas por dia. |
| LOCAL: | Hotéis no âmbito do Município de Baía da Traição e/ou Rio Tinto - Paraíba. |
| SERVIÇO: | <p>EQUIPAMENTOS: Equipamentos para locação, disponíveis nos 02 (dois) dias.</p> <p style="padding-left: 40px;">= Data Show = Computador compatível; = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p>TOTAL GERAL: 02 (duas) diárias.</p> <p>ALIMENTAÇÃO = 20 (vinte) Almoços por dia, sendo servido em horário a combinar.</p> <p>TOTAL GERAL: 40 (quarenta) Almoços servidos.</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</p> |

| | |
|---|--|
| | 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 (preto ou mulatinho ou macassar), 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. |
| VALOR ESTIMADO: DOS EQUIPAMENTOS | DIÁRIA = R\$ 300,00 (trezentos reais) Total = R\$ 600,00 (seiscentos reais) |
| VALOR ESTIMADO: ALMOÇO | POR PESSOA = R\$ 41,00 (quarenta e um reais) Total = R\$ 1.640,00 (hum mil, seiscentos e quarenta reais) |
| TOTAL GERAL | R\$ 2.240,00 (dois mil, duzentos e quarenta reais) |

TOTAL GERAL DOS EVENTOS: R\$ 50.292,00 (cinquenta mil, duzentos e noventa e dois reais)

Todos ETAPA: Educação Permanente.

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/POTIGUARA, 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 e documentos de habilitação: Por e-mail (mendes@imip.org.br) a partir do dia 03/08/2023 até 18/08/2023 as 08:55 horário de Brasília;

5.2 Abertura das propostas e documentos de habilitação: dia 18/08/2023 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, 03 de agosto de 2023

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