

Cotação Eletrônica Prévia de Preços nº 023/2024

Convênio nº 882491/2019

Termo do Convênio: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E AÇÕES COMPLEMENTARES NA AREA DE ATENÇÃO À SAÚDE, VISANDO O ATINGIMENTO DOS OBJETIVOS ESPECIFICOS ESTABELECIDOS PELA SECRETARIA DE SAÚDE INDÍGENA – SESAI EM CONSONÂNCIA COM A POLITICA NACIONAL DE ATENÇÃO A SAUDE DOS POVOS INDIGENAS – PNASPI E AS ESPECIFICIDADES SOCIO-CULTURAIS DOS POVOS INDÍGENAS, NO AMBITO DO SUBSISTEMA DE ATENÇÃO À SAÚDE INDÍGENA – SASISUS.

Critério de Julgamento: MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM

Data do Início do Acolhimento das Propostas: 09/08/2024.

Data Fim do Recebimento das Propostas: 26/08/2024.

O Presidente da Comissão Permanente de Licitação do **INSTITUTO DE MEDICINA INTEGRAL PROFESSOR FERNANDO FIGUEIRA-IMIP**, designado pela Portaria nº 002, de 02 de janeiro de 2024, 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 Unitário 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 11.531, de 16 de maio de 2023 e Portaria Conjunta MGI/MF/CGU nº 33, de 30 de agosto de 2023 e Lei 14133/2021.

1.0 - DO OBJETO

O presente certame tem por objeto a **Contratação de Pessoa Jurídica (Hotel) especializada em Locação de Espaço/Equipamentos e Fornecimento de Alimentação para os Eventos realizados pelo DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA POTIGUARA – DSEI/PB - Convênio: 882491/2019 - MS/ IMIP até 31/12/2024** de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 1	CAPACITAÇÃO EM SALA DE VACINA Etapa: Educação Permanente
PERÍODO e QUANTIDADE:	➤ 28 a 31/outubro de 2024 = 30 (trinta) 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 = 30 Almoços por dia, sendo servido em horário a combinar. TOTAL GERAL: 120 (cento e vinte) 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\$ 1.000,00 (mil reais) Total = R\$ 4.000,00 (quatro mil reais)
VALOR ESTIMADO: ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 38,00 (trinta e oito reais) Total = R\$ 4.560,00 (quatro mil, quinhentos e sessenta reais)
TOTAL GERAL	R\$ 8.560,00 (oito mil, quinhentos e sessenta reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 2	ATRIBUIÇÕES DOS AISAN's E NORMA REGULADORA nº 35 Etapa: Educação Permanente
PERÍODO e QUANTIDADE:	<p>➤ TURMA 1: 17 e 18/ setembro de 2024 = 41 (quarenta e uma) pessoas por dia.</p> <p>➤ TURMA 2: 19 e 20/ setembro de 2024 = 41 (quarenta e uma) pessoas por dia.</p> <p>Total = 82 (oitenta e duas) participantes</p>

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 = 82 (oitenta e dois) Almoços, sendo 41(quarenta e uma) refeições servidas por dia, em horário a combinar.</p> <p>TOTAL GERAL: 164 (cento e sessenta 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\$ 1.000,00 (mil reais) Total = R\$ 4.000,00 (quatro mil reais)
VALOR ESTIMADO: ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 38,00 (trinta e oito reais) Total = R\$ 6.232,00 (seis mil, duzentos e trinta e dois reais)
TOTAL GERAL	R\$ 10.232,00 (dez mil, duzentos e trinta e dois reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 3	ATUALIZAÇÃO DOS AIS's PARA USO DA NOVA VERSÃO DA CADERNETA DE VACINAÇÃO Etapa: Educação Permanente
PERÍODO e QUANTIDADE:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ TURMA 1: 08 a 10/outubro de 2024 = 45 (quarenta e cinco) pessoas por dia. ➤ TURMA 2: 15 a 17/outubro de 2024 = 45 (quarenta e cinco) pessoas por dia. ➤ Total = 90 (noventa) participantes
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,

	<p>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 06 (seis) dias.</p> <p>EQUIPAMENTOS = Data Show = Computador compatível; = Caixa de Som com entrada para o Notebook.</p> <p>TOTAL GERAL: 06 (seis) diárias.</p> <p>ALIMENTAÇÃO = 90 (noventa) Almoços, sendo 45 (quarenta e cinco) refeições servidas por dia, em horário a combinar.</p> <p>TOTAL GERAL: 270 (duzentos e setenta) 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: DOS EQUIPAMENTOS	<p>DIÁRIA = R\$ 1.000,00 (mil reais)</p> <p>Total = R\$ 6.000,00 (seis mil reais)</p>
VALOR ESTIMADO: ALMOÇO	<p>POR PESSOA = R\$ 38,00 (trinta e oito reais)</p> <p>Total = R\$ 10.260,00 (dez mil, duzentos e sessenta reais)</p>
TOTAL GERAL	R\$ 16.260,00 (dezesesseis mil, duzentos e sessenta reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 4	APRIMORAMENTO SOBRE PRÁTICAS EM SAÚDE MENTAL Etapa: Educação Permanente
PERÍODO e QUANTIDADE:	➤ 11 e 12/setembro de 2024 = 55 (cinquenta e cinco) 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 (dois) diárias.</p> <p>ALIMENTAÇÃO = 55 (cinquenta e cinco) refeições servidas por dia, em horário a</p>

	combinar. TOTAL GERAL: 110 (cento e dez) Almoços servidos. 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 (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: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS	DIÁRIA = R\$ 1.000,00 (mil reais) Total = R\$ 2.000,00 (dois mil reais)
VALOR ESTIMADO: ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 38,00 (trinta e oito reais) Total = R\$ 4.180,00 (quatro mil, cento e oitenta reais)
TOTAL GERAL	R\$ 6.180,00 (seis mil, cento e oitenta reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 5	GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS Etapa: Educação Permanente
PERÍODO e QUANTIDADE:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ TURMA 1: 03 e 04/dezembro de 2024 = 39 (trinta e nove) pessoas por dia. ➤ TURMA 2: 05 e 06/dezembro de 2024 = 35 (trinta e cinco) pessoas por dia. ➤ Total = 74 (setenta e quatro) participantes
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 74 (setenta e quatro) Almoços, sendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ TURMA 1 = 39 por dia, em horário a combinar. ➤ TURMA 2 = 35 por dia, em horário a combinar. <p>TOTAL GERAL: 148 (cento e quarenta e oito) 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	DIÁRIA = R\$ 1.000,00 (mil reais) Total = R\$ 4.000,00 (quatro mil reais)
VALOR ESTIMADO: ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 38,00 (trinta e oito reais) Total = R\$ 5.624,00 (cinco mil, seiscentos e vinte e quatro reais)
TOTAL GERAL	R\$ 9.624,00 (nove mil, seiscentos e vinte e quatro reais)

ITEM	DESCRIÇÃO
EVENTO 6	VIGILÂNCIA DE ÓBITO MATERNO, INFANTIL E FETAL Etapa: Educação Permanente
PERÍODO e QUANTIDADE:	➤ 21 e 22/outubro de 2024 = 26 (vinte e seis) 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 26 (vinte e seis) Almoços por dia, horário a combinar. TOTAL GERAL: 52 (cinquenta 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</p>

	sorvete ou bolo.
VALOR ESTIMADO: DO SALÃO e EQUIPAMENTOS	DIÁRIA = R\$ 1.000,00 (mil reais) Total = R\$ 2.000,00 (dois mil reais)
VALOR ESTIMADO: ALMOÇO	POR PESSOA = R\$ 38,00 (trinta e oito reais) Total = R\$ 1.976,00 (mil, novecentos e setenta e seis reais)
TOTAL GERAL	R\$ 3.976,00 (três mil, novecentos e setenta e seis reais)

TOTAL GERAL DOS EVENTOS: R\$ 54.832,00 (cinquenta e quatro mil, oitocentos e trinta e dois reais)

2.0 DA FONTE DE RECURSOS

2.1 O recurso financeiro necessário ao pagamento da despesa advinda desta contratação é oriundo 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

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

4.2 - Todos os documentos exigidos para a Habilitação deverão ser entregues por e-mail: cromacio@imip.org.br;

5.0 DA COTAÇÃO DE PREÇOS E HABILITAÇÃO

5.1-A proposta deverá ser apresentada em 01 (uma) via original, na língua portuguesa corrente no Brasil, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, impressa por meio de edição eletrônica de textos em papel timbrado da proponente, redigida de forma clara, sem rasuras, emendas ou entrelinhas;

5.2 - Estar devidamente assinada na última página e rubricada nas demais pelo representante legal da respectiva proponente;

5.3 - Conter especificações claras e detalhadas do objeto ofertado, **com indicação precisa da marca, modelo e especificações, material, nome comercial, fabricante, referência, tudo conforme indicado na sessão virtual**, contendo preço unitário e total por item, e deverá ser apresentada com valores em moeda nacional corrente (Real);

5.4 - Conter prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;

5.5 - Conter prazo máximo de entrega do objeto, que não poderá exceder a 05 (cinco) dias, contados a partir do recebimento da autorização de fornecimento, podendo ser prorrogado por igual período a qualquer momento, mediante justificativa por escrito;

5.6 - Conter declaração de que no preço ofertado deverão estar incluídos todos os insumos que o compõe, tais como as despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação;

5.7 - Conter declaração expressa de que tem plena ciência do conteúdo do Edital e Anexos, e que atende a todas as condições estabelecidas para o presente Pregão.

5.8 - Deverão ser apresentados juntamente com a proposta os "FOLDERS", ENCARTES, FOLHETOS TÉCNICOS e/ou CATÁLOGOS, onde constem, as especificações técnicas e a caracterização dos mesmos, se for necessário será solicitado AMOSTRA permitindo a consistente avaliação do serviço.

5.9 - Não serão aceitas especificações com as expressões: “conforme o edital”, “conforme as especificações do edital”, ou outras genéricas de mesmo sentido.

5.10 - A licitante deverá apresentar suas próprias especificações, de forma completa e clara, ou seja, sem que haja a necessidade do IMIP recorrer a outras fontes (o que poderá fazer, caso seja de interesse da instituição), além do anexo disponibilizado para a verificação do atendimento, ou não, às exigências editalícia.

5.11 - A Proposta de Preços enviada implicará a plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

5.12 - A licitante que se enquadrar no que estabelece a Lei Complementar n.º 123/2006, deverá declarar que atende os requisitos do Art. 3º, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do Sistema, para fazer jus aos benefícios previstos na referida Lei.

5.13 - O Presidente da CPL verificará as propostas de preços enviadas, desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis, informando à licitante a desclassificação de sua proposta.

5.17 – A proposta e documentos de habilitação serão recebidos pela CPL do IMIP no endereço eletrônico expresso no subitem 6.1 até o dia e hora previstos;

5.18– 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.

6.0 RECEBIMENTO, ABERTURA DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DATA DE DIVULGAÇÃO DO RESULTADO DE JULGAMENTO;

6.1 Recebimento das Propostas e documentos de habilitação: Por e-mail (cromacio@imip.org.br) até 08:55 horário de Brasília do dia 26/08/2024;

6.2 Abertura das propostas: 26/08/2024 as 09:00 horário de Brasília/DF;

6.3 Divulgação do resultado: Através do site do IMIP.

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 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 indicado nesta cotação;

8.0 - DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento do objeto contratual será efetuado em até 05 dias, 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 31/12/2024 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 Autorização de Compra 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 Prévia de Preço, poderão ser obtidas por correio eletrônico cromacio@imip.org.br e pelo Telefone: 81 2122-4754.

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

Recife, 09 de Agosto de 2024.

André Gustavo Chapoval
Presidente da Comissão Permanente de Licitação



Instituto de Medicina Integral
Prof. Fernando Figueira

ANEXO I - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº. ____/2024, QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO DE MEDICINA INTEGRAL PROF. FERNANDO FIGUEIRA - IMIP, E A EMPRESA _____, CONFORME PROCESSO DE COTAÇÃO ELETRÔNICA Nº ____/2024, CUJO OBJETO É _____, PREVISTO NO CONVÊNIO Nº ____/202__, CELEBRADO ENTRE O MINISTÉRIO DA SAÚDE E O IMIP.

CONTRATANTE: INSTITUTO DE MEDICINA INTEGRAL PROF.FERNANDO FIGUEIRA - IMIP, entidade de Direito Privado, sem fins lucrativos, sediado na Rua dos Coelhoos, nº 300, Bairro da Boa Vista, nesta Cidade do Recife, Capital do Estado de Pernambuco, inscrito no CNPJ – MF sob o nº. 10.988.301/0001-29, por sua Presidente Sr.^a Silvia Rissin, brasileira, viúva, Nutricionista, inscrito no CPF/MF sob o nº. XXX.XXX.XXX-XX, portador da Cédula de Identidade nº. XXX.XX-SSP/PE, residente e domiciliada na Rua Carneiro Vilela, 486, Aptº 203, Aflitos, nesta Cidade do Recife-PE, neste ato representado por Maria Silvia Figueira Vidon, brasileira, casada, Superintendente de Administração e Finanças do IMIP, inscrita no CPF/MF sob o nº. XXX.XXX.XXX-XX, portadora de Cédula de Identidade nº. X.XXX.XXX-SSP/PE, residente e domiciliada nesta Cidade do Recife-PE, consoante procuração pública lavrada no 8º Tabelionato de Notas do Recife, Protocolo nº. 277824, Livro nº. 2173-P, Fls.nº. 073.

CONTRATADA: _____, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, estabelecida na ENDEREÇO: _____, representado pelo Sr. (A) _____, CPF: XXX.XXX.XXX-XX, Representante Legal.

Têm entre si justas e avençadas o presente contrato, regulando-se pelas cláusulas e condições adiante expressas, que em sucessivo, mútua e reciprocamente outorgam e aceitam, na aplicação dos preceitos de Direito Público, e, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Privado.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: Decreto nº 11.531, de 16 de maio de 2023 e Portaria Conjunta MGI/MF/CGU nº 33, de 30 de agosto de 2023, e observância aos princípios básicos regedores da Lei nº 14.133/2021 e alterações.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS

Constitui objeto deste Contrato _____, previsto no Convênio nº ____/202__ – MS/IMIP, de acordo com a quantidade e especificação adiante discriminada nesta Cláusula, parte integrante e inseparável deste Ajuste.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
	Total		-	

PARÁGRAFO PRIMEIRO – DA GARANTIA

O objeto contratual de que trata esta Cláusula está com cobertura de garantia pelo prazo fixado pelo fabricante, bem como as condições e Assistência técnica.

PARÁGRAFO SEGUNDO – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, previstos no Art. 124, da Lei nº 14.133/2021 e só serão efetivados mediante prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**, sem o que serão nulos de pleno direito, não surtindo qualquer efeito, e promovendo-se a responsabilidade de quem lhes deu causa.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

A execução de que trata este Contrato é de forma indireta no regime de empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

A **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** o preço total de R\$ _____ (_____), de acordo com o preço constante de sua Proposta Comercial e na forma de pagamento ali estabelecida.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O valor contratado deverá contemplar todas as despesas diretas e indiretas necessárias à execução do objeto contratual, além de todos os tributos e encargos legais, seguros, fretes, estadias, refeições, alojamentos, equipamentos, instalações, assessoria e supervisão técnica, taxas, impostos, equipamentos de proteção individual (EPI's), despesas e demais ônus de qualquer origem, natureza ou espécie, e a margem de lucro da **CONTRATADA** e os riscos por ela assumidos, observando-se as considerações contidas no Edital referidas.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Nos pagamentos devidos o **CONTRATANTE** descontará do preço os eventuais valores de multas e débitos decorrentes deste Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O preço a que alude esta Cláusula será pago em até 05 (cinco) dias úteis a contar da data da entrega e aceite definitivo do objeto deste Ajuste, acompanhado da nota fiscal/fatura correspondente, no setor competente da **CONTRATANTE**, devidamente atestada e com informação de que o objeto contratual foi entregue de acordo com as especificações técnicas do Anexo I deste Edital.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO



Instituto de Medicina Integral
Prof. Fernando Figueira

O prazo de vigência deste Contrato é de XXX (XXX) ____ a contar da data do recebimento do objeto contratual pela **CONTRATANTE**, consoante emissão da Ordem de Fornecimento, vinculado a vigência do convênio nº _____/202__.

CLÁUSULA QUINTA – DA ENTREGA

A entrega do _____ deverá ser efetuada pela CONTRATADA no prazo máximo de até 15 (dias) dias a contar da data da Ordem de Fornecimento, sob pena de aplicação das sanções estabelecidas na Lei nº 14.133/2021 e alterações, assegurando a prévia defesa.

CLÁUSULA SEXTA – DO LOCAL DE ENTREGA

A entrega, objeto do contrato, deverá ser feita no endereço: Em São Luís/MA, até 05 dias após aprovação da amostra e da liberação da Ordem de Serviço.

Escritório do IMIP/ MA, na Av. Jerônimo de Albuquerque Maranhão, 25 – Emp. Pátio Jardins – sala 610 – Cahafuma – São Luís/MA CEP: 65074-220.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

Entregue o objeto contratual pela **CONTRATADA**, o mesmo será recebido pela **CONTRATANTE** em caráter provisório, o qual emitirá o recibo respectivo. Após verificação e exame de conformidade com as especificações exigidas no Edital, o **CONTRATANTE** emitirá o recibo definitivo.

CLÁUSULA OITAVA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos financeiros necessários ao pagamento das despesas do fornecimento do objeto deste Contrato são oriundos do Convênio nº _____/202__, celebrado entre o Ministério da Saúde e o IMIP.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São Obrigações da Contratante

- I - Obedecer fielmente às cláusulas avençadas neste Contrato e às normas legais pertinentes;
- II - Manter com a **CONTRATADA**, relações por escrito, ressalvados os entendimentos verbais motivados pela urgência, que, entretanto, deverão ser formalizados oportunamente;
- III - Receber o objeto deste Contrato, observando especificações, quantidades e prazo;
- IV - Pagar à Contratada pelo recebimento do objeto contratual, nos termos avençados neste contrato;

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da **CONTRATADA**, além das constantes na Lei nº 14.133/2021 e alterações, manter durante toda a execução deste Ajuste, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no Processo Licitatório e constante de sua proposta e, ainda:



Instituto de Medicina Integral
Prof. Fernando Figueira

- I. Proceder a entrega do objeto deste Contrato no prazo, condições e especificações constantes da Proposta Comercial, bem como, em estrita observância a todas às normas técnicas e legais aplicáveis e, quando aplicável, devidamente instalados e em perfeito estado de funcionamento, observando o mais alto padrão técnico, profissional e de qualidade, inclusive, valendo-se apenas de profissionais devidamente habilitados e especializados para área de atuação;
- II. Responsabilizar-se pela qualidade dos materiais e serviços fornecidos, inclusive pela promoção de readequações, sempre que detectadas impropriedades que possam comprometer a consecução do objeto conveniado;
- III. Conceder livre acesso aos documentos e registros contábeis da empresa, referentes ao objeto pactuado, para os servidores do **CONCEDENTE** e/ou dos órgãos de controle interno e externo, a fim de que, no exercício de suas atribuições, exerçam atividades de acompanhamento e fiscalização da execução do projeto, nos termos da Portaria Interministerial nº 424/2016;
III.a) A existência do órgão fiscalizador, não isenta ou reduz a responsabilidade da **CONTRATADA** pelos Serviços e materiais fornecidos, de modo que manter-se-á a **CONTRATADA** integralmente, responsável por todo e qualquer ato ou omissão decorrente dos seus Serviços e materiais.
- IV. Manter-se como única e exclusiva responsável por todas as obrigações tributárias, trabalhistas, sociais, fundiárias e quaisquer outras, inclusive, de responsabilidade civil, que, de forma direta ou indireta, incida sobre os Serviços, seus sócios e/ou empregados, mantendo e preservando a CONTRATANTE livre e a salvo de todas e quaisquer demandas, queixas, reivindicações, representações, de natureza trabalhista (inclusive em função do Enunciado 331 do TST e art. 455 da CLT), tributárias, cíveis, comerciais ou outras, propostas por seus empregados, ex-empregados, prepostos, e outros, obrigando-se a requerer a exclusão da CONTRATANTE de eventual lide e, caso não obtenha êxito, realizar acordo judicial visando a extinção da demanda, assumindo única e integral responsabilidade pelas despesas decorrentes do processo, tais como, depósitos recursais, pagamentos de condenação, custas, honorários, sob pena de pagamento de multa no equivalente ao dobro do que porventura for a CONTRATANTE obrigada a arcar, seja a título de condenação, seja a título de acordo, além de honorários advocatícios no percentual de 20% sobre o valor despendido, acrescido da multa;
- V. Obrigar todos os seus colaboradores, empregados ou não, a usarem uniforme e crachá de identificação para atender às medidas internas de segurança e disciplina da CONTRATANTE, obrigando-se, ainda, por si e por seus funcionários, a cumprir as normas de higiene, segurança do trabalho e medicina ocupacional, quando nas dependências da CONTRATANTE;
- VI. Responsabilizar-se por tudo que for pertinente ao pessoal utilizado na execução dos serviços, inclusive fornecimento e fiscalização do uso dos EPI's (inclusive de prevenção ao COVID 19), equipamentos, uniformes e insumos, bem como por quaisquer faltas, danos ou prejuízos que, em razão desses mesmos serviços, ou das obrigações aqui convencionadas, venham a ser ocasionadas dolosa ou culposamente, a si, a seus funcionários, à CONTRATANTE, bem como a seus funcionários ou a terceiros, direta ou indiretamente, por ação ou omissão, negligência ou imprudência, próprias ou de quaisquer de seus empregados ou prepostos, obrigando-se a ressarcir/reembolsar, de imediato a CONTRATANTE, seus funcionários ou terceiros, de todos e quaisquer danos e prejuízos causados, ficando a CONTRATANTE, de logo, expressamente autorizada a descontar, da fatura mensal ou de qualquer crédito da CONTRATADA, a importância correspondente ao ressarcimento/reembolso dos danos ou prejuízos;

- VII. A contratada terá total responsabilidade sobre a conduta de seus funcionários nos locais das dependências da CONTRATANTE.
- VIII. Receber, armazenar, proteger e responsabilizar-se pelos materiais e documentos de propriedade da CONTRATANTE que lhe forem confiados.
- IX. Guardar confidencialidade com relação a dados, detalhes e informações, obtidas diretamente da CONTRATANTE, ou, indiretamente, em razão de execução dos serviços contratados, não utilizando tais elementos para publicidade ou comunicação ou prestação de informações a terceiros, sob pena de indenizar à CONTRATANTE por danos decorrentes da divulgação proibida;
- X. Não proceder a qualquer alteração no escopo, propostas, ofertas e no objeto do Contrato, ainda que tais alterações não afetem o resultado final no contrato, sem a prévia e expressa concordância da CONTRATANTE;
- XI. Certificar-se de que os serviços a serem subcontratados, deverão ser previamente aprovados e autorizados pela CONTRATANTE, permanecendo a CONTRATADA como a única responsável pela qualidade dos serviços e pelos atos ou omissões destes subcontratados;
- XII. Não prestar informações a terceiros sobre a natureza ou andamento dos trabalhos relativos aos serviços ora contratados, a não ser quando legalmente obrigada a fazê-lo, ou divulgar através da imprensa de qualquer espécie, salvo por solicitação prévia, por escrito, da CONTRATANTE
- XIII. Executar o objeto deste Contrato de acordo com a sua Proposta Comercial e, com as normas e condições previstas no Processo respondendo civil e criminalmente, pelas consequências de sua inobservância total ou parcial;
- XIV. O descumprimento do estabelecido na presente cláusula, poderá, a critério da **CONTRATANTE**, dar ensejo à rescisão do presente contrato, por justo motivo;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS ALTERAÇÕES

As alterações porventura necessárias ao fiel cumprimento do objeto deste Contrato serão efetivadas na forma e condições do Art. 124 da Lei nº 14.133/2021, formalizadas previamente pôr Termo Aditivo, que passará a integrar este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Pela infringência a qualquer das Cláusulas deste Contrato, bem como ao Art. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021 e alterações e, notadamente, quando do atesto do objeto deste Ajuste pelo **CONTRATANTE** verificarem-se incorreções, observada as disposições legais, o **CONTRATANTE** poderá aplicar as sanções abaixo fixadas, isoladas ou cumulativas, de acordo com a apuração dos efetivos prejuízos causados ao **CONTRATANTE**, assegurada a prévia defesa a **CONTRATADA**:

- a) Advertência;
- b) Multa fixada nos seguintes percentuais: 1) 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato quando a **CONTRATADA** deixar de entregar o objeto do Contrato ou quando a entrega não corresponder às especificações do Edital; 2) 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso na entrega até o máximo de (cinco) dias de atraso. Superior a 5 (cinco) dias de atraso, a **CONTRATADA** ficará sujeita, além da multa, a rescisão contratual; 3) 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato quando a **CONTRATADA** der causa à rescisão contratual por descumprimento de suas cláusulas;

- c) Suspensão por 06 (seis) meses para licitar e impedimento para contratar com a Administração Pública; e
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido nos termos da legislação, observando-se que:

I - A inexecução total ou parcial deste Contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais previstas na legislação, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

II - A **CONTRATADA** reconhece os direitos da **CONTRATANTE** em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 137 da Lei nº 14.133/2021 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS DOCUMENTOS

Integram este Contrato, independente de transcrição para todos os efeitos de direito, o Processo de Cotação Eletrônica nº ____/2024 e seus Anexos, bem como a Proposta Comercial da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – COMPLIANCE, PRÁTICAS ANTICORRUPÇÃO E LGPD

A **CONTRATADA**, seus agentes, empregados ou prepostos deverão cumprir todas as leis, regulamentações e políticas que estejam em vigor no território brasileiro, que se apliquem à atividade objeto deste Contrato, bem como cumprir todas as obrigações do presente Contrato. Na execução do presente Contrato é vedado às Partes, seus agentes, empregados ou prepostos, direta ou indiretamente:

- a) Prometer, oferecer, dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- b) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento;
- c) Exercer influência indevida sobre qualquer Autoridade Pública, em sua capacidade oficial, societária ou comercial;
- d) Induzir qualquer Autoridade Pública a realizar ou deixar de realizar qualquer ato, infringindo as suas atribuições legais;
- e) Induzir indevidamente qualquer Autoridade Pública a usar de sua influência junto a um governo ou autarquia para afetar ou influenciar qualquer ato ou decisão por parte de tal governo ou autarquia;
- f) Obter qualquer vantagem indevida ou que seja contrário ao interesse público; e
- g) De qualquer maneira fraudar ou tentar fraudar o presente Contrato, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013, do Decreto nº 8.420/2015, ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis (“Leis Anticorrupção”), ainda que não relacionadas com o presente Contrato.



Instituto de Medicina Integral
Prof. Fernando Figueira

A CONTRATADA compromete-se ainda a respeitar, cumprir e fazer cumprir, no que couber, o “PROGRAMA DE COMPLIANCE - Manual de Normas e Condutas Éticas – IMIP”, que se encontra disponível no seguinte endereço eletrônico:

https://imip-sistemas.org.br/sistemas/aplic/transp/menu_ext/

A CONTRATADA se compromete, ainda, com a implementação dos padrões de Segurança da Informação e Proteção de Dados Pessoais adequados, ressalvados direitos e liberdades fundamentais dos titulares dos dados. Com isto, garante por meio do presente instrumento que empenham esforços mútuos e individuais para garantir a adoção de todas as medidas de segurança, técnicas e administrativas, aptas a proteger os dados pessoais contra acessos não autorizados e de situações acidentais, ou qualquer forma de tratamento inadequado, coletando apenas dados pessoais pertinentes e limitados ao necessário para as finalidades para os quais serão tratados, em conformidade com a legislação vigente, em especial a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (“LGPD”) sobre Proteção de Dados Pessoais, e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria.

Exaurida a finalidade do tratamento dos dados, ou quando da extinção do presente Contrato, os dados pessoais tratados pela CONTRATADA em decorrência deste ajuste deverão ser eliminados, de forma segura e definitiva, exceto nos casos de previsão legal específica em que o armazenamento deve ser observado.”

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

Fica desde já declarado pelas partes, com base no § 1º Art. 92 da Lei nº 14.133/2021, o foro da Comarca do Recife, Capital do Estado de Pernambuco, para dirimir as questões suscitadas na execução deste Contrato.

E por estarem justas e acordadas as partes, juntamente com as testemunhas, firmam o presente Instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma e para único efeito de direito, extraindo-se as cópias para registro e controle das unidades fiscalizadoras deste Ajuste.

Recife, de de 2024

CONTRATANTE
IMIP
(nome)

CONTRATADA
(NOME)

TESTEMUNHAS:

a) _____
(NOME)
(CPF)

b) _____
(NOME)
(CPF)