

PEDIDO DE COTAÇÃO N.º 360/2023

PROCESSO DE COMPRA: Pedido de Cotação de Preços

CONVÊNIO: Análise de qualidade de mel como ferramenta para o crescimento e desenvolvimento sustentável da apicultura familiar de Pernambuco - ADEPE

Nº contrato: 63/2022.

1. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa especializada na Prestação de Serviços de Alimentação para a realização do curso Produção e beneficiamento de Própolis com carga horária de 20 horas para os (as) apicultores (as) no município de Tamandaré - PE, do Projeto ADEPE - Análise de qualidade de mel, Contrato nº 63/2022, celebrado entre ADEPE e a FADURPE, em conformidade com o Decreto 8.241/2014..PERIODO DE 15/12/2023 e 16/12/2023.

1.1 OBJETO DA CONTRATAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTDE ESTIMADA
01	<p>ATÉ 60 LANCHES – ALIMENTAÇÃO DOS CURSISTAS</p> <p>30 lanches servidos no dia 15 de dezembro às 15:00hs 30 lanches servidos no dia 16 de dezembro às 15:00hs</p> <p>Cardápio sugerido do lanche: Café, Suco, Bolacha, Pãozinho com presunto, 2 tipos bolos (Sem individualização)</p> <p>Período: 15 a 16/12/2023</p> <p>15/12/2023 – ESTIMATIVA 30 PESSOAS HORARIO SERVIÇO – 15:00h</p> <p>16/12/2023 – ESTIMATIVA 30 PESSOAS HORARIO SERVIÇO – 15:00h</p> <p>LOCAL DE SERVIÇO: Escola de Referência em Ensino Médio de Tamandaré (EREM) Av. Dr. Leopoldo Lins, 635, Centro, Tamandaré-PE, CEP: 55578-000</p>	UNID	60

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTDE ESTIMADA
02	<p>ALMOÇOS – Até 60 Almoços 30 almoços servidos no dia 15 de dezembro às 12:00hs 30 almoços servidos no dia 16 de dezembro às 12:00hs</p> <p>Cardápio sugerido do almoço: 02 proteínas (frango, carne ou peixe)</p> <p>Acompanhamentos: (04 por refeição) Opções: Arroz branco Arroz com cenoura, Arroz a grega Arroz integral, Feijão mulato, Feijão Preto, Purê de batata, Batata frita, Vinagrete, Legumes na maionese, Legumes refogado, Salada verde.</p> <p>*O Almoço será servido tipo Buffet (self-service)</p> <p>Suco (2 tipos)</p> <p>Período: 15 e 16/12/2023</p> <p>15/12/2023 – ESTIMATIVA 30 PESSOAS HORARIO SERVIÇO – 12:00h</p> <p>16/12/2023 – ESTIMATIVA 30 PESSOAS HORARIO SERVIÇO – 12:00h</p> <p>LOCAL DE SERVIÇO:</p> <p>Escola de Referência em Ensino Médio de Tamandaré (EREM) Av. Dr. Leopoldo Lins, 635, Centro, Tamandaré-PE, CEP: 55578-00</p>	UNID	60

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 Fornecimento de alimentação, coffee break e almoço em sistema franco americano, com garçom para organização do serviço, com pratos e talheres, fornecido em rechauds de acordo com cardápio sugerido aos participantes do Curso Produção e Beneficiamento de Própolis (20 horas), no município de Tamandaré/PE. Considerando que o número de alimentandos pode variar de acordo com os cursistas inscritos, a quantidade **foi ESTIMADA EM ATÉ 60 PESSOAS**.

3. DA PROPOSTA DE PREÇOS

3.1 AS propostas deverão ser enviadas por email, no endereço eletrônico mariana.sousa@fadurpe.com.br e gerenciasuprimentos@fadurpe.com.br

3.2 Para fins de julgamento das propostas será adotado o critério de Menor Preço.

3.3 A proposta deverá conter:

3.3.1 Prazo de validade não inferior a 30 (sessenta) dias, contados da data do envio da proposta;

3.3.2 Os seguintes dados do Fornecedor: Razão Social, número do CNPJ, endereço, telefone, e-mail, dados bancários da empresa (**apresentar conta corrente Pessoa Jurídica** €).

3.3.3 Os seguintes dados do representante legal do Fornecedor: Nome, número do CPF/MF, RG, Cargo/ Função, nacionalidade;

3.3.4 Especificação clara e completa dos serviços oferecidos.

3.3.5 Declaração expressa de que os preços propostos abrangem todos os insumos, incluindo custos, despesas e encargos de qualquer natureza, como impostos, taxas, seguros e quaisquer outras parcelas que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto deste certame, sendo vedado à CONTRATADA qualquer pleito posterior a este título.

3.3.7 A formulação da proposta implica para o proponente a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, tornando-o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados;

4 PRAZO RECEBIMENTO DAS COTAÇÕES

SEDE: Rua Monsenhor Silva, nº 45 – Madalena - Recife/PE - CEP: 50.610-360
CNPJ: 08.961.997/0001-58 - Fone: 55 (81) 3414.6060 Fax: (81) 3414.6051/6076
Portal: www.fadurpe.com.br - E-mail: fadurpe@fadurpe.com.br

4.1 O prazo para recebimento das cotações serão de 03 (três) dias úteis, a contar da publicação.

5 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 **Caberá à empresa vencedora**, a partir do recebimento da ordem de compra, o cumprimento das seguintes obrigações:

- 5.1.1. A prestação de serviço, deverá ser cotada em conformidade com a especificação do objeto,
 - 5.1.2. Toda a alimentação deverá ser fornecida em embalagens de consumo individual e térmicas;
 - 5.1.3. As embalagens de Almoço deverão conter divisórias para melhor acondicionamento das porções/accompanhamentos e fornecer material descartável como guardanpos e talheres (Faca e Garfo);
 - 5.1.4. Fornecer, sob sua integral e exclusiva responsabilidade, a alimentação objeto deste contrato, com fiel e precisa observância à programação estabelecida pelas partes, com a melhor qualidade e de acordo com as normas sanitárias aplicáveis;
 - 5.1.5. Seguir rigorosamente os horários de entrega dos kits lanches/almoço e a equipe técnica operacional deverá comparecer na data estipulada para o “dia do evento”;
 - 5.1.6. Responsabilizar-se, em caráter exclusivo, pela execução dos serviços;
 - 5.1.7. Responder, civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à FADURPE, seus empregados e/ou terceiros, em decorrência de omissão, negligência, imperícia ou imprudência na execução do objeto deste contrato, inclusive intoxicação alimentar;
- 3.4 Comunicar por email mariana.sousa@fadurpe.com.br e gerenciasuprimentos@fadurpe.com.br
- 5.1.8. _ à Gerência de Suprimentos da Fundação Apolônio Salles – FADURPE, qualquer qualque fato que impossibilite o cumprimento das cláusulas contratuais dentro dos prazos estabelecidos, prestando os devidos esclarecimentos.

6. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 6.1 Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da CONTRATADA;
- 6.2 Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos nesta ata, no Termo de Contrato ou em instrumento equivalente;
- 6.3 Prestar todas as informações necessárias à realização do objeto deste instrumento;
- 6.4 Encaminhar Pedido de Compra / Ordem de Serviço contendo todas as informações necessárias para que a CONTRATADA cumpra o objeto;
- 6.5 Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos/serviços fornecidos em desacordo com o contratado sob os aspectos quantitativo e qualitativo;
- 6.6 Notificar a CONTRATADA, fixando prazo para efetuar trocas, corrigir erros ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratado;
- 6.7 Comunicar à contratada com antecedência de 72 horas, caso precise alterar a data do evento.

7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 3.5 A emissão da Nota Fiscal / Fatura deverá ser efetuada em até 03 (três) dias úteis após a execução do serviço, de acordo com a Ordem de serviço enviado pela CONTRATANTE e encaminhada para o email mariana.sousa@fadurpe.com.br e gerenciasuprimentos@fadurpe.com.br
- 7.1 O pagamento será efetuado, em até 05 (cinco) dias corridos, após o recebimento da nota fiscal ou fatura, devidamente atestada pelo coordenador do convênio.
- 7.2 A nota fiscal ou fatura deverá ser acompanhada dos seguintes documentos: Certidão do FGTS, Certidão conjunta de débitos relativos a Tributos Federais, Certidão negativa de débito relativos as contribuições previdenciárias e cópia do contrato social e suas devidas alterações.
- 7.3 No corpo do documento fiscal a contratada deverá indicar os dados bancários da empresa (apresentar conta corrente Pessoa Jurídica - R\$) e fazer referência ao Pedido de Cotação e dados do Convênio/projeto, para o recebimento do valor contratado;
- 7.4 A descrição dos serviços prestados lançados na Nota Fiscal, deverá ser de acordo com as informações constantes na Ordem de Serviço.

Recife, 20 de novembro de 2023.

Mariana Cavalcanti de Sousa
COMPRADORA