

AVISO DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 002/2024

A **CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DO DESPORTO ESCOLAR- CBDE**, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, CNPJ nº 03.953.020/0001-75, com sede na SBN, Quadra 02, Bloco F, Edifício Via Capital, Salas 1401 a 1414, Asa Norte, Brasília-DF, CEP: 70.040-020, torna público para todos os interessados que está realizando **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS**, do tipo MENOR VALOR.

A presente Cotação Prévia de Preços e as contratações dela decorrentes, regem-se pelas disposições deste chamamento e seus anexos, assim como, pelo Regulamento de Contratações da CBDE (disponível no site oficial), que as participantes declaram conhecer e a ele se sujeitarem incondicional e irrestritamente.

A futura contratação será custeada com recursos garantidos no **TF 006/2024**, recursos repassados por força do que Dispõe a Lei Federal nº 9.615/1998 combinada com a Lei nº 13.756/2018, ou recursos advindos de parcerias públicas ou privadas, podendo ainda figurar mais de uma fonte.

1. OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, CONFORME DESCRITO NESTE EDITAL para atender as necessidades dos JOGOS ESCOLARES BRASILEIROS – JEB’S Sub 18, a ser realizado na cidade de Aracaju/SE.

DESCRIPTIVO DOS PRODUTOS/SERVIÇOS:**ALIMENTAÇÃO – ARACAJU/SE**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD
1	<p>ALMOÇO</p> <p>Serviço de preparo e fornecimento de refeições devendo ser servido de forma Self-Service (almoço), contendo no mínimo: feijão, arroz, uma opção de massa (referência: macarronada, lasanha, nhoque ou similar), farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espinha de primeira qualidade, bem como, bebida com 02 (duas) opções de sucos de fruta natural (podendo ser polpa) variados, 02 (duas) opções de refrigerante e 02 (duas) opções de sobremesas variadas, (referência: pudim, brigadeiro, bolos, gelatina, picolé, simular ou superior), no mínimo 03 bebedouros industriais com fornecimento livre de água durante o período de funcionamento do restaurante. Obs. Cada pessoa terá direito a 01 (uma) bebida por refeição (suco ou refrigerante referência copo mínimo de 500ml). A CONTRATADA deverá manter durante todo o período de realização do evento, no mínimo um(a) NUTRICIONISTA, no restaurante, responsável pela alimentação no local e horário onde serão produzidas e servidas as refeições contratadas. Deverá possuir toda a infraestrutura necessária, suficiente e condizente para execução dos serviços (Classificação “A” de acordo com a RDC Nº 216/ANVISA), utilizando-se de materiais e pessoal capacitado e especializado e em condições de saúde, devidamente uniformizado. Servir os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se por sua qualidade, restando certo que a CONTRATANTE não disponibilizará ao fornecedor, fritadeira, forno, fogão, freezer, panelas, colheres, geladeira, e quaisquer outros possíveis equipamentos e utensílios, não cabendo nenhuma responsabilidade da guarda daqueles porventura utilizados na prestação do serviço, bem como, responsabilizar-se por toda e qualquer adequação, reforma, mobiliário, telas/toldos, necessidade hidráulica e elétrica, de esgoto, escoamento de água, gás e outros necessários para o funcionamento da cozinha dentro dos padrões legais vigentes, inclusive após finalização da montagem da cozinha se responsabilizar pela liberação e apresentação do alvará de funcionamento fornecido pela</p>	Pessoa	11.059

	<p>Vigilância Sanitária. Fornecer todos os produtos e pessoal de limpeza (RH) necessários para a higienização e limpeza dos utensílios utilizados, e para a manutenção da limpeza das cozinhas e do salão do restaurante (piso, mesas, cadeiras etc.). Responsabilizar-se pelas despesas e fornecimento com gás de cozinha (deverá ser utilizado exclusivamente em todo o período de fornecimento a utilização de gás permitida pela instalação indicada, podendo ser em casos gás comum ou gás elétrico), equipamentos, utensílios, matéria-prima e gêneros alimentícios para execução dos trabalhos, bem como os profissionais como: (nutricionista, cozinheiras, auxiliares, equipe de limpeza, equipe de manutenção e outros assim necessários para melhor atendimento). Quando do fornecimento das refeições self service (almoço e jantar), a CONTRATADA deverá oferecer canudos, guardanapos de papel, palitos de dente, sal, azeite e vinagre, pratos louças devidamente limpos e esterilizados, talheres em inox (garfos, facas e colheres), lixeira grandes (lixo reciclável e orgânico), recipientes para recolhimentos de louças (pratos) e talheres utilizados em todo o evento, devendo serem prontamente higienizados após utilização.</p> <p>Os resíduos gerados em decorrência da produção e das refeições servidas, deverão ser recolhidos e acondicionados em local apropriado, pela CONTRATADA, deixando o ambiente utilizado (refeitório ou assemelhado e áreas externas a cozinha e restaurante) completamente limpo, incluindo os móveis e toalhas. Os resíduos deverão ser recolhidos diariamente evitando a contaminação por vetores (baratas, moscas, ratos etc.), cabe a CONTRATADA realizar o contato, contrato e ou pagamentos com a empresa responsáveis pela coleta dos resíduos. Responsabilizar-se por todos os custos do fornecimento, incluindo a preparação, acondicionamento, embalagens, descartáveis, transporte (delivery), conferência da entrega junto com o representante da CONTRATANTE e, quando solicitado, também auxiliar (no momento da entrega) na disposição dos itens na(s) mesa(s) onde serão servidos. Responsabilizar-se pela estrutura e funcionamento do restaurante, bem como a estrutura de mesas de plástico brancas com tampões e toalhas com cobertura de plástico para agilizar e facilitar sua higienização. As cores das toalhas serão posteriormente indicadas pela CONTRATANTE, e deverão estar em consonância com o projeto cenográfico do evento. As cadeiras de plástico deverão ser brancas e sem braço para atender aos participantes do evento no restaurante, com a garantia de média de aproximadamente 700 (setecentas) pessoas sentadas simultaneamente, a serem distribuídos no restaurante, com quantidades da distribuição indicadas posteriormente pela CONTRATANTE.</p>		
2	<p>JANTAR Serviço de preparo e fornecimento de refeições devendo ser servido de forma Self-Service (jantar), contendo no mínimo: feijão, arroz, uma opção de massa (referência: macarronada, lasanha, nhoque ou similar), farofa, salada com no mínimo 03 (três) opções de legumes e verduras, 02 (duas) opções de carne, sendo carne vermelha bovina, carne branca de frango e peixe sem osso/espina de primeira qualidade, 01 (uma) opção complementar (referência: batata frita, sanduíche, pizza, bem como, bebida com 02 (duas) opções de sucos de fruta natural (podendo ser polpa) variados, 02 (duas) opções de refrigerante e 02 (duas) opções de sobremesas variadas, (referência: pudim, brigadeiro, bolos, gelatina, picolé, simular ou superior), no mínimo 03 bebedouros industriais com fornecimento livre de água durante o período de funcionamento do restaurante. Obs. Cada pessoa terá direito a 01 (uma) bebida por refeição (suco ou refrigerante referência copo mínimo de 500ml). A CONTRATADA deverá manter durante todo o período de realização do evento, no mínimo um(a) NUTRICIONISTA, no restaurante, responsável pela alimentação no local e horário onde serão produzidas e servidas as refeições contratadas. Deverá possuir toda a infraestrutura necessária, suficiente e condizente para execução dos serviços (Classificação "A" de acordo com a RDC Nº 216/ANVISA), utilizando-se de materiais e pessoal capacitado e especializado e em condições de saúde, devidamente uniformizado. Servir os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se por sua qualidade, restando</p>	Pessoa	11.059

<p>certo que a CONTRATANTE não disponibilizará ao fornecedor, fritadeira, forno, fogão, freezer, panelas, colheres, geladeira, e quaisquer outros possíveis equipamentos e utensílios, não cabendo nenhuma responsabilidade da guarda daqueles porventura utilizados na prestação do serviço, bem como, responsabilizar-se por toda e qualquer adequação, reforma, mobiliário, telas/toldos, necessidade hidráulica e elétrica, de esgoto, escoamento de água, gás e outros necessários para o funcionamento da cozinha dentro dos padrões legais vigentes, inclusive após finalização da montagem da cozinha se responsabilizar pela liberação e apresentação do alvará de funcionamento fornecido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>Fornecer todos os produtos e pessoal de limpeza (RH) necessários para a higienização e limpeza dos utensílios utilizados, e para a manutenção da limpeza das cozinhas e do salão do restaurante (piso, mesas, cadeiras etc.).</p> <p>Responsabilizar-se pelas despesas e fornecimento com gás de cozinha (deverá ser utilizado exclusivamente em todo o período de fornecimento a utilização de gás permitida pela instalação indicada, podendo ser em casos gás comum ou gás elétrico), equipamentos, utensílios, matéria-prima e gêneros alimentícios para execução dos trabalhos, bem como os profissionais como: (nutricionista, cozinheiras, auxiliares, equipe de limpeza, equipe de manutenção e outros assim necessários para melhor atendimento).</p> <p>Quando do fornecimento das refeições self service (almoço e jantar), a CONTRATADA deverá oferecer canudos, guardanapos de papel, palitos de dente, sal, azeite e vinagre, pratos louças devidamente limpos e esterilizados, talheres em inox (garfos, facas e colheres), lixeira grandes (lixo reciclável e orgânico), recipientes para recolhimentos de louças (pratos) e talheres utilizados em todo o evento, devendo serem prontamente higienizados após utilização.</p> <p>Os resíduos gerados em decorrência da produção e das refeições servidas, deverão ser recolhidos e acondicionados em local apropriado, pela CONTRATADA, deixando o ambiente utilizado (refeitório ou assemelhado e áreas externas a cozinha e restaurante) completamente limpo, incluindo os móveis e toalhas. Os resíduos deverão ser recolhidos diariamente evitando a contaminação por vetores (baratas, moscas, ratos etc.), cabe a CONTRATADA realizar o contato, contrato e ou pagamentos com a empresa responsáveis pela coleta dos resíduos.</p> <p>Responsabilizar-se por todos os custos do fornecimento, incluindo a preparação, acondicionamento, embalagens, descartáveis, transporte (delivery), conferência da entrega junto com o representante da CONTRATANTE e, quando solicitado, também auxiliar (no momento da entrega) na disposição dos itens na(s) mesa(s) onde serão servidos.</p> <p>Responsabilizar-se pela estrutura e funcionamento do restaurante, bem como a estrutura de mesas de plástico brancas com tampões e toalhas com cobertura de plástico para agilizar e facilitar sua higienização. As cores das toalhas serão posteriormente indicadas pela CONTRATANTE, e deverão estar em consonância com o projeto cenográfico do evento. As cadeiras de plástico deverão ser brancas e sem braço para atender aos participantes do evento no restaurante, com a garantia de média de aproximadamente 700 (setecentas) pessoas sentadas simultaneamente, a serem distribuídos no restaurante, com quantidades da distribuição indicadas posteriormente pela CONTRATANTE.</p>		
--	--	--

2. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 2.1. Na apreciação, julgamento e classificação das propostas, adotar-se-á como critério o **MENOR PREÇO GLOBAL**.
- 2.2. Na apreciação e no julgamento das propostas não será considerada qualquer oferta ou vantagem não prevista neste instrumento, obrigando-se, no entanto, a prestar toda e qualquer atividade oferecida em sua proposta.

3. DA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS E CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. As empresas interessadas deverão encaminhar a proposta de preço e documentação **ATÉ O DIA 16/05/2024 ÀS 17H PELO E-MAIL** <compras@cbde.org.br>.

3.2. Informações: compras@cbde.org.br.

3.3. As empresas interessadas deverão encaminhar a proposta de preços e documentações de habilitação conforme estabelecido a seguir:

3.3.1. A proposta de preço deverá ser encaminhada em papel timbrado em formato PDF ou Digitalizada, contendo os dados da empresa, assinatura do responsável contendo nome e cargo, com prazo de validade não inferior a 20 (vinte) dias e contendo o detalhamento de todas as etapas do serviço (MODELO ANEXO II).

3.3.2. A empresa deverá encaminhar a seguinte documentação para fins de habilitação e julgamento;

3.3.2.1 **Habilitação Jurídica:**

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;

3.3.2.2. **Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

a) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, caso houver prestação de serviços constantes da lista anexa à Lei Complementar federal nº 116/2003, relativo à sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

b) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;

c) Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (CRF – FGTS);

d) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);

e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas –CNPJ do Ministério da Fazenda, devidamente ativo.

4. DAS VEDAÇÕES

4.1. Não poderão participar desta Cotação Prévia de Preços:

a) Pessoa jurídica que esteja cumprindo penalidade de suspensão temporária de participação em órgãos da Administração Pública direta e indireta da União, Estados e Municípios e impedida de contratar com a CBDE, ou que tenha sido declarada inidônea para participar de processo seletivo ou contratar com a CBDE, nos termos do Regulamento de Contratações da CBDE;

b) Que possua em seu contrato ou estatuto social finalidade incompatível com o objeto desta cotação;

c) Cuja falência tenha sido decretada ou que estiver em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, em concurso de credores, em dissolução, liquidação, cisão, fusão ou incorporação;

d) Que estiver reunida em consórcio;

e) Cujos dirigentes, gerentes **ou** sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam empregados da CBDE ou de suas associadas, que participem de suas Diretorias ou Conselhos. Para o caso de sócios, gerentes ou dirigentes, o impedimento se estende a pessoas que possuam vínculo familiar (cônjuge e parentes consanguíneos ou afins) até o 2º (segundo) grau ou por adoção ou comercial com a CBDE e suas filiais.

5. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

5.1. A Comissão Julgadora da CBDE analisará as propostas apresentadas e declarará vencedora aquela que atenda todas as exigências desta Cotação Prévia de Preços e que ofereça o menor preço.

5.2. No caso de ocorrência de divergência entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão sempre os valores indicados por extenso e, no caso de discordância entre os preços unitários e os totais resultantes de cada item, prevalecerão os primeiros ou, conforme o caso, a empresa será convocada a corrigir o erro, que poderá ou não alterar a ordem de classificação.

5.3. No caso de empate entre duas ou mais propostas, o critério de classificação dar-se-á através da primeira proposta recebida, prevalecendo assim o primeiro e-mail recebido com a proposta e documentação.

5.4. A Comissão Julgadora poderá realizar negociação direta com o participante posicionado em primeiro lugar de modo a buscar melhores condições para a contratação.

5.5. A decisão será lavrada em ata e publicada no site oficial da CBDE.

5.6. Toda a documentação ficará disponível para os interessados fazerem as devidas consultas na sede da entidade ou encaminhadas por e-mail, mediante solicitação prévia.

5.7. É facultada à Comissão de Julgamento, em qualquer fase do procedimento, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

6. DA CONTRATAÇÃO

6.1. Após a etapa definida no item 5.5 será celebrado o contrato com a empresa vencedora que incluirá as responsabilidades das partes, bem como as condições estabelecidas neste Aviso de Cotação Prévia e seus anexos, as quais estarão a ele vinculadas.

6.2. A CBDE somente pagará pelo serviço devidamente executado, considerando os valores contratados de acordo com os preços dos serviços executados.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. Quaisquer esclarecimentos acerca da presente Cotação Prévia de Preços serão prestados pelo endereço eletrônico compras@cbde.org.br.

7.2. Fica assegurado à CBDE o direito de revogar ou anular esta cotação em conformidade com os preceitos estabelecidos em seu Regulamento de Contratação, não sendo devido qualquer tipo de reparação aos participantes.

7.3. Na contagem dos prazos estabelecidos nesta Cotação Prévia de Preços, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Se este recair em dia sem expediente na Confederação Brasileira do Desporto Escolar - CBDE, o término ocorrerá no primeiro dia útil subsequente.

7.4. A CBDE se reserva no direito de executar de forma total ou parcial os objetos desta cotação prévia de preços, considerando que a quantidade é estimada.

7.5. A participação na Cotação Prévia de Preços implica na aceitação integral e irrevogável dos termos deste instrumento.

Brasília/DF, 09 de maio de 2024.

Confederação Brasileira do Desporto Escolar - CBDE

Página 5 de 5