



COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS Nº 004/2025

Objeto: Contratação de serviços especializados em manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de cozinha industrial, conforme especificações no Termo de Referência.

Critério de Julgamento: Menor Preço

Prazo de encerramento da cotação: 30/01/2025

Consultas e Esclarecimentos: site <https://hospitaldabaleia.org.br/> e e-mail margarete.cardoso@hospitaldabaleia.org.br.

1. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.1 Contratação de serviços especializados em manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de cozinha industrial, conforme especificações no Termo de Referência.

1.2 Constituirá como anexo deste instrumento o Termo de Referência, documento que especifica os requisitos do objeto contratado.

2 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar desta cotação todas as empresas pertencentes ao ramo de atividade pertinente ao objeto desta contratação, e que preencham as condições e requisitos estabelecidos neste termo e estejam de acordo com a legislação vigente.

2.2 Não poderão participar desta cotação, direta ou indiretamente:

2.2.1. O autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo;

2.2.2 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do



projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.2.3. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.2.4. Terceiro que tenha auxiliado na condução desta contratação na qualidade de integrante da equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica;

2.2.5 Pessoa jurídica que estiver sob falência, dissolução ou liquidação;

2.2.6. Pessoa jurídica que possua objetivo social incompatível com a execução do objeto desta cotação.

3 DO ENVIO E ANÁLISE DAS PROPOSTAS

3.1 A proposta e os documentos de habilitação deverão ser encaminhados **até às 23:59h do dia 30/01/2025**, nos endereços eletrônicos margarete.cadoso@hospitaldabaleia.org.br, aos cuidados do setor de licitação, com o título do e-mail “COTAÇÃO Nº 004/2025 – PROPOSTA – NOME DA PROPONENTE”, escolhendo-se aquela que melhor se adeque às necessidades da Fundação, considerando os princípios da legalidade, moralidade, impessoalidade, igualdade, transparência, economicidade e vantajosidade.

3.1.1 Todos os documentos referentes ao presente termo deverão ser apresentados eletronicamente, em formato PDF – *Portable document format*.

3.1.2 A proposta comercial deverá ser redigida pela empresa participante, com a razão social (CNPJ, endereço), sendo que a última página deverá estar datada e assinada pelo Representante Legal da empresa. Não poderá ter emendas, rasuras, entrelinhas, acréscimos, borrões, ressalvas ou omissões.

3.1.3 A proposta deverá conter preço total em reais, com no máximo 02(duas) casas decimais após a vírgula.



3.2 Os critérios de análise e negociação das propostas, observarão a o menor preço, como também outras variáveis, sendo: o custo de transporte e seguro até o local da entrega; a forma de pagamento; o prazo para entrega; a necessidade de treinamento de pessoal, se aplicável; assistência técnica local, se aplicável e o prazo de garantia, se aplicável; e demais particularidades da contratação.

3.3 Encerrada a fase de cotação e negociação dos preços, o participante vencedor será convocado para apresentar a proposta atualizada, caso haja modificação dos termos iniciais, após a negociação, dentro do prazo de 02(dois) dias corridos.

3.3.1 Após a apresentação da proposta final, a Fundação emitirá ordem de compra em favor da empresa vencedora, que deverá fornecer o produto/serviço dentro dos prazos e parâmetros fixados na proposta negociada, ou a convocará para assinar o competente instrumento contratual.

4 DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

4.1 Qualquer pessoa é parte legítima para solicitar esclarecimento sobre os termos deste Termo, devendo protocolar o pedido até 02(dois) dias úteis antes do encerramento da cotação.

4.2. A resposta ao pedido de esclarecimento será divulgada por e-mail, limitado a 01(hum) dia útil anterior à data de encerramento da cotação.

4.3. Os pedidos de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: margarete.cardoso@hospitaldabaleia.org.br. Nos pedidos de esclarecimentos, os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do Representante legal que solicitar esclarecimentos), informando os dados para retorno ao contato como e-mail, endereço e telefone.

Belo Horizonte, 24 de janeiro de 2025.

Margarete Gomes Cardoso
Analista de Licitação



TERMO DE REFERÊNCIA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

1- DAS CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de serviços especializados na manutenção preventiva e corretiva mensal dos equipamentos de cozinha industrial do Hospital da Baleia, com o objetivo de garantir a eficiência operacional, segurança e durabilidade dos equipamentos, contribuindo para a qualidade da alimentação servida aos pacientes, conforme especificações técnicas descritas abaixo:

1.1.1 Lista de equipamentos que serão contemplados:

- a) 02 Caldeirões industriais de 300L
- b) 01 Cafeteira industrial
- c) 01 Chaleira industrial
- d) 01 Leiteira industrial
- e) 02 Fogões industriais de 8 queimadores cada
- f) 10 Carrinhos térmicos mistos (quente/frio)
- g) 01 Lava-louças industrial NT 300
- h) 01 Mixer industrial Robot-Coupe
- i) 03 Balcões térmicos
- j) 01 Forno combinado Rational
- k) 02 Descascadores de alimentos industriais
- l) 01 Multiprocessador de alimentos industrial
- m) 04 Exaustores industriais
- n) 01 Geladeira industrial
- o) 03 Balcões de distribuição mistos (refrigerado e aquecido)
- p) 03 Freezers verticais
- q) 10 Carrinhos térmicos para transporte de refeições
- r) 03 Passthroughs refrigerados
- s) 03 Câmaras frigoríficas



1.1.2 Serviços a serem realizados:

- a) Limpeza: Remoção de resíduos de alimentos, gordura, sujeira, utilizando produtos adequados para cada tipo de material.
- b) Lubrificação: Aplicação de lubrificantes específicos em partes móveis para garantir o bom funcionamento e evitar desgaste.
- c) Ajustes: Regulagem de termostatos, timers, válvulas, etc., para garantir o funcionamento correto dos equipamentos.
- d) Calibração: Verificação e ajuste da precisão de instrumentos de medição (termômetros, balanças, etc.).
- e) Troca de peças: Substituição de peças danificadas ou com desgaste excessivo, utilizando peças originais ou equivalentes.
- f) Inspeção: Verificação visual de possíveis danos, vazamentos, corrosão, etc.
- g) Testes funcionais: Verificação do funcionamento de todos os componentes do equipamento.

1.2 Esta contratação vigorará pelo prazo de 24(vinte e quatro) meses, contados a partir do fechamento do contrato.

2- JUSTIFICATIVA SOBRE A NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 Esta contratação justifica-se pela necessidade de serviços especializados para a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos da cozinha industrial do Hospital da Baleia, visando garantir a segurança alimentar dos pacientes. A manutenção regular assegura que os alimentos sejam preparados em condições higiênico-sanitárias adequadas, evitando contaminações e preservando a qualidade nutricional das refeições. Além disso, a manutenção preventiva prolonga a vida útil dos equipamentos, reduzindo custos com reparos emergenciais e garantindo a eficiência na produção das refeições.

3- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



A proposta visa a contratação de serviços especializados para a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos da cozinha industrial do Hospital da Baleia, com o objetivo de garantir o funcionamento adequado e seguro desses recursos essenciais para a preparação das refeições dos pacientes.

Sem uma manutenção regular, os equipamentos podem sofrer paradas inesperadas, resultando em custos elevados com reparos emergenciais e impactos na produção das refeições. Além disso, a falta de manutenção preventiva pode reduzir a vida útil dos equipamentos, aumentando despesas com substituições e prejudicando a eficiência operacional.

Esta contratação, além de prevenir esses problemas, ajudará a otimizar a operação da cozinha, mantendo um ambiente seguro e higiênico para o preparo dos alimentos. A solução é viável tanto técnica quanto economicamente, pois a manutenção regular e preventiva reduz custos futuros com reparos emergenciais e troca de equipamentos, garantindo que o hospital continue atendendo seus pacientes sem interrupções.

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A contratação observará os seguintes requisitos:

- a) Periodicidade das manutenções corretivas: Dois atendimentos fixos mensais, com a possibilidade de dois atendimentos adicionais, caso sejam necessárias manutenções corretivas emergenciais.
- b) Tempo de resposta para chamados de emergência: 03h.
- c) Relatórios: Emissão de relatórios detalhados sobre as atividades realizadas, incluindo peças trocadas, ajustes feitos, etc.
- d) RDC 216/2004 da ANVISA: Essa resolução estabelece as Boas Práticas de Fabricação de alimentos, incluindo a necessidade de manutenção periódica dos equipamentos e utensílios utilizados na produção.
- e) Normas de segurança: As normas de segurança do trabalho (NR-12) também se aplicam à manutenção de equipamentos, exigindo a utilização de EPIs e a adoção de medidas de segurança para evitar acidentes.



4.2 Na presente contratação **NÃO** será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3 A avaliação prévia do local de execução dos serviços será assegurada aos interessados para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado.

4.3.1 Para a visita, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, sendo acompanhado por colaborador designado pela Fundação, para essa finalidade.

4.3.2 As visitas ocorrerão mediante horário previamente agendado, de segunda-feira a sexta-feira de 08:00h às 16:00h.

5- DA EXECUÇÃO CONTRATUAL/ORDEM DE COMPRA

5.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 Início da execução será alinhado com a Contratada;

5.1.2 As manutenções preventivas deverão ocorrer semestralmente, nos meses: fevereiro e agosto.

5.1.3 O cronograma deverá ser fornecido pela Contratada, no envio da proposta.

5.1.4 A medição e avaliação dos serviços serão realizadas após sua execução.

5.1.5 Os serviços serão prestados nas dependências da Fundação Benjamin Guimarães.

5.1.5.1 O contratado deverá seguir a legislação e as normas internas da Fundação concernentes à segurança do trabalho.

5.1.5.2 O contratado será responsável por arcar com os custos decorrentes das obrigações trabalhistas de seus colaboradores, tais como, alimentação, transportes e salários.

5.1.6 Após a finalização dos serviços, esses serão recebidos da seguinte forma:



5.1.6.1 Provisoriamente: O objeto da presente contratação será recebido pelo colaborador responsável a acompanhar a execução dos serviços.

5.1.6.2 Definitivamente: No prazo de até 05 dias úteis, após o recebimento provisório pelo Gestor e Fiscal do contrato da Fundação, mediante ateste na Nota Fiscal, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das condições e especificações previstas neste Termo de Referência;

5.3 Constatadas irregularidades no objeto, lavrar-se-á Termo de Recusa, no qual se consignarão as desconformidades, devendo o Contratado promover as devidas correções, no prazo de até 03 dias.

6- MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O gerenciamento desta contratação ficará a cargo do Gerente Operacional da Fundação Benjamin Guimarães, denominado preposto, o qual deverá dirimir quaisquer dúvidas surgidas no curso de sua execução, exercendo em toda sua plenitude ação fiscalizadora.

6.2 A fiscalização desta contratação ficará a cargo do Coordenador de Engenharia Hospitalar que deverá anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.3 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e normas legais.

6.4 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.5 O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.6 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Fundação ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá



nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

6.7 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.7.1 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Fundação a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato.

6.8 As comunicações entre a Fundação e a contratada devem ser realizadas por escrito, sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7- FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. O fornecedor será selecionado por meio do critério Menor Preço.

7.2. Previamente à celebração do contrato, a Fundação verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto aos documentos de habilitação.

7.3 É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação, quando solicitado pela Fundação, a respectiva documentação atualizada.

7.4 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.5 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.6 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.



7.7 Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

7.7.1 DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.7.1.1 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.7.1.2 Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil;

7.7.1.3 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.7.1.4 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária - inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz;

7.7.1.5 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de toda a respectiva consolidação.

7.7.2 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

7.7.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

7.7.2.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.



7.7.2.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

7.7.2.4 Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

7.7.2.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

7.7.2.6 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.7.2.8 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

7.7.2.9 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

7.7.3 DA HABILITAÇÃO ECONÔMICO- FINANCEIRA

7.7.3.1 Certidão negativa de pedido de falência ou em recuperação de crédito, expedida pelo distribuidor judicial da sua sede, com validade inferior a 60 dias;

7.7.4 DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

7.7.4.1 Alvará de funcionamento;

7.7.4.2 A empresa ou o profissional deve apresentar certificações específicas para manutenção de equipamentos industriais, como cursos técnicos ou especializados em manutenção de equipamentos de cozinha industrial;



7.7.4.3 Comprovação de experiência em serviços similares, demonstrando que a empresa ou o profissional já realizou manutenção preventiva e corretiva em equipamentos de cozinha industrial, preferencialmente em ambientes hospitalares ou industriais.

8- DOS RECURSOS FINANCEIROS E FORMA DE PAGAMENTO

8.1 Os recursos financeiros a serem aplicados nesta contratação provém dos Recursos Operacionais da Fundação.

Belo Horizonte, 24 de janeiro de 2025.

Letícia Fernandes
Coordenadora de Engenharia Hospitalar

Protocolo de assinaturas

Documento

Nome do envelope: Cotação Prévia - Equipamentos de cozinha industrial

Autor: Margarete Gomes Cardoso - margarete.cardoso@hospitaldabaleia.org.br

Status: Finalizado

HASH TOTVS: B7-7A-4C-AC-8A-E4-31-DB-30-C7-5A-5E-C8-8B-B8-5C-7D-9A-04-3A

SHA256: 733851f09f2a5f07426bafe21d2f965967ed02e5e9a20fc0f052fed38de74409

Assinaturas

Nome: Jonata Ferreira Vette - **CPF/CNPJ:** 095.316.326-18 - **Cargo:** Gerente de Verbas Públicas

E-mail: jonata.vette@hospitaldabaleia.org.br - **Data:** 24/01/2025 17:36:27

Status: Assinado eletronicamente como gestor

Tipo de Autenticação: Utilizando login e senha, pessoal e intransferível

Visualizado em: 24/01/2025 17:34:03 - **Leitura completa em:** 24/01/2025 17:34:46

IP: 177.85.81.234

Geolocalização: Indisponível ou compartilhamento não autorizado pelo assinante

Autenticidade

Para verificar a autenticidade do documento, escaneie o QR Code ou acesse o link abaixo:

<https://totvssign.totvs.app/webapptotvssign/#/verify/search?codigo=B7-7A-4C-AC-8A-E4-31-DB-30-C7-5A-5E-C8-8B-B8-5C-7D-9A-04-3A>

HASH TOTVS: B7-7A-4C-AC-8A-E4-31-DB-30-C7-5A-5E-C8-8B-B8-5C-7D-9A-04-3A

