

INSTITUTO MÁRIO PENNA  
R. Joaquim Cândido Filho, 91 - Bairro Luxemburgo - CEP 30380-420 - Belo Horizonte - MG

## DESPACHO

### ERRATA DO ATO CONVOCATÓRIO

A Associação Mário Penna, por intermédio de sua autoridade competente, no uso de suas atribuições e em observância aos princípios da legalidade, publicidade e transparência, vem, por meio da presente, **retificar o ATO CONVOCATÓRIO** referente ao processo de aquisição (Processo Sei nº 26.1.000000098-8), pelos fatos e fundamentos a seguir expostos:

Onde se lê:

1.1. Constitui objeto deste Ato Convocatório a aquisição de Mesas para Máquina de Lavar Louça, equipamento projetadas e para o apoio de entrada e saída de louças em máquinas de lavar industriais, visando otimizar o fluxo de trabalho em ambientes profissionais, conforme Referencial Técnico (Anexo I).

Leia-se:

1.1. Constitui objeto deste Ato Convocatório Aquisição Panela Basculante Elétrica Multifuncional, equipamento de cozinha industrial versátil, projetado para preparar grandes volumes de alimentos de forma eficiente, conforme especificações técnicas e quantitativos definidos neste documento, com o objetivo de atender às necessidades para abertura do Hospital Raja, com utilização de recursos próprios, conforme Referencial Técnico (Anexo I).

Ratificam-se, assim, todos os demais termos e condições constantes do Ato Convocatório original, permanecendo inalteradas as disposições nele contidas. **Suprimentos**, publique-se a presente errata para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

---

Ludimila Souza oliveira Ferreira Dias  
Gerente Jurídico

Marco Antônio Viana Leite  
Presidente  
Associação Mário Penna



Documento assinado eletronicamente por **Ludimila Souza Oliveira Ferreira Dias, Gerente Jurídico**, em 18/03/2026, às 09:17, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Marco Antonio Viana Leite, Diretor Presidente**, em 18/03/2026, às 09:30, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://institutomariopenna.sei.mg.gov.br/verificarautenticidade> informando o código verificador **0007187** e o código CRC **448F5BE4**.

ASSESSORIA JURÍDICA

Belo Horizonte, 30 de janeiro de 2026

**ASSOCIAÇÃO MÁRIO PENNA  
ATO CONVOCATÓRIO DE SELEÇÃO DE FORNECEDORES  
UNIDADE RAJA**

**PROCESSO SEI Nº 26.1.000000098-8  
IDC nº \_\_\_\_/2025**

A **ASSOCIAÇÃO MÁRIO PENNA**, reconhecida como de utilidade pública nos âmbitos municipal, estadual e federal, mantenedora do **HOSPITAL LUXEMBURGO, NEXS, HOSPITAL RAJA, CASA DE APOIO BEATRIZ FERRAZ, NÚCLEO DE ENSINO E PESQUISAS MÁRIO PENNA e ASSOCIAÇÃO MARIO PENNA - HOSPITAL REGIONAL DE TEÓFILO OTONI**, inscrita no CNPJ sob o nº 17.513.235/0001-80, com sede na Rua Joaquim Cândido Filho, nº 91, bairro Luxemburgo, Belo Horizonte/MG, CEP 30.380-420, neste ato representada por seu Diretor-Presidente, Marco Antônio Viana Leite, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, torna público que realizará processo de seleção de fornecedores, na modalidade **Convocação Geral**, do tipo **Menor Preço por Lote**, em conformidade com as exigências deste Ato Convocatório, observando o disposto no **Regulamento de Compras e Contratações – RCC da Rede Mário Penna**, e na legislação civil e consumerista aplicáveis.

#### **1. OBJETO**

1.1. Constitui objeto deste Ato Convocatório a aquisição de Mesas para Máquina de Lavar Louça, equipamento projetadas e para o apoio de entrada e saída de louças em máquinas de lavar industriais, visando otimizar o fluxo de trabalho em ambientes profissionais, conforme Referencial Técnico (Anexo I).

#### **2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

2.1. Este processo é regido pelo Regulamento de Compras e Contratações (RCC) da Rede Mário Penna, publicado no site institucional.

#### **3. ANEXOS**

3.1. Integram o presente Ato Convocatório, como partes indissociáveis:

**Anexo I** – Referencial Técnico;

**Anexo II** – Minuta Contratual.

#### **4. LOCAL DA ENTREGA**

4.1. A entrega dos bens e a execução dos serviços deverão ocorrer no endereço: Avenida Raja Gabáglia, nº 1306 – Cidade Jardim, Belo Horizonte/MG– CEP 30441-194, nas dependências do Hospital Raja– Associação Mário Penna, conforme prazos e condições estabelecidas no Referencial Técnico (Anexo I).

4.2 As entregas deverão obedecer rigorosamente às especificações, prazos e demais condições estabelecidas no Referencial Técnico (Anexo I) e/ou mediante cronograma estabelecido pela AMP, sendo de responsabilidade da CONTRATADA assegurar a conformidade do fornecimento.

4.3. A empresa CONTRATADA deverá manter, às suas expensas, seguro de transporte e de responsabilidade civil durante todo o período de entrega e instalação dos bens, cobrindo danos, perdas, extravios ou quaisquer sinistros ocorridos até o recebimento definitivo, sob pena de responsabilização integral pelos prejuízos decorrentes.

4.4. O comprovante de contratação do seguro deverá ser apresentado à CONTRATANTE antes da emissão da Ordem de Compra.

#### **5. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

5.1. A seleção será realizada, por meio eletrônico, via sistema de cotação GTPLAN, garantindo transparência, equidade e eficiência, conforme previsto no RCC.

5.2. Todas as empresas participantes deverão observar integralmente as disposições da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), responsabilizando-se pela confidencialidade, segurança e integridade dos dados fornecidos no âmbito deste processo seletivo.

5.3. O uso, tratamento ou compartilhamento indevido de dados pessoais obtidos no curso deste processo ensejará a imediata desclassificação da empresa e comunicação do fato aos órgãos competentes.

#### **6. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

6.1. Poderão participar empresas legalmente constituídas, cujo objeto social seja compatível com o presente processo e que atendam integralmente às condições deste Ato Convocatório.

6.2. É vedada a participação de empresas que: estejam em processo de falência, recuperação judicial/extrajudicial ou liquidação; tenham sido declaradas inidôneas ou penalizadas pela Associação Mário Penna; apresentem conflito de interesse ou vínculo societário com membros da gestão da entidade.

6.3. As empresas deverão apresentar Declaração de Integridade e Ausência de Conflito de Interesses, sob pena de desclassificação.

6.4. A CONTRATADA deverá apresentar, como condição indispensável à contratação e à manutenção de sua habilitação, certidões e documentos comprobatórios de: (i) inexistência de trabalho infantil e de trabalho em condições análogas à de escravo; (ii) regularidade junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS); e (iii) cumprimento das normas ambientais e sanitárias aplicáveis às suas atividades.

6.4.1. Toda a documentação mencionada deverá permanecer válida e vigente não apenas durante a fase de habilitação, mas até a assinatura do contrato e durante toda a sua execução, cabendo à CONTRATADA manter atualizados os respectivos comprovantes perante a Contratante, sempre que solicitado.

6.5. A CONTRATADA deverá ainda apresentar declaração formal de que não realizará subcontratação de quaisquer serviços objeto deste instrumento, bem como declaração de ciência e aceitação integral das condições previstas no Convênio e no Regulamento de Compras e Contratações (RCC).

## 7. HABILITAÇÃO

7.1. A documentação deverá ser apresentada via sistema GTPLAN, observando os requisitos previstos no RCC. Tais documentos poderão ser encaminhados alternativamente ao e-mail: [suprimentos@mariopenna.org.br](mailto:suprimentos@mariopenna.org.br).

7.2. Além da documentação acima, é vedada a contratação com fornecedor ou prestador de serviços, conforme artigo 65 do Decreto nº 48.745/2023 que conste no Cadastro Informativo de Inadimplência em relação à Administração Pública do Estado de Minas Gerais – Cadin-MG ou, se for o caso, no Cafimp.

7.3. Fornecimento do Registro da ANVISA dos equipamentos, ou a respectiva dispensa, bem como manual técnico e/ou ficha técnica.

7.4. A AMP reserva-se o direito de verificar, a qualquer tempo, a autenticidade e a veracidade das informações e documentos apresentados pelos fornecedores/prestadores interessados, bem como de exigir a reapresentação de certidões atualizadas antes da assinatura contratual.

7.5. A falsidade documental ou a omissão de informações relevantes implicará a desclassificação imediata da empresa e a comunicação do fato às autoridades competentes, sem prejuízo das sanções cíveis e penais cabíveis.

## 8. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. O julgamento será pelo critério **Menor Preço por Lote/Item**, assegurada a análise de conformidade técnica e documental como etapa obrigatória e prévia à avaliação das propostas financeiras.

8.2. Os licitantes deverão comprovar, quando aplicável, a origem e procedência dos bens ofertados, mediante apresentação de documentação que comprove a importação regular, a garantia de fábrica e as certificações pertinentes, especialmente junto à ANVISA e/ou ao INMETRO, conforme a natureza dos produtos.

8.3. A ausência de comprovação ou a constatação de inconformidades técnicas implicará a desclassificação da proposta, sem prejuízo das demais sanções previstas no instrumento convocatório.

## 9. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. O descumprimento das obrigações estabelecidas neste Ato Convocatório e em seus anexos sujeitará o participante às penalidades previstas no Regulamento de Compras e Contratações (RCC) da Rede Mário Penna, incluindo advertência, multa, suspensão temporária de participar de novos processos e impedimento de contratar com a Associação Mário Penna por até 5 (cinco) anos.

9.2. As penalidades poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, conforme a gravidade da infração, garantida a ampla defesa e o contraditório.

## 10. PRAZOS DE GARANTIA

10.1. Os prazos de garantia seguirão as premissas do Referencial Técnico (Anexo I), contados a partir da instalação completa, teste operacional e aceite definitivo dos bens pela área técnica competente.

10.2. O prazo mínimo de garantia não poderá ser inferior ao estabelecido no Anexo I, podendo o proponente ofertar período superior, sem implicar ônus adicional à Administração.

10.3. O simples recebimento provisório dos bens não gera direito a pagamento, o qual somente será liberado após a homologação definitiva e emissão do termo de aceite final, mediante comprovação de pleno funcionamento dos equipamentos e observância dos prazos e condições contratuais.

10.4. Atrasos injustificados ou entregas parciais sujeitarão a CONTRATADA à aplicação das penalidades previstas na minuta contratual, inclusive multa moratória, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

10.5. Para os equipamentos e materiais de alto valor, será obrigatória a apresentação, pela CONTRATADA, de apólice de seguro de transporte e seguro de responsabilidade civil, com validade até a entrega final e aceite definitivo dos bens, indicando a Contratante como beneficiária ou cossegurada.

10.6. A CONTRATADA deverá manter, durante todo o período de garantia, atendimento técnico especializado e rápido suporte para eventuais reparos, reposição de peças e manutenção dos bens, assegurando o pleno funcionamento conforme especificações técnicas e requisitos contratuais.

## **11. PAGAMENTO**

11.1. O pagamento será realizado após 10 (dez) dias do recebimento definitivo dos bens, atestados pelo setor requisitante, em conformidade com os procedimentos internos de validação e liberação financeira.

11.2. O cumprimento do prazo acima fica condicionado à emissão das notas fiscais em nome da **ASSOCIAÇÃO MÁRIO PENNA – HOSPITAL RAJA, inscrita no CNPJ nº 17.513.235/0011-51.**

11.3. As notas fiscais deverão ser encaminhadas com antecedência mínima de 10 (dez) dias corridos em relação à data de vencimento, observando-se que o prazo máximo para emissão será até o dia 25 de cada mês.

11.4. A CONTRATANTE fica desde já autorizada a realizar as retenções tributárias cabíveis (PIS, COFINS, CSLL, IR e ISS), bem como quaisquer outros tributos que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Contrato, em conformidade com a legislação tributária vigente

11.5. A liberação do pagamento também estará condicionada à comprovação da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária atualizada da CONTRATADA, em todas as fases contratuais, inclusive no momento do pagamento.

11.6. É vedada a cessão de crédito, total ou parcial, decorrente deste contrato, sem a autorização prévia e expressa da Associação Mário Penna, sob pena de nulidade da cessão realizada.

## **12. INTEGRIDADE E COMPLIANCE**

12.1. As empresas participantes deverão declarar expressamente que cumprem e observam o Código de Ética e Conduta da AMP, disponível no site institucional, bem como que não utilizam práticas ilícitas, fraudulentas, de conluio ou corrupção em quaisquer fases do processo.

12.2. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, solicitar informações adicionais ou documentos comprobatórios de programas de integridade, políticas de conformidade e controles internos adotados pela empresa.

12.3. A constatação de práticas lesivas à moralidade administrativa, à livre concorrência ou à integridade do processo licitatório ensejará a imediata desclassificação do fornecedor.

## **13. SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL**

13.1. Sempre que possível, os produtos e serviços contratados deverão observar critérios de sustentabilidade ambiental, eficiência energética e responsabilidade social, preferindo-se fornecedores que adotem práticas de descarte correto, reciclagem e respeito aos direitos trabalhistas.

13.2. O não atendimento a normas ambientais e sanitárias aplicáveis poderá ensejar a desclassificação da proposta ou rescisão contratual, sem prejuízo de outras penalidades previstas

## **14. ESCLARECIMENTOS**

14.1. Pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados exclusivamente ao e-mail: [suprimentos@mariopenna.org.br](mailto:suprimentos@mariopenna.org.br), garantindo-se a rastreabilidade e a publicidade dos atos do processo.

## **15. HOMOLOGAÇÃO**

15.1. A Diretoria Executiva da AMP, com validação da Assessoria Jurídica, homologará o resultado, observadas as disposições do Convênio e do RCC.

## **16. REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO**

16.1. A AMP poderá revogar o presente processo de seleção, total ou parcialmente, por motivo de interesse público, devidamente justificado, ou anulá-lo em caso de ilegalidade, sem que caiba às empresas participantes qualquer direito à indenização ou ressarcimento de despesas.

16.2. A revogação ou anulação será formalizada mediante decisão motivada da Diretoria Executiva, com manifestação prévia da Assessoria Jurídica.

16.3. A decisão de revogação ou anulação será publicada no site institucional da AMP e comunicada aos participantes por meio eletrônico, garantindo-se a devida publicidade e transparência

## **17. DISPOSIÇÕES FINAIS**

17.1. A participação neste processo implica aceitação integral das condições deste Ato Convocatório e de seus anexos.

17.2. Casos omissos serão resolvidos pela Diretoria Executiva, com parecer jurídico e observância ao RCC e legislações pertinentes.

Marco Antônio Viana Leite  
Diretor/Presidente  
Associação Mário Penna

Ludimila Souza Oliveira Ferreira Dias  
Assessoria Jurídica  
Associação Mário Penna



Documento assinado eletronicamente por **Ludimila Souza Oliveira Ferreira Dias, Gerente Jurídico**, em 30/01/2026, às 17:22, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Marco Antonio Viana Leite, Diretor Presidente**, em 02/02/2026, às 13:37, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://institutomariopena.sei.mg.gov.br/verificarautenticidade> informando o código verificador **0003238** e o código CRC **B07B6BEA**.

---

## **REFERENCIAL TÉCNICO PARA COMPRAS E CONTRATAÇÕES HOSPITAL RAJA – HL 246**

### **1. IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO**

Aquisição Painela Basculante Elétrica Multifuncional, equipamento de cozinha industrial versátil, projetado para preparar grandes volumes de alimentos de forma eficiente, conforme especificações técnicas e quantitativos definidos neste documento, com o objetivo de atender às necessidades para abertura do Hospital Raja, com utilização de recursos próprios.

### **2. JUSTIFICATIVA DA COMPRA E CONTRATAÇÃO**

A aquisição e contratação se justifica pela necessidade de pleno funcionamento do Hospital Raja, Serviço de Nutrição e Dietética – Cozinha.

### **3. DESCRIÇÃO DO OBJETO E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

01 – Painela Basculante Elétrica Multifuncional (Painela Inteligente)

Painela basculante elétrica multifuncional, destinada ao preparo profissional de alimentos em cozinhas industriais, hospitalares ou institucionais, projetada para elevado desempenho, automação de processos, segurança operacional e eficiência energética.

#### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS**

- Painela basculante com capacidade mínima total de 2 × 25 litros.
- Composta por 2 cubas independentes ou compartimentadas, adequada ao preparo simultâneo de diferentes alimentos.
- Sistema de gerenciamento inteligente de energia e temperatura, com elevada reserva de potência e distribuição homogênea do calor em toda a superfície útil da cuba, assegurando precisão, repetibilidade e qualidade dos processos de cocção.
- Proporciona aquecimento uniforme do fundo da cuba, com capacidade de atingir temperaturas de até 200 °C em no máximo 90 min, permitindo também redução rápida da temperatura sempre que necessário.
- Controle eletrônico avançado, com navegação por percursos de cocção e adaptação automática do processo ao resultado desejado, reduzindo a necessidade de monitoramento contínuo pelo operador.
- Sistema de aquecimento elétrico de rápida resposta térmica, capaz de atingir temperaturas elevadas em curto intervalo de tempo, garantindo eficiência e produtividade operacional.
- Possibilidade de divisão da cuba em zonas de aquecimento independentes, permitindo operação simultânea com diferentes temperaturas e processos, com desligamento automático das áreas não utilizadas.

- Capacidade de identificação automática da quantidade e das características dos alimentos, com ajuste dinâmico dos parâmetros de cocção e emissão de alertas operacionais quando necessário.
- Adequada ao preparo de grandes volumes, com alto rendimento energético e preservação das propriedades nutricionais dos alimentos.

## FUNCIONALIDADES OPERACIONAIS

Permitir, no mínimo, os seguintes processos:

- Cocção em água;
- Refogar e dourar;
- Fritar;
- Reduzir e finalizar preparações;
- Cocção controlada por gradiente térmico;
- Cocção sob pressão e subpressão, quando aplicável, com pressão máxima admissível de até 300 mbar.

## AUTOMAÇÃO E CONTROLE

- Sensores integrados para monitoramento contínuo do processo, assegurando padronização e repetibilidade dos resultados.
- Possibilidade de intervenção manual ou alteração do modo automático a qualquer momento durante o processo de cocção.
- Capacidade de criação, salvamento e gerenciamento de programas de cocção personalizados, com múltiplas etapas.
- Interface de operação com display digital colorido e tecnologia touchscreen, permitindo:
  - programação e gerenciamento de percursos de cocção;
  - Armazenamento de mais de 1.000 receitas ou processos de cocção;
  - Exibição de temperatura real e programada;
  - Temporizador digital configurável;
  - Mensagens operacionais e alertas visuais e sonoros.
- Interfaces de comunicação integradas para transferência de dados e integração com sistemas de gerenciamento, quando aplicável.
- Sistema de diagnóstico automático, com mensagens de serviço e autoteste das funções do equipamento.

## ERGONOMIA E SEGURANÇA

- Sistema de basculamento automático da cuba, com acionamento elétrico controlado pela interface do equipamento.
- Construção que proporcione bordas frias, reduzindo riscos ao operador.
- Sistema de segurança elétrica integrado, com proteção contra falhas, sobrecargas e operação indevida.

- Trava de segurança para a tampa e bloqueio de comandos para evitar acionamentos acidentais.

## ESTRUTURA E HIGIENIZAÇÃO

- Construção interna e externa em aço inoxidável.
- Cuba com cantos arredondados, sem juntas ou ranhuras, facilitando higienização e atendendo às normas sanitárias vigentes.
- Sistema de limpeza integrado, com escoamento direto da água pela cuba, eliminando a necessidade de limpeza manual interna.
- Ducha de mão integrada para apoio à higienização.
- Instalação e Acessórios
- Alimentação elétrica 220 V – 50 Hz.
- Design compacto, adequado para instalação em espaços reduzidos, com otimização do layout da cozinha.

## DEVE ACOMPANHAR:

- 02 Escorredores adequados para uso no equipamento.
- 02 Espátulas para remoção dos alimentos e adequado ao equipamento de aço inox.
- 02 Cestos de cozer para uso no equipamento.
- 02 Suportes/braços para uso no equipamento.
- 10 Kits produto para limpeza.
- 01 Carrinho de transportar para 1/1 GN.
- 02 Recipiente GN 1/1 25L
- 01 Mesa Base Inferior com pés ajustáveis.
- Kit de instalação.

## CONFORMIDADE E DOCUMENTAÇÃO

- Equipamento com Certificado de Conformidade INMETRO ou equivalente, conforme legislação vigente.
- Fornecimento de manual técnico e operacional em língua portuguesa.
- Declaração de que a instalação do equipamento será realizada por profissional habilitado, com todos os testes de qualificação de instalação, desempenho e segurança, e que serão fornecidos laudos ou declarações de conformidade atestando que os parâmetros operam dentro das faixas de tolerância definidas pelo fabricante.

## Exigências:

- A apresentação da proposta deve ser de acordo com item 3 (Descrição do Objeto e Especificações Técnicas) com intuito de facilitar a identificação da especificação técnica apresentada com a especificação técnica solicitada;
- A avaliação técnica do equipamento será realizada com base no manual.

- Deverá ser fornecido sem ônus, treinamento a equipe operacional e de Engenharia Clínica conforme a necessidade da instituição que receberá o equipamento.
- O Fornecedor deverá garantir os seguintes prazos máximos para a prestação de serviços de Suporte Técnico local, contados a partir da abertura do chamado: o Primeiro Atendimento (remoto ou via telefone) deve ocorrer em até 2 horas corridas e o Atendimento In Loco (presencial), caso o problema persista, em até 24 horas úteis corridas.

#### **4. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- Comprovação de aptidão técnica por meio de atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- Cópia do Contrato Social e última alteração, conforme o caso;
- Cópia simples do comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, negativa ou positiva com efeitos de negativa;
- Certidão de Débitos Tributários relativos a tributos estaduais em Minas Gerais, negativa ou positiva com efeitos de negativa;
- Certidão de Débitos Tributários relativos a tributos municipais, negativa ou positiva com efeitos de negativa;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- Alvará de Localização e Funcionamento;
- Alvará Sanitário Estadual ou Municipal;
- Licenças Ambientais ou Certidão de dispensa de licenciamento ambiental;
- Inscrição Estadual ou Certidão para comprovação de não inscrito;
- Balanço Patrimonial do último exercício e índice de liquidez para compras acima de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais);
- Dados bancários.

A ausência de documentos conforme incisos acima deverá ser justificada conforme legislação vigente.

É vedada a contratação e o pagamento de fornecedor ou prestador de serviço que conste no Cadastro Informativo de Inadimplência em relação à Administração Pública do Estado de Minas Gerais – CADIN – MG ou no Cadastro de fornecedores impedidos de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP.

#### **5. FORMA E CONDIÇÃO DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

A proposta deverá ser apresentada indicando-se preço unitário e total

#### **6. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

O critério de julgamento adotado será menor preço, desde que atendam as especificações técnicas.

#### **7. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA OU EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

- Prazo máximo de entrega: 60 dias corridos, após emissão da Ordem de Compra.
- Local de entrega: [Hospital Raja, localizado na Avenida Raja Gabaglia 1306, Belo Horizonte].

## 8. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

O recebimento será feito:

- Provisoriamente, no ato da entrega física do bem.
- Definitivamente, após verificação da conformidade com as especificações técnicas e mediante laudo de aprovação.

## 9. GARANTIA e TREINAMENTO

Será exigida garantia mínima de 24 meses, conforme condições do fabricante e legislação aplicável.

Deverá ser fornecido sem ônus, auxílio para montagem de cardápio, startup de implementação do cardápio, treinamento da equipe operacional presencial nos primeiros 12 meses e presencial e ou online a cada 6 meses (a partir do primeiro ano) e de Engenharia Clínica conforme a necessidade da instituição que receberá o equipamento.

## 10. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

O acompanhamento e a fiscalização da execução contratual será realizada por colaborador designado pela AMP.

## 11. FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias após o recebimento definitivo do objeto e apresentação da nota fiscal.

## 12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Em caso de inexecução total ou parcial do contrato, poderão ser aplicadas as sanções previstas no contrato a ser firmado.

## 13. DISPOSIÇÕES FINAIS

A contratação observará o Regulamento de Compras e Contratações/RCC da AMP.



Documento assinado eletronicamente por **Glaucio de Oliveira Chaves, Engenheiro Clínico**, em 28/01/2026, às 16:13, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://institutomariopena.sei.mg.gov.br/verificarautenticidade> informando o código verificador **0002607** e o código CRC **89946B5D**.