



**TERMO DE REFERÊNCIA Nº 020/2021<sup>1</sup> - Serviço de manutenção preventiva e corretiva em equipamentos da nutrição – HOSPITAL MUNICIPAL DE SALVADOR - CONTRATO DE GESTÃO Nº 018/2018**

**1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:**

1.1. Serviço de manutenção preventiva e corretiva em equipamentos de cozinha do Hospital Municipal de Salvador.

**2. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO:**

2.1. A presente contratação se justifica em razão da necessidade de se selecionar a melhor proposta, com base nos princípios administrativos da publicidade, moralidade, impessoalidade e eficiência, bem como nos critérios técnicos para a contratação de serviços destinados às atividades do Hospital Municipal de Salvador, administrado pela Contratante, conforme processo 13.279/2017, chamamento público 001/2017 e contrato 018/2018 da Secretaria Municipal de Saúde.

**3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:**

3.1. Prestação de serviço

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES
01	Serviço de manutenção preventiva e corretiva nos equipamentos de cozinha do HMS dispostos no anexo I;
02	Fornecimento de insumos e peças necessárias para as manutenções preventivas e corretiva.

**4. DA FORMA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 4.1. Os serviços previstos nesta proposta constarão essencialmente de:
- 4.1.1. Revisão dos sistemas elétricos, mecânicos e estruturais de todos os equipamentos da nutrição do HMS;
  - 4.1.2. Limpeza, lubrificação, calibração e ajuste;
  - 4.1.3. Substituição de peças e componentes em manutenções corretivas e preventivas.
- 4.2. Os serviços de manutenções preventivas serão executados mensalmente, conforme cronograma de visita a ser definido;
- 4.3. Todos os materiais necessários para execução dos serviços previstos nesta proposta, tais como ferramentas, materiais de limpeza, EPI's, peças e insumos para manutenções preventivas e corretivas são de responsabilidade da contratada e serão recomendados pelo serviço de segurança do trabalho da contratante mediante realização de análise de risco;
- 4.4. Além das visitas mensais, a contratante poderá fazer quantos chamados necessitar, para atender as emergências sem custo adicional;
- 4.5. Todo deslocamento da contratada é de sua inteira responsabilidade;

<sup>1</sup> Este Termo de Referência – TR está contemplado em regulamento próprio da Contratante que contém as regras e procedimentos que serão adotados para contratação de obras e serviços, bem como para compra, alienação e locação de bens móveis e imóveis para o Hospital Municipal de Salvador sob sua administração, nos termos do contrato de gestão próprio. Este Termo de Referência **não dispensará a celebração do futuro contrato** e permanecerá disponível na internet, no site da Santa Casa de Misericórdia da Bahia, qualificada como Organização Social contratada para o Planejamento da Gestão, da Operacionalização e Execução das ações e serviços de saúde do Hospital Municipal de Salvador



- 4.6. A Contratada deverá disponibilizar toda mão de obra necessária, devidamente qualificada e especializada para a realização dos serviços, objeto deste Termo de Referência, observadas todas as normas trabalhistas aplicáveis.

## 5. DOS PRAZOS DE EXECUÇÃO E DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 5.1. O objeto deste Termo de Referência deverá ser iniciado a partir da data de homologação do contrato;
- 5.2. O contrato celebrado com a Contratante para a prestação dos serviços objeto deste termo terá o prazo de vigência indeterminado, a contar da data da sua assinatura, podendo ser rescindido a qualquer momento, por qualquer das partes, imotivadamente e sem ônus bastando-se a comunicação escrita com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- 5.3. O contrato de prestação de serviços celebrado também poderá ser rescindido, automaticamente, sem ônus para a Contratante, na data em que se verificar a rescisão do contrato de gestão celebrado entre esta e a Prefeitura de Salvador, para a administração do Hospital Municipal, bem como nas hipóteses de descumprimento de quaisquer de suas cláusulas, sem prejuízo, neste caso, das penalidades legais e contratuais cabíveis.

## 6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes da sua proposta, assumindo de forma direta e exclusiva os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda;
- 6.2. Executar os serviços conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência;
- 6.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com a legislação em vigor;
- 6.4. Atender aos chamados de manutenção corretiva em no máximo **24 horas após o registro do chamado pelo HMS**;
- 6.5. Não subcontratar os serviços salvo se houver anuência prévia e expressa da Contratante;
- 6.6. Concluir as ordens de serviços corretivas no prazo máximo de **7 dias após o atendimento do chamado**. Caso este prazo não possa ser cumprido, a Contratante deverá comunicar a CONTRATADA, no prazo máximo de **24 horas após o atendimento**, e os motivos que impossibilitem o cumprimento dos serviços neste prazo, com a devida comprovação;
- 6.7. Não sendo os serviços de manutenção corretivas concluídos no prazo estabelecido no item 6.6, a CONTRATADA deverá disponibilizar em até 24 horas deste prazo, a título de empréstimo, um equipamento compatível com o retirado até a conclusão do reparo;
- 6.8. Caso os chamados não sejam atendidos nos prazos estabelecidos no item 6.7 deste Termo, a CONTRATADA poderá notificar a CONTRATANTE;
- 6.9. Após 3 notificações da CONTRATANTE para a CONTRATADA, por descumprimento nos itens 6.7 e 6.8 deste Termo, poderá a CONTRATANTE solicitar a rescisão do contrato, sem necessidade de prévio aviso.

## 7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 7.1. Receber o objeto nas condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 7.2. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto, para que seja reparado ou corrigido;
- 7.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/profissional especialmente designado;



7.4. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente à execução dos serviços, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e nas condições previstas no respectivo contrato celebrado com a Contratante.

## 8. DA PROPOSTA

8.1. Os preços ofertados pelas empresas interessadas em participar do processo deverão ser expressos em reais (R\$), englobar todas as despesas e taxas, e serem encaminhados, impreterivelmente, até 16hs do dia 08.09.2021, no seguinte endereço eletrônico [propostas.hms@santacasaba.org.br](mailto:propostas.hms@santacasaba.org.br), acompanhados do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ; a Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; as Certidões de Regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal; e o Certificado de Regularidade do FGTS – CRF.

## 9. DO PAGAMENTO

9.1. A CONTRATADA emitirá as respectivas Notas Fiscais, nelas devendo constar, obrigatoriamente, os serviços discriminados e quantificados, o número do contrato, a informação das retenções tributárias acaso existentes, a opção pela forma de sua tributação, bem como os dados da conta bancária sob sua titularidade onde deverão ser efetuados os pagamentos.

O pagamento do valor fixado, será efetuado pela CONTRATANTE da seguinte forma:

Protocolo NF	Do dia 1º ao dia 10 do mesmo mês de emissão
Pagamento	Dia 10 do mês de subsequente
Protocolo NF	Do dia 11 ao dia 20 do mesmo mês de emissão
Pagamento	Dia 20 do mês de subsequente
Protocolo NF	Do dia 21 ao dia 31 do mesmo mês de emissão
Pagamento	Dia 30 do mês subsequente

## 10. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

10.1. Será declarada vencedora, a melhor proposta financeira que atender as especificações técnicas.

Salvador/BA, 30 de agosto de 2021

Gerência Administrativa Financeira – HMS  
Hospital Municipal de Salvador

Diretoria Geral – HMS  
Hospital Municipal de Salvador

Diretoria Corporativa de Saúde  
Santa Casa de Misericórdia da Bahia



## ANEXO I – EQUIPAMENTOS

QUANT	COCÇÃO PRODUÇÃO GERAL
001	Fritadeira de Emersão
001	Chapa Bifeteira
001	Fogão industrial 08 bocas
001	Forno Prática 02 GN's
001	Forno Prática 06 GN's
001	Fatiador Industrial
001	Cortador de frios Berman
002	Batedeira de Massas 05 Kg BP 05
001	Batedeira de Massas Maná 20 Kg
001	Liquidificador industrial 2 L açougue
001	Amaciador de carne (Açougue)
001	Moedor de carne
002	Balança digital 30 kg
001	Balança digital 10 kg
001	Liquidificador industrial 4 L
QUANT	COCÇÃO DA DIETA
001	Fogão industrial 04 bocas
001	Chapa Bifeteira
001	Caldeirão 100 Litros
001	Forno Prática 20 GN's a gás
001	Liquidificador industrial 04 Litros
QUANT	ÁREA DO SUCO
001	Refrigerador
001	Máquina de café
001	Caldeirão 100 Litros
001	Liquidificador industrial 25 L
001	Máquina de Gelo
QUANT	ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DA DIETA
003	Balcões Quentes
001	Balcão Frio
002	Geladeiras Verticais



<b>QUANT</b>	<b>ÁREA DE LAVAGEM DE PLÁSTICO</b>
<b>01</b>	Máquina de Lavar Hobart ECOMAX
<b>QUANT</b>	<b>ÁREA DEVOLUÇÃO BANDEJAS</b>
<b>001</b>	Máquina de Lavar ECOMAX
<b>001</b>	Balança Plataforma
<b>QUANT</b>	<b>RESTAURANTE</b>
<b>001</b>	Pass-trough Quente
<b>001</b>	Pass-trough Frio
<b>001</b>	Geladeira Vertical
<b>002</b>	Balcões frios
<b>001</b>	Balcão Quente
<b>001</b>	Refresqueira
<b>002</b>	Carro Inox de Distribuição de Pratos
<b>002</b>	Carro Inox de Distribuição de Bandejas
<b>002</b>	Extratores de Suco
<b>003</b>	Liquidificadores Industrial
<b>QUANT</b>	<b>LACTÁRIO</b>
<b>001</b>	Frigobar
<b>001</b>	Refrigerador Frossfree
<b>001</b>	Liquidificador industrial 2 l



<b>QUANT</b>	<b>ÁREA DE LAVAGEM DE PLÁSTICO</b>
<b>01</b>	Máquina de Lavar Hobart ECOMAX
<b>QUANT</b>	<b>ÁREA DE VOLUÇÃO BANDEJAS</b>
<b>001</b>	Máquina de Lavar ECOMAX
<b>001</b>	Balança Plataforma
<b>QUANT</b>	<b>RESTAURANTE</b>
<b>001</b>	Pass-trough Quente
<b>001</b>	Pass-trough Frio
<b>001</b>	Geladeira Vertical
<b>002</b>	Balcões frios
<b>001</b>	Balcão Quente
<b>001</b>	Refresqueira
<b>002</b>	Carro Inox de Distribuição de Pratos
<b>002</b>	Carro Inox de Distribuição de Bandejas
<b>002</b>	Extratores de Suco
<b>003</b>	Liquidificadores Industrial
<b>QUANT</b>	<b>LACTÁRIO</b>
<b>001</b>	Frigobar
<b>001</b>	Refrigerador Frossfree
<b>001</b>	Liquidificador industrial 2 l