

SOLICITAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇO

1. OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de limpeza, conservação, higienização interna e externa, com a disponibilidade de mão de obra qualificada de coifas, exaustores e ducto inferior da chaminé, visando manter condições adequadas de salubridade, conforto ambiental, qualidade do ar, e higiene no setor de Nutrição do Hospital Santa Lydia.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Trata-se de serviço essencial que visa garantir a conservação do mobiliário e a segurança física da cozinha da Fundação Hospital Santa Lydia, além de atendimento às normas da Vigilância Sanitária relacionadas a higienização dos locais de manipulação de alimentos, garantindo condições seguras ao local bem como a saúde do trabalhador, de pacientes, acompanhantes e funcionários, tornando-se imprescindível à contratação de empresa especializada para a execução dos serviços de manutenção e limpeza dos equipamentos.

3. SERVIÇOS, DESCRITIVOS E EQUIPAMENTOS

3.1 DAS MANUTENÇÕES

3.1.1 Manutenção Preventiva: Consiste em avaliação das condições dos equipamentos, devendo ser realizada 4 vezes ao ano, nos respectivos meses: julho, outubro, janeiro e abril até o final do contrato, podendo esse cronograma variar conforme necessidade do Setor de Nutrição e Dietética, sendo as datas indicadas pelo Responsável do Setor, avaliando possíveis anomalias que tornem o funcionamento do sistema inseguro e/ou ineficiente para obtenção de segurança e melhor desempenho do equipamento.

3.1.2 Manutenção Corretiva: Consiste no processo de restauração e correção de qualquer problema, retornando o estado de funcionamento adequado, solucionando-o e fornecendo as peças necessárias para o conserto. Esta será solicitada em caráter de urgência a cada vez que for identificado um problema, a CONTRATADA deverá comparecer em até 6 horas para correção, após notificada pela coordenadoria da nutrição. Além disso, é imprescindível a apresentação e aprovação dos orçamentos para efetuar as devidas trocas de qualquer peça. Todas as peças de reposição devem estar em conformidade às legislações vigentes do INMETRO.

3.1.3 Quadro descritivo:

ITEM	EQUIPAMENTO	IMAGEM ILUSTRATIVA
01	<p><u>COIFA DO FOGÃO INDUSTRIAL:</u> Com tamanho aproximado de 250 X 140 cm, possui 1 (um) ducto com medida aproximada de 4 metros, 1 (um) chapéu e motor. Material aço inox.</p>	
02	<p><u>COIFA DO FORNO COMBINADO INDUSTRIAL:</u> Com tamanho aproximado de 144 X 122 cm, possui um 1 (um) ducto medindo aproximadamente 3 metros e motor. Material aço inox.</p>	
03	<p><u>COIFA DA AUTOCLAVE LACTÁRIO:</u> Com tamanho aproximado de 120 X 100 cm, possui um 1 (um) ducto medindo aproximadamente 2 metros e motor. Material aço inox.</p>	

3.2. DAS LIMPEZAS E HIGIENIZAÇÕES

3.2.1 Limpeza dos Exaustores: Consiste na higienização para preservação e durabilidade dos exaustores, melhorando a qualidade do ar proporcionando uma melhor circulação e refrigeração do ambiente, evitando assim possíveis problemas futuros. A serem realizadas 4 vezes ao ano, nos respectivos meses: julho, outubro, janeiro e abril até o final do contrato, sendo agendado o dia e o horário no período noturno, previamente solicitada pela coordenadoria da nutrição conforme necessidade.

3.2.2 Higienização do ducto da chaminé: Consiste na limpeza do ducto inferior da chaminé dos exaustores, realizando a limpeza interna e externa, a serem realizadas 4 vezes ao ano, nos respectivos meses: julho, outubro, janeiro e abril até o final do contrato, sendo agendado o dia e o horário no período noturno, previamente solicitada pela coordenadoria da nutrição conforme necessidade.

3.2.3 Higienização dos Equipamentos: Consiste na limpeza e higienização a serem executados 4 vezes ao ano, nos respectivos meses: julho, outubro, janeiro e abril até o final do contrato, sendo agendado o dia e o horário no período noturno, previamente solicitada pela coordenadoria da nutrição conforme necessidade. Nesta higienização deverá ser removida toda gordura acumulada do dia a dia nos equipamentos descritos a seguir: Coifas, ducto inferior da chaminé, fogões industriais, balcão térmico, banho maria.

3.2.1 Quadro descritivo:

ITEM	EQUIPAMENTO	IMAGEM ILUSTRATIVA
01	<p><u>COIFA DOS FOGÕES INDUSTRIAL:</u> Com tamanho aproximado de 250 X 140 cm, possui 1 (um) ducto com medida aproximada de 4 metros, 1 (um) chapéu e motor. Material aço inox.</p>	

<p>02</p>	<p><u>COIFA DO FORNO COMBINADO INDUSTRIAL:</u> Com tamanho aproximado de 144 X 122 cm, possui um 1 (um) ducto medindo aproximadamente 3 metros e motor. Material aço inox.</p>	
<p>03</p>	<p><u>COIFA DA AUTOCLAVE LACTÁRIO:</u> Com tamanho aproximado de 120 X 100 cm, possui um 1 (um) ducto medindo aproximadamente 2 metros e motor. Material aço inox.</p>	
<p>04</p>	<p><u>EXAUSTORES:</u> consiste em 2 (dois) exaustores que se conectam com o ducto inferior da chaminé.</p>	
<p>05</p>	<p><u>DUCTO INFERIOR DA CHAMINÉ:</u> Instalado e adaptado na parte exterior da cozinha para sucção do calor e gordura vindos dos exaustores.</p>	

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1 A CONTRATADA deverá atender às exigências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do Inmetro, comprometendo-se a manutenção corretiva, para eventuais problemas, reparar ou substituir as prováveis peças dos equipamentos citados no item 3 que mostrarem-se danificadas e, realizar a manutenção com prazo de até 6 horas após a solicitação do setor responsável, de domingo a domingo, inclusive feriados;

4.2 Em caso de manutenção corretiva, a Contratada obriga-se a especificar corretamente a relação de todo material a ser usado no reparo, devendo encaminhar orçamento prévio para apreciação e aprovação do Departamento de Manutenção da Fundação Hospital Santa Lydia;

4.3 Ficará sob a responsabilidade da Contratante a autorização para substituição ou aplicação de peças/material ou serviços, desde que comprovada sua necessidade. As peças ou serviços deverão ser relacionados com especificações detalhadas, com o devido orçamento, para análise sobre sua substituição ou execução.

4.4 Todo e qualquer serviço ou peça a ser aplicado deverá ser apresentado a CONTRATANTE, com cópia da sua nota fiscal para simples controle de evidência e rastreabilidade do serviço e/ ou peça.

4.5 A CONTRATADA deverá realizar a manutenção preventiva 4 vezes ao ano, nos respectivos meses: julho, outubro, janeiro e abril até o final do contrato, conforme indicado no item 3.1, no período noturno de segunda-feira a sexta-feira exceto feriados, garantindo o total funcionamento dos equipamentos. Ao final de todas as manutenções deverá ser entregue o relatório dos serviços executados no dia acompanhado da supervisão de um responsável;

4.6 A CONTRATADA deverá realizar a higienização completa em todas as coifas, exaustores e ducto inferior da chaminé 4 vezes ao ano, nos respectivos meses: julho, outubro, janeiro e abril até o final do contrato, fazendo toda limpeza necessária e retirando toda sujidade acumulada, conforme indicado no item 3.2;

4.6.1 No início da execução do contrato, será entregue pelo setor de nutrição um cronograma com as datas pré-definidas para a realização das higienizações, seguindo, respectivamente os meses: julho/2023, outubro/2023, janeiro/2024 e abril/2024, estando sujeito a alterações se necessário adiar ou adiantar, variando conforme as condições dos equipamentos no mês da limpeza;

4.6.2 As higienizações deverão ser realizadas no período noturno;

4.7 CONTRATADA deverá manter em sigilo, sob as penalidades da lei, os dados e informações de propriedade da CONTRATANTE, a menos que expressamente autorizada a divulgação, por escrito;

4.8 A CONTRATADA não deverá realizar limpezas parciais dos equipamentos sem aviso ou acordo prévio com o setor de Nutrição;

4.9 A CONTRATADA deverá manter informada a Fundação Santa Lydia, em quaisquer eventualidades que não consiga atender algum dos requisitos deste Termo;

4.10 A CONTRATADA realizará os serviços conforme cronograma entregue pelo setor de Nutrição da Contratante;

4.11 A CONTRATADA deverá prestar os serviços contratados de manutenção, limpeza e higienização com precisão e qualidade;

4.12 A CONTRATADA no final de qualquer serviço prestado, emitirá em até 7 dias úteis ao setor de Nutrição um relatório técnico realizado devidamente assinado pelo responsável técnico que acompanhou o serviço;

4.13 Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados no local de trabalho;

4.14 Acompanhar e fiscalizar os serviços de seus empregados, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas urgentes;

4.15 Utilizar os equipamentos de proteção individual (EPI's), elencados em legislação específica e descrita no PPRA como necessários e obrigatórios e deverão ser fornecidos pela contratada aos seus empregados envolvidos diretamente na execução dos serviços descritos;

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 A Contratada fornecerá todas as peças e materiais solicitados com especificações detalhadas pela Contratante, após avaliação e análise do setor responsável de fiscalização do referido;

5.2 Assegurar o livre acesso dos empregados da Contratada, devidamente identificados, nas dependências dos locais constantes na descrição;

5.3 Prestar informações e esclarecimentos necessários ao bom desenvolvimento das tarefas;

6. LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

6.1 Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré, 434 - Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP, CEP14085-070.

7. PRAZOS

7.1 O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, podendo ser renovado pelo limite máximo de 60 (sessenta) meses, mediante termo aditivo.

8. PAGAMENTOS

1.1 A CONTRATANTE efetuará o pagamento por ordem bancária ou extraordinariamente pela Tesouraria, em até 30 (trinta) dias após a emissão de laudos, devidamente atestados e aprovados pelo setor competente, mediante a apresentação da documentação fiscal pertinente.