



HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL

Gestão de Contratos
TERMO 033/2021 DE CONTRATO



Termo 033/2021 de contrato, celebrado entre o **HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL-HSPM** e a empresa **PROINOX EQUIPAMENTOS INOXIDÁVEIS EIRELI**, para **“FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA COPA e COZINHA INDUSTRIAL”** conforme processo nº 6210.2020/0005542-2- HSPM.

Aos 35 dias do mês de fevereiro do ano de 2021, nesta Capital de São Paulo, na Rua Castro Alves, 63/73 - 6 andar, na sala da Gestão de Contratos do **HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL**, CNPJ 46.854.998/0001-92, entidade autárquica regida pela Lei 13.766 de 21 de janeiro de 2004, adiante designado **HSPM** e, neste ato, representado pela sua Superintendente, **DRA. ELIZABETE MICHELETE, RG 9.154.503-1-SSP/SP, CPF 615.192.947-00**, e o **SR. EMÍLIO CARDOSO DAMASCENA, RG 16.686.129-7, e CPF 113.436.368-09**, diretor da empresa **PROINOX EQUIPAMENTOS INOXIDÁVEIS EIRELI**, CNPJ 09.240.634/0001-96, com sede Rua Botucatu, nº 200, Jd. Nossa Senhora D' Ajuda, Itaquaquecetuba – SP, Fone/Fax: (11) 4640-1228 / 4640-1449, CEP 08576-660, : licitacao@proinox.ind.br adiante designado **CONTRATADA**, tendo ambos deliberado, nos termos da Lei Municipal nº 13.278, de 07 de janeiro de 2002, os Decretos Municipais nº 43.406 de 08 de julho de 2003, nº 44.279 de 24 de dezembro de 2003, nº 46.662 de 24 de novembro de 2005 e nº 56.475 de 05 de outubro de 2015, as Leis Federais nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Complementares nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e nº 147 de 7 de agosto de 2014, e demais normas complementares e disposições deste instrumento, e com a autorização contida no processo 6210.2020/0005542-2 – HSPM, firmar o presente Termo 033/2021 de Contrato, fazendo parte integrante deste, a proposta da Contratada, e conforme as condições adiante enumeradas.

CLÁUSULA I – DO OBJETO

1.1 O objeto deste contrato é para **FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA COPA e COZINHA INDUSTRIAL**, conforme especificados no Anexo I do Pregão Eletrônico 377/2020.

2 OBJETO – FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA COPA e COZINHA INDUSTRIAL, sendo:

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	Preço Unitário	Preço Total
03	01	Peça	Balança Eletromecânica de Plataforma com Coluna 500 kg	R\$ 3.580,00	R\$ 3.580,00
04	01	Peça	Bancada de Aço Inoxidável 1.500 mm com Prateleira Inferior Lisa e Rodízios	R\$ 3.230,00	R\$ 3.230,00
05	01	Peça	Bancada de Aço Inoxidável 1.000 mm com Prateleira Inferior Lisa e Rodízios	R\$ 2.590,00	R\$ 2.590,00
09	03	Peça	Carro Prateleira de 2 Planos Pequeno em Aço Inoxidável	R\$ 2.040,00	R\$ 6.120,00
10	02	Peça	Carro Prateleira de 2 Planos Grande em Aço Inoxidável	R\$ 2.485,00	R\$ 4.970,00

1



HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL
Gestão de Contratos
TERMO 033/2021 DE CONTRATO



11	02	Peça	Carro Plataforma Pequeno em Aço Inoxidável	RS 1.440,00	RS 2.880,00
12	02	Peça	Carro Plataforma Médio em Aço Inoxidável	RS 1.720,00	RS 3.440,00
13	06	Peça	Carro Plataforma Grande em Aço Inoxidável	RS 2.116,00	RS 12.696,00
14	03	Peça	Carro Tipo Rack em Aço Inoxidável	RS 2.260,00	RS 6.780,00
15	01	Peça	Carro para Lavagem de Cereais em Aço Inoxidável	RS 2.440,00	RS 2.440,00
16	02	Peça	Carro de Remolho de Talheres em Aço Inoxidável	RS 2.030,00	RS 4.060,00
17	01	Peça	Estante Lisa de Aço Inoxidável com Rodízios	RS 3.465,00	RS 3.465,00
18	01	Peça	Estante Pequena em Aço Inoxidável com Rodízios	RS 2.970,00	RS 2.970,00
19	02	Peça	Estante Grande em Aço Inoxidável com Rodízios	RS 3.960,00	RS 7.920,00
21	01	Peça	Fogão Industrial de 2 Queimadores em Aço Inoxidável, Baixa Pressão, sem Forno	RS 3.970,00	RS 3.970,00
24	01	Peça	Processador de Alimentos Industrial em Aço Inoxidável	RS 6.500,00	RS 6.500,00

Item 03: Marca: Micheletti

Itens 04, 05, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21: Marca Cozil

Item 24: Marca: Skymssen

ITEM 3. BALANÇA ELETROMECAÂNICA DE PLATAFORMA COM COLUNA 500 KG

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Balança eletromecânica, construída com a junção de elementos mecânicos e eletrônicos, display LCD/LED com 6 dígitos que garanta a perfeita visualização do resultado da pesagem, divisão de 100 gramas a 200 gramas, provida de coluna, rodas de aço e grade de proteção para coluna e apoio para sacarias; célula de carga montada na coluna da balança, proporcionando proteção adicional contra umidade excessiva resistência a impactos; coluna, base e tampa da plataforma em aço carbono SAE-1020 com pintura poliéster a pó ou pintura martelada. Dimensão da plataforma: largura máxima 75 cm x profundidade máxima 75 cm. Altura aproximada da coluna: 130 cm. Alimentação elétrica: Fonte externa automática de 100 a 240 VCA, com chaveamento automático; 50/60hz. O equipamento deverá possuir Selo Inmetro e chapa de identificação da balança constando informações básicas do fabricante, modelo, série, classe da balança, ano de fabricação entre outros dados, atendendo a Portaria Inmetro nº 236/94 e Portaria Inmetro nº 166/2007. **CATMAT - 465808**

ITEM 4. BANCADA DE AÇO INOXIDÁVEL 1.500 COM PRATELEIRA INFERIOR LISA E RODÍZIOS

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Bancada com tampo liso de centro sobre estrutura tubular com prateleira inferior lisa, construída totalmente em aço inoxidável 304, liga 18.8, espessura mínima 1,5 mm; provido de tampo superior liso, bordo frontal com 40 mm, perfis de reforço estrutural, prateleira inferior lisa e pés de Ø1 1/2" com rodízios de Ø4" em aço inoxidável. Dimensões: Comprimento 1.500 x largura 600 mm x altura 850 mm, que poderão sofrer pequenas variações em função da necessidade de adequação ao espaço físico existente e funcionalidade na execução das atividades do lactário. A empresa vencedora deverá ser elaborar o desenho dimensional da bancada a ser fabricada sob-medida e com as características técnicas e dimensões compatíveis para a perfeita instalação e adaptação ao espaço físico existente no local, conforme layout do Anexo- I-D. **Local de instalação: Lactário. CATMAT - 412187**



ITEM 05. BANCADA DE AÇO INOXIDÁVEL 1.000 MM COM PRATELEIRA INFERIOR LISA E RODÍZIOS

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Bancada com tampo liso de centro sobre estrutura tubular com prateleira inferior lisa, construída totalmente em aço inoxidável 304, liga 18.8. espessura mínima 1,5 mm; provido de tampo superior liso, bordo frontal com 40 mm, perfis de reforço estrutural, prateleira inferior lisa e pés de Ø1 1/2" com rodízios de Ø4" em aço inoxidável. Dimensões: Comprimento 1.000 x largura 600 mm x altura 850 mm, que poderão sofrer pequenas variações em função da necessidade de adequação ao espaço físico existente e funcionalidade na execução das atividades do lactário. A empresa vencedora deverá ser elaborar o desenho dimensional da bancada a ser fabricada sob-medida e com as características técnicas e dimensões compatíveis para a perfeita instalação e adaptação ao espaço físico existente no local, conforme layout do Anexo I-D. **Local de instalação: Lactário. CATMAT - 412187**

ITEM 9. CARRO PRATELEIRA DE 2 PLANOS PEQUENO EM AÇO INOXIDÁVEL

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Carro prateleira, tamanho pequeno, com 2 planos, construído totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, espessura mínima 1,5 mm; alça tubular Ø 1 ¼; planos lisos; acabamento com soldas invisíveis e polimento fosco; 04 rodízios reforçados de Ø4", sendo 2 frontais fixos e 2 posteriores giratórios com freio e trava de fácil acionamento, revestidos de poliuretano,

com sistema que permita deslizamento leve, suave e silencioso, puxador em aço inoxidável em estrutura tubular reforçado para facilidade de transporte. Dimensões aproximadas: Comprimento 700 mm x largura 500 mm x 800 mm, com variação de 5% para mais ou para menos. Capacidade de carga mínima: 150 kg. **CATMAT - 447024**

ITEM 10. CARRO PRATELEIRA DE 2 PLANOS GRANDE EM AÇO INOXIDÁVEL

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Carro prateleira, tamanho pequeno, com 2 planos, construído totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, espessura mínima 1,5 mm; alça tubular Ø 1 ¼; planos lisos, provido de proteção tipo grade em toda a volta de ambos os planos, com aproximadamente 4 cm de altura a partir da prateleira; acabamento com soldas invisíveis e polimento fosco 04 rodízios reforçados de Ø4", sendo 2 frontais fixos e 2 posteriores giratórios com freio e trava de fácil acionamento, revestidos de poliuretano, com sistema que permita deslizamento leve, suave e silencioso, puxador em aço inoxidável em estrutura tubular reforçado para facilidade de transporte. Dimensões aproximadas: Comprimento 1.000 mm x largura 600 mm x 900 mm, com variação de 5% para mais ou para menos. Capacidade de carga mínima: 150 kg. **CATMAT - 434048**

ITEM 11. CARRO PLATAFORMA PEQUENO EM AÇO INOXIDÁVEL

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Carro plataforma, tamanho pequeno, construído totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, espessura mínima 1,5 mm; alça tubular Ø 1 ¼; plataforma lisa; acabamento com soldas invisíveis e polimento fosco; providos de 04 rodízios reforçados de Ø 5,5", sendo 2 frontais fixos e 2 posteriores giratórios com freio e trava de fácil acionamento. Dimensões aproximadas: Comprimento 700 mm x largura 600 mm x 750 mm, com variação de 5% para mais ou para menos. Capacidade de carga mínima: 150 kg. **CATMAT - 445094**

ITEM 12. CARRO PLATAFORMA MÉDIO EM AÇO INOXIDÁVEL

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Carro plataforma para transporte de gêneros alimentícios, tamanho médio, construído totalmente em aço inoxidável Padrão AISI 304, liga 18.8, espessura mínima 1,5 mm; alça tubular Ø 1

¼; plataforma lisa; acabamento com soldas invisíveis e polimento fosco; providos de 04 rodízios, sendo 2 fixos e 2 giratórios reforçados de Ø5,5", sendo 2 frontais fixos e 2 posteriores giratórios com freio e trava de fácil acionamento, revestidos de poliuretano, com sistema que permita deslizamento leve, suave e silencioso, puxador em aço inoxidável em estrutura tubular reforçado para facilidade de transporte. Dimensões aproximadas: comprimento 900 mm x largura 600 mm x altura total 1.000 mm,

3
Handwritten signature



com variação de 5% para mais ou para menos. Capacidade de carga mínima: 250 kg. CATMAT - 239792

ITEM 13. CARRO PLATAFORMA GRANDE EM AÇO INOXIDÁVEL

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Carro plataforma para transporte de gêneros alimentícios, tamanho grande, construído totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, espessura mínima 1,5 mm; alça tubular Ø 1¼; plataforma lisa; acabamento com soldas invisíveis e polimento fosco; providos de 04 rodízios reforçados de Ø6", sendo 2 frontais fixos e 2 posteriores giratórios com freio e trava de fácil acionamento, revestidos de poliuretano, com sistema que permita deslizamento leve, suave e silencioso, puxador em aço inoxidável em estrutura tubular reforçado para facilidade de transporte. Dimensões aproximadas: comprimento 1250 mm x largura 650 mm x altura total 1.000 mm, com variação de 5% para mais ou para menos. Capacidade de carga mínima: 350 Kg. CATMAT - 445092

ITEM 14. CARRO TIPO RACK EM AÇO INOXIDÁVEL

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Carro tipo *rack*, construído totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, espessura mínima 1,5 mm, cantoneiras com perfil limitador para 11 recipientes tipo *gastronorms* GN's 1/1x100mm, estrutura tubular Ø 1 1/4"; acabamento com soldas invisíveis e polimentos fosco; provido de 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os frontais com freio e trava de fácil acionamento; revestidos de poliuretano, com sistema que permita perfeito deslizamento. Dimensões aproximadas: largura 400 mm x profundidade 620 mm x altura 1.600 mm, compatível para recipientes tipo *gastronorms* GN's 1/1x100mm. CATMAT - 422754

Item 15. CARRO PARA LAVAGEM DE CEREAIS EM AÇO INOXIDÁVEL

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Carro para lavagem e transporte de cereais, construído totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, espessura mínima 1,5 mm; provido de sistema basculante de cuba com peneira, estrutura em perfil tubular quadrado de 25x25mm; acabamento com soldas invisíveis e polimento fosco; 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os frontais com freio e trava de fácil acionamento; revestidos de poliuretano, com sistema que permita perfeito deslizamento; puxador em aço inoxidável em estrutura tubular reforçado para facilidade de transporte. Dimensões aproximadas: comprimento 470 mm x largura 790 mm x altura 750 mm, com variação de 5% para mais ou para menos. Capacidade: mínima de 70 litros e máxima de 80 litros. CATMAT - 316701

ITEM 16. CARRO DE REMOLHO DE TALHERES EM AÇO INOXIDÁVEL

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Carro para remolho de talheres com cuba fixa, construído totalmente em aço inoxidável padrão AISI aço inox 304, liga 18.8, espessura mínima 1,5 mm; cuba medindo aproximadamente 500 x 400 x 300 mm com dreno inferior e com fecho rápido de ¾" para escoamento de água, fundo perfurado removível, pés tubulares Ø1 1/2" com contraventamento, dotado de 04 rodízios giratórios Ø4", sendo os posteriores com freio e trava de fácil acionamento, revestidos de poliuretano, com sistema que permita perfeito deslizamento; puxador em aço inoxidável em estrutura tubular reforçado para facilidade de transporte; acabamento com soldas invisíveis e polimento fosco. Dimensões aproximadas: comprimento 600 mm x largura 500 mm x altura 500 mm, com variação de 5% para mais ou para menos. Capacidade aproximada de 90 litros. CATMAT - 282430

ITEM 17. ESTANTE LISA DE AÇO INOXIDÁVEL COM RODÍZIOS

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Estante com 5 planos lisos, totalmente construída em aço inoxidável padrão AISI aço inox 304, liga 18.8, espessura mínima 1,5 mm; com capacidade para 150 kg em cada prateleira, estando a primeira prateleira a 300 mm do piso e montantes com 4 rodízios giratórios de Ø4", sendo dois rodízios com freio e trava de fácil acionamento; acabamento com soldas invisíveis e polimento fosco. Dimensões aproximadas: comprimento 1.100 mm x largura 500 mm x

4
Handwritten mark and arrow



altura 1.800 mm. com variação de 5% para mais ou para menos. **Local de instalação: Lactário. CATMAT - 445086**

ITEM 18. ESTANTE PEQUENA EM AÇO INOXIDÁVEL COM RODÍZIOS

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Estante tamanho pequeno, totalmente construída em aço inoxidável padrão AISI aço inox 304, liga 18.8, espessura mínima 1,5 mm, provida de 4 planos gradeados de apoio em "U" invertido ou perfurados, com capacidade para 150 kg em cada prateleira, estando a primeira prateleira a 300 mm do piso e montantes com 4 rodízios giratórios de Ø4", sendo dois rodízios com freio e trava de fácil acionamento; acabamento com soldas invisíveis e polimento fosco. Dimensões aproximadas: comprimento 1.100 mm x largura 500 mm x altura 1.700 mm, com variação de 5% para mais ou para menos. **CATMAT - 448683**

ITEM 19. ESTANTE GRANDE EM AÇO INOXIDÁVEL COM RODÍZIOS

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Estante tamanho grande, totalmente construída em aço inoxidável padrão AISI aço inox 304, liga 18.8, espessura mínima 1,5 mm, provida de 4 planos gradeados de apoio em "U" invertido ou perfurados, com capacidade para 150 kg em cada prateleira, estando a primeira prateleira a 300 mm do piso e montantes com 4 rodízios giratórios de Ø4", sendo dois rodízios com freio e trava de fácil acionamento; acabamento com soldas invisíveis e polimento fosco. Dimensões aproximadas: comprimento 1.500 mm x largura 500 mm x altura 1.800 mm, com variação de 5% para mais ou para menos. **CATMAT - 445085**

ITEM 21. FOGÃO INDUSTRIAL DE 2 QUEIMADORES EM AÇO INOXIDÁVEL BAIXA PRESSÃO, SEM FORNO

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Fogão industrial para gás encanado de rua, baixa pressão, modelo de encosto, sem forno, com tampo e estrutura construído em aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, espessura mínima 1,59 mm; dotado de 02 queimadores duplos compostos por coroa e cachimbo em ferro fundido reforçado, grelhas removíveis de aproximadamente 425x425mm em ferro fundido, entrada de alimentação de gás reversível; manipulou individuais em baquelite ou similar com ajuste gradual de chama, painel com gravação a laser; bandeja inferior coletora de resíduos, tipo gaveta em aço inoxidável e prateleira inferior gradeada em formato de "U" invertido de aço inoxidável; acabamento com soldas invisíveis e polimento fosco. Dimensões aproximadas: comprimento 1.000 x largura 500 com variação de 5% para mais ou para menos. Altura mínima de 800 mm e máxima de 850 mm. O equipamento deverá apresentar características técnicas e dimensões compatíveis para a perfeita instalação e adaptação ao espaço físico existente no local. O fogão deverá apresentar construção robusta para suportar painéis e caldeirões de uso institucional e peso, queimadores de alto rendimento, quadro sem emendas, grelhas com alto padrão de dureza resistente a altas temperaturas, conexão compatível com o ponto de gás existente no local da instalação, ser isento de rebarbas, arestas cortantes ou quaisquer outras irregularidades prejudiciais a sua perfeita utilização e construído de forma a garantir resistência à sua finalidade. **Local de instalação: Lactário CATMAT - 451453**

ITEM 24. PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL EM AÇO INOXIDÁVEL

DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO: Processador de alimentos industrial construído em aço inoxidável, indicado para realizar diversos tipos de cortes, entre fatiar, ralar e desfiar, provido de bocal de alimentação largo que permita cortar legumes volumosos e alto desempenho na produção de alimentos de tamanhos variados, lâminas em aço inoxidável, motor de funcionamento silencioso, isento de vibração, câmara de líquidos em alumínio tipo naval e pés antiderrapantes em borracha. Características técnicas: Bocal grande oblongo de aproximadamente 188 x 160 mm e bocal redondo de aproximadamente 48 mm, acompanhado de pelo menos 7 discos sendo 3 desfiadores 3 mm, 5 mm e 8 mm, 2 fatiadores de 1 mm e 3 mm, ralador e 1 desfiador quadrado tipo *julienne* de 7 mm; produção mínima 250kg/hora; potência mínima 0,5 CV, monofásico 220V, 60Hz. Dimensões aproximadas: largura 290 mm, profundidade 520 mm x altura 520 mm.



HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL

Gestão de Contratos
TERMO 033/2021 DE CONTRATO



O processador de alimentos industrial deverá suportar alta produção, proporcionar precisão, uniformidade e padronização no corte, apresentar dispositivo de segurança e facilidade na higienização, ser isento de rebarbas, arestas cortantes ou quaisquer outras irregularidades prejudiciais a sua perfeita utilização e construída de forma robusta para garantir resistência e durabilidade à sua finalidade. **CATMAT - 405327**

2.1 LOCAL DE ENTREGA e INSTALAÇÃO / ENDEREÇO

HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL
SERVIÇO TÉCNICO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA 2º Andar
Rua Apeninos, 44 – Liberdade – São Paulo – SP.
Fone (11) 3397- 7700.

CLÁUSULA II – DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

2.1 - DO FORNECIMENTO

2.1.1 Os equipamentos deverão apresentar perfeita adaptação ao espaço físico existente na cozinha do **SERVIÇO TÉCNICO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA** em conformidade com as normas **NR 13 e NR 12** de acordo com a pertinência.

2.1.2 Os equipamentos deverão apresentar acabamento perfeito, sem rebarbas, arestas cortantes ou qualquer outro defeito de fabricação, construídos de forma a atender aos padrões ergonômicos, facilidade de higienização e garantir durabilidade à finalidade a que se destina.

2.1.3 A **CONTRATADA** deverá fornecer os equipamentos, de acordo com sua **ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**, procedendo a sua **INSTALAÇÃO** no local indicado neste **TERMO DE REFERÊNCIA**.

2.2. DO ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS DE INSTALAÇÃO

2.2.1 A instalação dos equipamentos será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela **GERÊNCIA TÉCNICA DE ENGENHARIA E MANUTENÇÃO**, ao qual compete acompanhar, conferir e avaliar o fornecimento, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas e falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à **CONTRATADA**.

2.2.2 As ocorrências relacionadas à entrega serão anotadas em registro próprio, determinando o que for necessário à regularização dos materiais que porventura faltarem ou apresentarem defeito.

2.2.3 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor designado pelo HSPM serão solicitadas, em tempo hábil, aos seus superiores.

CLÁUSULA III – DOS PRAZOS, GARANTIA E REAJUSTE

3.1 O prazo de entrega dos equipamentos deverá ser de até 60 dias corridos, a partir da emissão da Ordem de Fornecimento.



HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL

Gestão de Contratos
TERMO 033/2021 DE CONTRATO



PREFEITURA DE
SÃO PAULO
SAÚDE

3.1.1 O prazo de instalação do equipamento deverá ser de até 10 (dez) dias ÚTEIS, que passarão a ser contados a partir do 1º (primeiro) dia útil subsequente a entrega do equipamento na **SEÇÃO TÉCNICA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAIS**.

3.1.2 A data e o horário para realização da instalação dos equipamentos deverão ser previamente agendados com o **SERVIÇO TÉCNICO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**, através do telefone: 011 – 3397.7760 e **todas as tratativas** deverão ser confirmadas via e-mail.

3.1.3 Instalações sem agendamento prévio, não serão permitidas, visto a logística de funcionamento do Serviço e a impossibilidade de entrada de terceiros durante o horário de produção.

3.1.4 O prazo de entrega e/ou instalação **poderá ser prorrogado, a critério do HSPM**, mediante solicitação por escrito e fundamentada pelo interessado. O requerimento deverá ser submetido à apreciação do HSPM dentro do prazo assinalado na Ordem de Fornecimento para entrega do produto. A prorrogação do prazo de entrega também poderá ser autorizada desde comprovada a ocorrência de fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior, ou desde que não acarrete prejuízo ao abastecimento e haja conveniência ao HSPM. As entregas efetuadas fora do prazo assinalado poderá ensejar aplicação de penalidades, conforme previsto no Edital, Contrato, Pedido de Cotação ou Anexo da Nota de Empenho.

3.2 - O presente contrato vigorará, pelo prazo da garantia dos serviços.

3.3 – A **CONTRATADA** deverá oferecer garantia por escrito de no mínimo 12 (doze) meses aos serviços de **INSTALAÇÃO** e **EQUIPAMENTO**, e atender as demais legislações pertinentes a Lei 8078/90.

3.4 - Durante a vigência contratual não haverá reajuste de preços.

3.5 - Se necessário e devidamente justificado pela área técnica (Unidade Requisitante), poderá ser admitido o acréscimo ou a redução observando-se o limite legal.

CLÁUSULA IV – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1 A **CONTRATADA** deverá atender integralmente ao presente ao Termo de Referência (Anexo I) do edital, obrigando-se a executar os serviços nele especificados, através de funcionários devidamente treinados e qualificados, atendendo aos melhores procedimentos e Normas Técnicas aplicáveis, sujeitando-se, em caso de inadimplemento, às multas nele estabelecidas e às demais sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, em especial ao disposto no artigo 77 do mencionado Diploma Legal;

4.2 A responsabilidade técnica e cível no que concerne à segurança patrimonial e do pessoal envolvido nos serviços a cargo da **CONTRATADA**, inclusive em casos de acidentes, é, exclusivamente, da **CONTRATADA**, independentemente da supervisão dos serviços pela **CONTRATANTE**.

4.3 A **CONTRATADA** responderá, particularmente, por danos ou prejuízos que forem causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de falha nos serviços ora contratados, inclusive os motivados por atos dolosos de seus empregados. Para ressarcimento do dano total ou parcial, tem a **CONTRATANTE** o direito de retenção das remunerações devidas a **CONTRATADA**.

4.3.1 Tomar todas as precauções necessárias e zelar permanentemente para que suas operações não provoquem danos físicos ou materiais.

4.3.2 Responsabilizar-se por todos os danos causados às instalações existentes, equipamentos ou infraestrutura, recompondo todos os elementos que forem danificados durante a execução dos serviços

7



HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL

Gestão de Contratos
TERMO 033/2021 DE CONTRATO



de instalação (piso, revestimento, pintura, equipamentos, etc.), usando materiais e acabamentos idênticos aos existentes no local;

4.4 A CONTRATADA obriga-se a manter durante o prazo de execução contratual, no que forem compatíveis com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que precedeu este ajuste, devendo, em caso contrário, comunicar imediatamente à **CONTRATANTE** e providenciar o retorno à condição anterior, sob pena de se considerar rescindido, nos termos do artigo 78, inciso XI, da Lei Federal nº 8.666/93.

4.5 A Contratada, não poderá subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente, o objeto do presente Contrato a outrem, ou a este associar-se, sob pena de considerar-se rescindido o contrato e aplicáveis, no caso, as sanções determinadas pela Lei Federal nº 8.666/93, exceto nas hipóteses de alteração subjetiva decorrente de fusão, incorporação ou cisão, desde que previsto no instrumento convocatório.

4.6 Em caso de acidente de trabalho a **CONTRATADA** deverá se comprometer a emitir a CAT – Comunicação de Acidente de Trabalho e seguir as normas pertinentes.

4.7 Será de responsabilidade da **Contratada**, o fornecimento de alimentação a seus funcionários.

4.8 A **Contratada** deverá arcar com todos os encargos fixados pelas Leis Trabalhistas e Previdenciárias, bem como aqueles referentes a acidentes de trabalho, FGTS, PIS, com respeito a seus empregados/técnicos envolvidos na prestação do serviço.

4.9 A Contratada deverá manter todos os seus funcionários devidamente **uniformizados e identificados com crachá**.

4.10 A Contratada será responsável pelo fornecimento de mão de obra treinada e capacitada, bem como de todo material, equipamento, ferramenta e acessório necessário à execução dos serviços.

4.11 A Contratada será responsável pelo transporte do material necessário aos serviços nas dependências do HSPM e Unidades Descentralizadas.

4.12 Encaminhar os funcionários que prestarão os serviços de instalação, nas dependências do Hospital do Servidor Público Municipal e Unidades Descentralizadas, ao GESST – Gerência Técnica de Atendimento à Saúde e Segurança do Trabalhador – da Seção de Engenharia e Segurança do Trabalho da Contratante, para orientações necessárias quanto aos cuidados na execução dos trabalhos.

4.13 A Contratada deverá observar e fazer cumprir as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho, inclusive fornecendo os EPI's aos funcionários e equipamento de proteção coletiva, zelando pelo seu uso.

4.14 Manter todas as áreas permanentemente limpas, durante e após os serviços de instalação, providenciando a imediata retirada de qualquer resíduo para fora dos limites da Contratante.

4.15 Designar o profissional responsável para coordenar e supervisionar os serviços de instalação e mantê-lo em contato com a Gerência Técnica de Engenharia e Manutenção, para resolução de eventuais interferências durante a execução dos serviços de instalação.

4.16 Refazer os serviços mal executados ou em desacordo ao especificado, sem que tal fato acarrete solicitação de ressarcimento ou extensão do prazo contratual, por parte da Contratada.

CLÁUSULA V – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 - A Gerência Técnica de Engenharia e Manutenção é responsável pela correta fiscalização da execução deste contrato, e pela Fiscalização dos serviços.

5.2 – Pagar a CONTRATADA, no prazo de 30 dias após as entregas e apresentação da Nota Fiscal, notadamente após as conferências necessárias do objeto contratual.



5.3 - Informar à **CONTRATADA** o número deste contrato, quando de necessidade de requisitar os serviços ora contratados.

5.4 - Permitir o acesso dos prepostos da **CONTRATADA**, ao local para a realização dos serviços objetos deste contrato, prestando-lhes os esclarecimentos necessários para o perfeito diagnóstico da falha e colocando à disposição deles documentação e dados técnicos pertinentes.

CLÁUSULA VI – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1 - O preço total do presente contrato é de **R\$ 77.611,00 (setenta e sete mil, seiscentos e onze reais)** onerando a dotação 02.10.10.302.3003.2507.4.4.90.52.00.06.34.99, conforme Nota de Empenho nº 542/2021. No preço total deverão estar incluídas todas as despesas necessárias à entrega do objeto, livre de quaisquer ônus para a Contratante, observado o disposto na portaria 45/94-SF, publicado no Diário Oficial do Município de 15.03.1994.

6.2 - No preço da Prestação de Serviço e dos Equipamentos/Materiais estarão inclusas todas e quaisquer despesas referentes a tributos, encargos previdenciários, trabalhistas e outros que recaiam ou venha a recair sobre a atividade.

6.3 - Somente será encaminhada para pagamento quando resolvidas todas as divergências, inclusive quanto a atrasos e multas relativas ao objeto do Contrato.

6.4 - O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias após as entregas, mediante crédito em conta corrente do fornecedor no BANCO DO BRASIL. Na hipótese de aplicação de penalidades, o prazo de pagamento será suspenso, sendo retomado após a fluência dos prazos recursais, análise e decisão sobre os eventuais recursos interpostos pelos interessados.

6.5 - Será estritamente observada e cumprida a determinação da Portaria 05/2012 SF (Secretaria Municipal de Finanças), que dispõe sobre a aplicação de compensação financeira quando houver atraso no pagamento dos valores devidos à Contratada.

6.6 - Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições estabelecidas no subitem anterior, em face da superveniência de normas Federais e Municipais aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA VII– DAS PENALIDADES

7.1– São aplicáveis as sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002; no capítulo IV da Lei Federal nº 8666/93, e demais normas pertinentes.

7.1.1 Advertência escrita;

7.1.2 Multa:

7.1.2.1 Pela recusa injustificada, ou cuja justificativa não seja aceita pela Administração, em assinar o contrato ou retirar a nota de empenho, no prazo estipulado da **CONVOCAÇÃO**, sujeitará a Contratada ao pagamento de multa no valor de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, sem prejuízo da penalidade prevista no **subitem 7.1.2.7**;

7.1.2.2 Incidirá na mesma pena prevista no **subitem 7.1.2.1**, se a **Contratada** estiver impedida de firmar o contrato ou retirar a nota de empenho pela não apresentação dos documentos necessários para tanto.



HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL
Gestão de Contratos
TERMO 033/2021 DE CONTRATO



7.1.2.3. Pelo retardamento na execução do (s) serviço (s), multa diária de 1% (um por cento) sobre o valor da partida em atraso. A partir do 10º (décimo) dia de atraso, configurar-se-á inexecução total ou parcial do contrato, com as conseqüências daí advindas;

7.1.2.4. Pela inexecução parcial, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parcela mensal do serviço não entregue ou entregue em desacordo com as especificações técnicas;

7.1.2.5. Pela inexecução total, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor correspondente ao contrato;

7.1.2.6. Pelo descumprimento de qualquer outra cláusula, que não diga respeito diretamente à execução do objeto contratual, multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do contrato;

7.1.2.7. Pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 2 (dois) anos, em razão da gravidade das infrações cometidas.

7.1.3. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

7.1.4. O prazo para pagamento de multas será de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada, sendo possível, a critério da CONTRATANTE, o desconto das respectivas importâncias do valor eventualmente devido à CONTRATADA.

7.1.4.1. O não-pagamento de multas no prazo previsto ensejará a inscrição do respectivo débito no CADIN e no Sistema Municipal da Dívida Ativa, bem como o ajuizamento do competente processo de execução fiscal.

CLÁUSULA VIII – DA RESCISÃO CONTRATUAL

8.1. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua Rescisão, sujeitando-se a parte infratora às penalidades previstas neste contrato.

8.2. Constituem motivo para Rescisão do Contrato a ocorrência de quaisquer uma das hipóteses previstas neste contrato e/ou no artigo 78 da lei 8.666/93.

8.3. Ocorrendo as hipóteses previstas nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da lei 8.666/93, ou qualquer uma das hipóteses prevista neste Contrato que enseje a sua rescisão, esta poderá ser decretada por ato unilateral do Contratante, desde que formalmente motivado, assegurando-se ao Contratado contraditório e ampla defesa.

8.4. A rescisão unilateral do contrato, acarretará, conforme o caso, as conseqüências previstas no artigo 80, incisos I a IV da lei 8.666/93, observados o disposto nos parágrafos 1º a 4º do mesmo dispositivo legal, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas neste instrumento à parte infratora.

8.5. Poderá ser promovida a rescisão amigável do contrato, desde que haja conveniência ao Contratante;

8.6. Quando a Rescisão do Contrato ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo 78 da lei 8.666/93, sem que haja culpa do Contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito, quando for o caso, a: (a) devolução da garantia; (b) pagamentos devido pela execução do contrato até a data da rescisão; (c) pagamento do custo da desmobilização.

CLAÚSULA IX – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1 - Fica eleito o Foro da Comarca desta Capital por uma das Varas da Fazenda Pública, para dirimir qualquer questão que venha ocorrer em virtude deste ajuste, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



HOSPITAL DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL

Gestão de Contratos
TERMO 033/2021 DE CONTRATO



PREFEITURA DE
SÃO PAULO
SAÚDE

8.2 – Os casos omissos neste instrumento contratual serão resolvidos de acordo com as disposições da Lei Federal nº 8666/93, da Lei Municipal nº 13.278, de 07 de janeiro de 2002, com as demais disposições legais aplicáveis e, subsidiariamente, pelos princípios gerais de direito.

8.4 - Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

E do que ficou convencionado, foi lavrado o presente Termo de Contrato em 2 (duas) vias de igual teor e forma, que lido e achado conforme pelas partes, vai por elas e testemunhas assinado.


- DRA. ELIZABETE MICHELETE -
Hospital do Servidor Público Municipal
Superintendente

EMILIO CARDOSO
DAMASCENA:11343636809


Assinado de forma digital por EMILIO CARDOSO
DAMASCENA:11343636809
Dados: 2021.02.15 15:35:32 -03'00'
Versão do Adobe Acrobat Reader: 2021.001.20135

- SR. EMÍLIO CARDOSO DAMASCENA -
Proinox Equipamentos Inoxidáveis Eireli.
Representante

Testemunhas:


Sra. Flávia Ivana Pallinger
RG: 13.274.150-7 - - CPF: 052.110.728-80

Sr. Odair Bezerra
RG 8.036.816 - CPF 118.187.998-12


Maria Simone Celestrino
R.F. 8863-8 - HSPM



