



**DEPARTAMENTO DE SAÚDE
SETOR DE COMPRAS**

ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de manutenção preventiva semanal e manutenção corretiva da câmara fria instalada no Hospital da Brigada Militar de Porto Alegre.

2. Motivação/Justificativa:

2.1 Justificativa de prioridade

O contrato vigente de manutenção da câmara fria, nº 01/2022, não será renovado tendo em vista que seu objeto, câmara frigorífica, foi substituída por uma nova, proveniente de doação a este nosocômio. Em decorrência da data próxima de encerramento contratual, necessita-se a adoção de medida emergencial para garantir a continuidade dos serviços prestados.

Em paralelo, tramita processo licitatório de contratação contínua, conforme SEI nº 26/1203-9003529-0.

1.1 Justificativa da necessidade

A contratação de empresa especializada para execução de serviços de manutenção preventiva e corretiva da câmara frigorífica instalada neste Hospital se faz necessária para garantir a adequada conservação, armazenamento e segurança dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições fornecidas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores.

A câmara frigorífica é responsável pela conservação de alimentos perecíveis, incluindo verduras, frutas, carnes, laticínios e demais insumos que demandam controle rígido de temperatura. A manutenção eficiente deste equipamento é essencial para evitar deterioração, contaminação cruzada e perdas de insumos, assegurando a qualidade nutricional e sanitária dos alimentos servidos.

A necessidade de manutenção especializada está fundamentada em dispositivos legais e normativos

que determinam padrões rigorosos de segurança alimentar e conservação de alimentos em serviços de saúde, dentre os quais se destacam:

RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelece boas práticas para serviços de alimentação, incluindo obrigatoriedade de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de refrigeração, de forma a garantir temperaturas adequadas e funcionamento contínuo.

RDC nº 275/2002 da ANVISA, que trata dos procedimentos operacionais padronizados e do monitoramento contínuo das condições higiênico-sanitárias, reforçando a importância da manutenção de equipamentos utilizados no armazenamento de alimentos.

Normas de Segurança do Trabalho (NR-12 e NR-13, conforme aplicáveis), que dispõem sobre segurança em máquinas, equipamentos e sistemas que envolvam pressão ou operação contínua, exigindo que estes recebam manutenção regular, executada por profissionais capacitados.

Lei nº 8.666/1993 e Lei nº 14.133/2021, que preveem que a Administração Pública deve garantir a contratação de serviços especializados quando necessários à preservação de bens públicos, à continuidade dos serviços essenciais e à segurança dos usuários.

A câmara frigorífica é equipamento indispensável para o adequado funcionamento da unidade hospitalar, sendo peça fundamental para garantir segurança sanitária, preservar a integridade dos alimentos e evitar riscos aos pacientes, sobretudo aqueles em condições clínicas vulneráveis. A ausência de manutenção preventiva pode resultar em falhas inesperadas, perda de insumos, interrupção de serviços essenciais e risco sanitário grave.

Considerando o iminente encerramento contratual, pela não renovação do contrato atual, justifica-se a contratação por dispensa de licitação, conforme previsto na legislação vigente, durante o prazo necessário para conclusão do processo licitatório em andamento, registrado sob o SEI nº 26/1203-9003529-0.

2. Especificações Técnicas:

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de manutenção preventiva semanal e manutenção corretiva da câmara fria instalada no Hospital da Brigada Militar de Porto Alegre.

A manutenção preventiva deverá ser realizada semanalmente, no período de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h, com emissão de relatório técnico a cada visita.

A manutenção preventiva será realizada na câmara fria instalada no Setor de Nutrição e Dietética do Hospital da Brigada Militar de Porto Alegre.

3. Das obrigações da contratada:

- a) Em casos de ocorrências com intervenção imediata “urgência/emergência” que requeiram o fornecimento de peças ou outros componentes não classificados como insumos, a empresa CONTRATADA deverá apresentar três orçamentos comerciais para fins de encaminhamento de autorização e solicitação do empenho prévio do recurso. Posteriormente a aquisição/empenho da peças, a empresa deverá agendar junto a administração do HBMPA, data e o horário para execução dos serviços;
- b) Todo e qualquer serviço que estejam relacionados a manutenção preventiva e/ou corretiva objeto contratado, deverá ser de responsabilidade da empresa CONTRATADA o fornecimento de mão de obra.
- c) A empresa CONTRATADA deverá utilizar materiais que atendam todas as normas e legislações aplicáveis.
- d) A empresa CONTRATADA deverá, fornecer a seus funcionários, equipamentos de proteção individual EPI, uniformes, crachá de identificação e ferramentas para adequadas para o serviço.

5. Acordo de nível de serviço:

Formulário de Avaliação do Nível de Serviço de Higienização Hospitalar:

A Avaliação do Nível do Serviço, conforme os princípios gerais elencados na cláusula 17.1 das Condições Gerais de Licitação (CGL) da Folha de Dados, será realizado avaliando-se os seguintes itens:

- 1. (um ponto): Assiduidade
- 2. (um ponto): Apresentação pessoal - funcionários usam uniforme com identificação da empresa.
- 3. (um ponto): Acolhimento, Postura e Ética - mantêm postura adequada no ambiente.
- 4. (um ponto): Desempenho técnico - cumprem as normas estabelecidas pelos órgãos técnicos.
- 5. (um ponto): Relações interpessoais - não apresentam nenhum tipo de alteração interpessoal.
- 6. (um ponto): Qualidade de materiais e equipamentos - A empresa entrega EPIs e uniformes em condições adequadas.
- 7. (um ponto): Execução de rotinas - cumprem as normas estabelecidas pelos órgãos competentes.
- 8. (um ponto): Uso de EPI - Funcionários fazem uso de EPI.
- 9. (um ponto): Organização e Gestão dos Recursos - Empresa organizada quanto à prestação do serviço.
- 10. (um ponto): Tempo de resposta para solução das demandas - Sempre pronta para resolver as demandas solicitadas, buscando resolver o mais breve possível.

A pontuação atribuída a cada um dos itens indicados acima será feita conforme os critérios a seguir:

I - Deverá ser atribuído 1,0 ponto ao item avaliado como “CONFORME”;

II - Deverá ser atribuído 0,5 ponto ao item avaliado como “PARCIALMENTE CONFORME”;

III - Deverá ser atribuído 0 (zero) ponto ao item avaliado como “NÃO CONFORME”;

IV - A nota final, entre 0 (zero) e 10 (dez), corresponde ao somatório da pontuação atribuída aos itens avaliados.

V- percentual de desconto da fatura é estabelecido conforme critérios a seguir:

Pontuação Obtida	Fator de Desconto da Fatura
NOTA FINAL > 8 pontos	0,00%
NOTA FINAL ≥ 7 e < 8 pontos	1,50%
NOTA FINAL ≥ 6 e < 7 pontos	3,00%
NOTA FINAL ≥ 5 e < 6 pontos	4,50%
NOTA FINAL ≥ 4 e < 5 pontos	6,00%
NOTA FINAL < 4 pontos	7,50%

Essa avaliação será realizada mensalmente pelos fiscais do contrato, considerando-se o serviço prestado pela CONTRATADA.

PortoAlegre, 11 de março de 2026.

Luis Carlos Chorazje **Adamatti–Maj.MedPM**

CHEFE DO SETOR DE COMPRAS DO DEPARTAMENTO DE SAÚDE