



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Av. da Igreja, 346 Centro CEP: 95.590-000
E-mail: saude@tramandai.rs.gov.br
Telefone: (51) 3684.9054



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

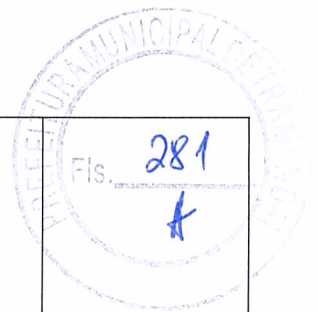
1.1. Aquisição de Eletrodomésticos e Eletrônicos destinados ao administrativo da secretaria e demais Unidades de Saúde do Município.

1.2. Os itens serão adquiridos conforme a descrição e quantidade da tabela abaixo:

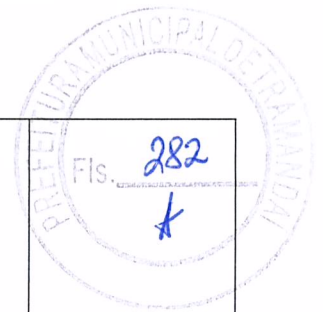
ITEM	OBJETO	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	AR CONDICIONADO - Aparelho de ar condicionado, capacidade de refrigeração de 12.000 BTUS; Tensão 110/220; Tipo Split. 01 controle remoto sem fio, inverter.	36 Unidades	R\$ 2.044,01	R\$ 73.584,36
02	AR CONDICIONADO - Aparelho de ar condicionado, capacidade de refrigeração de 18.000 BTUS; Tensão 110/220; Tipo Split; 01 controle remoto sem fio, inverter.	34 Unidades	R\$ 3.081,92	R\$ 104.785,28
03	AR CONDICIONADO - Aparelho de ar condicionado, capacidade de refrigeração de 24.000 BTUS; Tensão 110/220; Tipo Split; 01 controle remoto sem fio, inverter.	38 Unidades	R\$ 4.046,39	R\$ 153.762,82
04	ASPIRADOR DE PÓ - Aspirador de Pó, potência 1200W; Cor preto e amarelo; profissional; Com garantia de 1 ano, Barril, Capacidade de 10 litros; 6,2 metros de alcance (3,5 metros cabo elétrico); Bocal para cantos e frestas; Aspira água e pó; tensão: 110/220V.	N/C	R\$ 389,99	N/C
05	BALANÇA DIGITAL – Balança eletrônica digital com prato, aço inoxidável com capacidade de 15 kg, fabricada e aferida de acordo com o Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos - Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. Classificação metrológica: Tipo III. Dimensões mínimas do prato: 240 x 325mm, peso mínimo do equipamento: 3.100kg, capacidade 15 kg, divisão de 05 em 05 kg. Gabinete em ABS, display de LCD de 05 dígitos com mínimo de 12mm de altura. Teclado de membrana composto de teclas e funções, pás reguláveis, nível de bolha, desligamento automático. Temperatura de operação de 10°C a	N/C	R\$ 728,90	N/C



	<p>40°C ou com redução dessa faixa de temperatura. Umidade relativa suportada: 10% a 90% sem condensação. Tensão elétrica 110VCA/220CVA. Comutação automática de voltagem. Frequência de rede elétrica 60 HZ. Consumo máximo 10w, bateria interna, plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO, dimensionamento de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Base em aço galvanizado ou em ABS injetado. Prato removível em aço inoxidável AISI430, com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos; suporte do prato em alumínio injetado, gabinete construído em ABS injetado.</p>			
06	<p>BUFFET - Balcão(buffet) - carro térmico quente aquecido por resistência elétrica (bivolt) com estrutura tubular de 1 ½, em aço carbonado cromado, tanque para banho maria revestido em aço inox aisi 430 com saída para drenagem da água, com termostato com controle automático de temperatura, com lâmpada piloto, com seis cubas com tampa (20x30x10cm), com uma platibandas com no mínimo 25 cm de largura para apoio dos pratos todo em aço inox, revestido em aço aisi 304, altura até a platibandas de 90 cm, com rodízios giratórios rosqueados para facilitar a locomoção, a limpeza e o transporte. Painel de comando inserido na estrutura de aço inox. As cubas deverão ser revestidas em aço inox.</p>	N/C	R\$ 2.387,00	N/C
07	<p>BATEDEIRA PLANETÁRIA - Batedeira planetária, 8 velocidades, potência 300Watts capacidade da tigela 4 litros em inox, batedores em aço inox, função turbo, 3 batedores (01 formato balão para massas leves e aeração; 01 em forma folha para massas intermediárias e 01 em formato gancho para massas pesadas. Suporte para descanso, porta fio e trava de segurança, base antiderrapante, 110Volts/220volts, consumo aproximado de energia 0,15Kw/h; peso: 04kg dimensões aproximadas 40 x 31 x 22,5 cm</p>	N/C	R\$ 375,96	N/C
08	<p>BEBEDOURO - Bebedouro elétrico conjugado com duas colunas - BB1 – tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 06 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO. Altura 960mm, altura da parte conjugada 650mm, largura 660mm, profundidade 291mm, tolerância +/- 10%. Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola24 (0,64mm de espessura), com quebra-jato. Gabinete em aço inox AISI 304. Torneira em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato, sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em haste para copo. Reservatório de água em aço inox AISI 304, BITOLA 20 (0,95 MM DE ESPESSURA), com serpentina (tubulação) em cobre (0,50mm de</p>	30 Unidades	R\$ 1.020,37	N/C



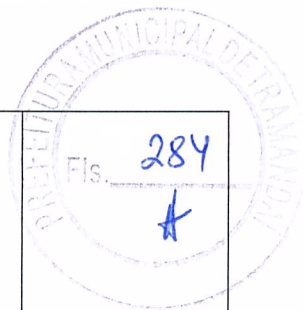
	<p>parede) externa, com isolamento em poliestireno expandido. Filtro de carvão ativado com vela sintetizada. Termostato com controle automático de temperatura de 4° a 15° C. Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico. Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema). Dreno para limpeza de cuba. Ralo sanfonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto. Voltagem compatível com todas as regiões brasileiras. Capacidade aproximada 06 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR9050/2005, no que couber. Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica aprovada. O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, Decreto Federal nº99.280 de 07/06/90, Resolução CONAMA nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP (GLOBAL Warming Potential - Potencial de Aquecimento Global), conforme o protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante R600a. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação de portaria Inmetro nº185 de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1 de janeiro de 2010. Indicação da voltagem no cordão de alimentação.</p>			
09	<p>BEBEDOURO - Bebedouro Industrial de Coluna em Inox 200 Litros (220V) Especificações técnicas: Voltagem 220v; Potência 300W; Características: Isolamento em EPS; Estrutura em aço inox 430; Aparador de água (pingadeira) em aço inox 430; Serpentina interna em aço inox 304; Gás ecológico R-134; Tomada de 3 pinos (Norma ABNT/NBR/603351); com filtro; certificada pelo INMETRO (portaria 344) com 3 torneiras geladas e uma torneira natural.</p>	17 Unidades	R\$ 3.649,44	N/C
10	<p>DESCASCADOR DE BATATAS - Descascador de Batata 10Kg em Inox (220V) Especificações técnicas: 220V; Potência: 0,5cv; Capacidade 10kg; Características: Copo em aço inox; Peças removíveis e feitas em aço inox; Sensor de segurança na tampa (não opera quando aberta a tampa).</p>	N/C	R\$ 3.057,92	N/C



11	<p>ESPRESSOR DE FRUTAS - Espressor de frutas cítricas linha comercial Bivolt - Espressor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox. Altura : 390mm, largura: 360mm, Diâmetro: 205mm, Tolerância: +/- 10%, produção média: 15 unid. minuto (aproximadamente). Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox, copo e peneira em aço inox, jogo de carambola composto por: 1 castanha pequena (para limão); 1 castanha grande (para laranja), motor: ¼ HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP). Rotação: 1740 Rpm. Frequência: 50/60 HZ. Tensão: 127/220v (Bivolt), dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. As matérias-primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304. Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI 304. Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>	N/C	R\$ 540,63	N/C
12	<p>ESPRESSOR DE FRUTAS – Espressor de suco de laranja/ limão/ tangerina profissional (220V) Automática: Especificações técnicas: Voltagem: 220V; Potência: 120w; Características: Em aço inox (corpo principal) e plástico e/ou policarbonato; cesto de frutas; recipiente e/ou gavetas para descarte de cascas. Capacidade aproximada de laranjas espremidas por minutos: 15 unidades; produzido em aço inox 304.</p>	N/C	R\$ 661,49	N/C
13	<p>FOGÃO INDUSTRIAL - Fogão Industrial 4 bocas baixa pressão com forno: Especificações técnicas/ Características: Queimadores e trempes de ferro; Acendimento manual; 04 bocas: 2 duplas e 2 de baixa pressão - 30 x 30; Forno de 90 L (com tampa de vidro); Grelha de ferro fundido; Bandeja coletora de resíduos em chapa aço galvanizada; Aço inoxidável.</p>	N/C	R\$ 1.468,11	N/C
14	<p>FOGÃO INDUSTRIAL - Fogão Industrial 4 bocas Baixa Pressão Especificações técnicas/ Características: Queimadores e trempes de ferro; Acendimento manual; 04 bocas: 02 duplas e 2 de baixa pressão - 30 x 30; Grelha de ferro fundido; Bandeja coletora de resíduos em chapa aço galvanizada. Aço inoxidável.</p>	N/C	R\$ 887,12	N/C
15	<p>FOGÃO INDUSTRIAL - Fogão Industrial de 06 (seis) bocas com forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo supervisor de chama. O tamanho das bocas será de</p>	N/C	R\$ 2.858,27	N/C



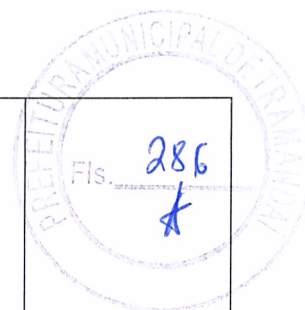
	30x30cm e 03 queimadores simples sendo 3 queimadores duplos com chapa ou banho maria e com forno. 4 pés em perfil L de aço inox e sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50mm do piso. Dimensões: 83 x 107 x 84 cm (A x L x P).			
16	FORNO INDUSTRIAL - Forno industrial a gás FRI 90 - dimensões: 60 x 80 x 27cm Fabricado em aço inoxidável com estruturas reforçadas desmontáveis, com placas refratárias, visor em vidro frontal temperado, termômetro de controle de temperatura, acompanha Kit-gás, lâmpada interna, sistema de abertura tipo basculante, estrutura interna auto limpante, isolamento interno com lã basáltica.	N/C	R\$ 2.506,39	N/C
17	FORNO MICROONDAS - Forno Microondas - 30 litros - Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento, gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca, iluminação interna, painel de controle digital com funções pré-programadas, timer, relógio, porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura, dispositivos e travas de segurança, sapatas plásticas, prato giratório em vidro, dimensionamento de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO, voltagem 110 ou 220v (conforme demanda), indicação de voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho, selo de certificação INMETRO. As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material, todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes, todas as fixações visíveis, parafusos, arruelas, deverão possuir proteção adequada contra corrosão/oxidação ou serem fabricadas em aço inox. As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar.	N/C	R\$ 938,90	N/C
18	FREEZER - Freezer horizontal de 2 portas 404l - 110v/220v - durável, versátil e prático, resistente a impactos e corrosão, função freezer e refrigerador, com dreno frontal e rodízios nos pés; capacidade bruta: 411 litros; material: gabinete interno e externo em chapa de aço pintada; consumo mensal de energia: aproximadamente 87,8kwh/mês; peso aproximado: 83kg; dimensões: (l x a x p): 119,5 x 96,0 x 78,cm; congelamento rápido: preserva as propriedades naturais dos alimentos e ainda possui acionamento no painel frontal.	N/C	R\$ 3.409,95	N/C
19	LAVADORA ALTA PRESSÃO - Lavadora de Alta	N/C	R\$ 3.248,53	N/C



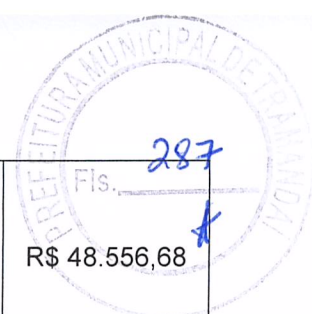
	Pressão, Tensão: 110/220v; Mangueira profissional, com trama de aço de 5 metros de comprimento; Uso de detergente; Acessórios: Lança bico turbo; pressão 1.900 libras; vazão: 420L/h; Comprimento do fio: 5,0m; Potência 1.900W; Tensão/Voltagem: 110/220V.			
20	LAVADORA DE ROUPAS - Lavadora de roupa de 11kg - Linha branca - lavadora automática, abertura superior, sistema de lavagem por agitação, cor branca, 15 programas de lavagem, cesto em aço inox plástico, 4 níveis de água, 750 rpm a velocidade da centrifugação, potência 500w, voltagem 110/220 volts, peso aproximado 31 kg, largura 57 cm, altura 99,5cm, profundidade 64 cm.	N/C	R\$ 2.308,46	N/C
21	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - Liquidificador Industrial 8 Litros - Potência: 0,5 CV Frequência: 60Hz Consumo: 0.36Kw/h Capacidade Nominal: 8 litros. Dimensões aproximadas do produto (AxLxP): 700x300x250 mm Peso aproximado do produto: 9 Kg 110Volts/220Volts.	N/C	R\$ 863,91	N/C
22	LIQUIDIFICADOR – Liquidificador semi-industrial - 2 litros - com 2 velocidades com função pulsar, capacidade para triturar gelo, copo com capacidade útil de 2 litros, removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1mm. Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara, alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda a extensão de modo não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Sapatas antivibratórias em material aderente, facas, eixos, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox, o conjunto formado pelas facas, eixos e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas, flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação com aço inox, interruptor liga-desliga, interruptor para pulsar, motor monofásico de 1/2hp, dimensionamento e robustez de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem do aparelho: comutável 110v/220v por meio de chave comutadora, indicação da voltagem na chave comutadora. Cordão de alimentação (rabicho) com 1200mm de comprimento. As matérias-	N/C	R\$ 1.017,95	N/C



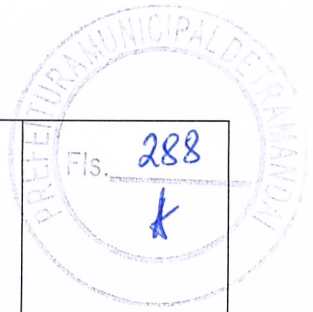
	primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. Facas em aço inox AISI 420 temperado. Eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.			
23	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - Liquidificador Industrial Basculante 15 litros (220V) - Especificações técnicas: Voltagem 220 Potência 1,5 cv ou 1,2 cv; rotação: 3500 rpm; Capacidade 15 litros; Características: Baixa rotação; Copo em inox monobloco; Vedação entre tampa e copo com borracha atóxica; Cavalete pintado; Acoplamento de aço de alta resistência.	N/C	R\$ 1.523,46	N/C
24	MESA – Mesa de trabalho total inox 304 - Especificações técnicas: Dimensões: (AxLXC): 85 x 70 x 180cm; Características: Tampo em aço inox 304 de no mínimo 0,8mm de espessura; estrutura em aço inox304; Painel fechado em aço inox 304; Pés Niveladores.	20 Unidades	R\$ 1.935,83	R\$ 38.716,60
25	MESA - Mesa de trabalho total inox 304 – Especificações técnicas: Dimensões: (AxLXC): 85 x 70 x 150cm; Características: Tampo em aço inox 304 de no mínimo 0,8mm de espessura; estrutura em aço inox 304; Painel fechado em aço inox 304; Pés Niveladores.	20 Unidades	R\$ 1.768,16	R\$ 35.363,20
26	MIXER – Mixer de alimentos, linha doméstica, com capacidade de 1 litro. Dimensões aproximadas: altura: 430mm, largura: 60mm, profundidade: 650mm e tolerância +/- 10%. Capacidade volumétrica de copo: 01 litro. Cabo (alça) ergonômico,, lâmina de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal, recipiente para trituração, tampa e lâmina do triturador removíveis, base antirespingos, botão turbo, motor de 400W. Dimensão e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. As matérias-primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. Jarra para a polpa construída em acrílico SAN. Jarra em plástico virgem de 1º uso, atóxico. O produto e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.	N/C	R\$ 270,87	N/C
27	MULTIPROCESSADOR - Multiprocessador de alimentos 110v/ 220v, modelo doméstico. Capacidade - tigela grande aproximadamente 2	N/C	R\$ 3.045,91	N/C



	litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa. Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. Tigela extra-grande, com capacidade aproximadamente para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa, tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras, com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. Segurança: detecção de tampa e tigela freio mecânico de 1,5s, cabo com armazenamento integrado, base firma com pés antideslizantes (ventosa), motor com potência de 700w.			
28	MULTIPROCESSADOR - Multiprocessador de alimentos com 7 discos inox (220 V) Especificações técnicas: Voltagem 220V; Potência: 600w; Motor 0,5 cv; Características: Com 7 discos para ralar, desfilar e fatiar; Estrutura em aço inox e alumínio fundido; Bocal de alimentação extra-largo.	N/C	R\$ 2.019,41	N/C
29	SECADORA DE ROUPAS - Secadora de roupas 10 kg Especificações/Classificação: Capacidade aproximada de 10kg; Automática; Câmara de secagem em aço inox; Selo Procel; Voltagem 110/220V (conforme necessidade); Tipo de secadora: piso; Pannel de controle: mecânico ou digital:Potência de no mínimo 1500W; Material: Aço galvanizado; Tipo de abertura da tampa: Frontal; Eficiência energética: Classe A; Ciclos de secagem: No mínimo 6 (seis); cor: Branca ou inox.	N/C	R\$ 2.009,00	N/C
30	VENTILADOR DE PAREDE- Ventilador de parede – distância da parede, no mínimo de 35 cm, mínimo de 3 velocidades, com protetor térmico que desliga o aparelho se ocorrerem problemas mecânicos, elétricos ou sobrecarga, controle de oscilação horizontal podendo girar 180° ou ser fixado. Grade e hélice removíveis para facilitar limpeza, grade pintada com tinta epóxi, na cor preta, diâmetro da hélice no mínimo de 50 cm.110/220v.	N/C	R\$ 219,24	N/C
31	VENTILADOR DE TETO - Ventilador de teto com 4 pás em madeira, com reversão, comando de parede, motor silencioso, 16 polos. Cor cinza, diâmetro total 1,20m, potência 135W (127V)/220v, consumo: 0,135 Kw/h (127), área de conforto 25m².	N/C	R\$ 165,18	N/C
32	AR CONDICIONADO - Aparelho de ar condicionado, capacidade de refrigeração de 12.000 BTUS; Tensão 110/220; Tipo Split. 01 controle remoto sem fio, inverter. ITEM EXCLUSIVO ME/EPP	14 Unidades	R\$ 2.044,01	R\$ 28.616,14
33	AR CONDICIONADO - Aparelho de ar condicionado, capacidade de refrigeração de 18.000 BTUS; Tensão 110/220; Tipo Split; 01 controle remoto sem fio, inverter. ITEM EXCLUSIVO ME/EPP	16 Unidades	R\$ 3.081,92	R\$ 49.310,72



34	AR CONDICIONADO - Aparelho de ar condicionado, capacidade de refrigeração de 24.000 BTUS; Tensão 110/220; Tipo Split; 01 controle remoto sem fio, inverter. ITEM EXCLUSIVO ME/EPP	12 Unidades	R\$ 4.046,39	R\$ 48.556,68
35	REFRIGERADOR – Refrigerador Frost Free duplex, 310 litros, branca, 127V/220V, Classe A em eficiência energética.	15 Unidades	R\$ 3.189,22	R\$ 47.838,30
36	REFRIGERADOR – Refrigerador Frost Free duplex, 462 litros, branca, com Turbo Control, 127V/220V, tecnologia evox que protege a geladeira da ferrugem e corrosão com uma camada de zinco e uma película impermeabilizante aplicadas sobre o aço. 03 anos de garantia contra ferrugem e corrosão na porta da geladeira. Clase A em eficiência energética.	15 Unidades	R\$ 3.651,96	R\$ 54.779,40
37	FORNO MICROONDAS – Forno Microondas 42 litros, iluminação interna, painel de controle digital com funções pré-programadas, timer, relógio, descongelar, porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura, dispositivos e travas de segurança, sapatas plásticas, prato giratório em vidro, dimensionamento de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO, voltagem 110 ou 220v (conforme demanda), indicação de voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho, selo de certificação INMETRO. As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material, todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes, todas as fixações visíveis, parafusos, arruelas, deverão possuir proteção adequada contra corrosão/oxidação ou serem fabricadas em aço inox. As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar. classe A em eficiência energética.	15 Unidades	R\$ 950,00	R\$ 14.250,00
38	FORNO MICROONDAS – Forno Microondas 26 litros, iluminação interna, painel de controle digital com funções pré-programadas, timer, relógio, descongelar, porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura, dispositivos e travas de segurança, sapatas plásticas, prato giratório em vidro, dimensionamento de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO, voltagem 110 ou 220v (conforme demanda), indicação de voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho, selo de certificação INMETRO. As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem	15 Unidades	R\$ 606,08	R\$ 9.091,20



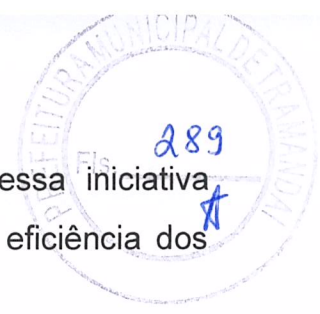
	atender às normas técnicas específicas para cada material, todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes, todas as fixações visíveis, parafusos, arruelas, deverão possuir proteção adequada contra corrosão/oxidação ou serem fabricadas em aço inox. As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar classe A em eficiência energética.			
39	FORNO ELÉTRICO – Forno elétrico 60 litros, de bancada, Função Timer de até 120 min com sinal sonoro. Luz interna. Luz indicadora de funcionamento. Grelha em aço inoxidável. Aquece, assa, tosta, gratina, grelha e descongela. Com seletor de temperatura.	15 Unidades	R\$ 677,97	R\$ 10.169,55
40	PURIFICADOR DE ÁGUA – Purificador de água branco com painel touch; bivolt; alerta de troca do filtro; bandeja removível, sistema eletrônico de refrigeração; água natural, gelada ou fria, 70W de potência.	60 Unidades	R\$ 696,33	R\$ 41.779,80
41	BEBEDOURO - Bebedouro Industrial de Coluna em Inox 200 Litros (220V) Especificações técnicas: Voltagem 220v; Potência 300W; Características: Isolamento em EPS; Estrutura em aço inox 430; Aparador de água (pingadeira) em aço inox 430; Serpentina interna em aço inox 304; Gás ecológico R-134; Tomada de 3 pinos (Norma ABNT/NBR/603351); com filtro; certificada pelo INMETRO (portaria 344) com 3 torneiras geladas e uma torneira natural. ITEM EXCLUSIVO ME/EPP.	08 Unidades	R\$ 3.649,44	R\$ 29.195,52

2. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO:

2.1. A necessidade de aquisição dos itens justifica-se pelo desgaste dos equipamentos atuais, resultante do prolongado período de uso. Logo, estas aquisições são cruciais para assegurar um funcionamento eficiente, proporcionando um ambiente mais adequado e contribuindo para a melhoria do atendimento às necessidades da comunidade.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

3.1. A proposta visa aprimorar o serviço de aquisição de eletrodomésticos e eletrônicos por meio da obtenção de produtos de qualidade e desempenho superiores. Para isso, será conduzido um processo licitatório que garantirá a transparência na seleção de fornecedores, promovendo a concorrência e assegurando a escolha dos melhores equipamentos disponíveis no mercado. Esta abordagem tem como objetivo principal garantir a eficácia e segurança dos produtos, fundamentais para o funcionamento adequado e duradouro dos dispositivos eletrodomésticos e eletrônicos ao longo de sua



vida útil. Além de satisfazer as necessidades específicas do projeto, essa iniciativa fortalecerá a infraestrutura das unidades municipais, contribuindo para a eficiência dos serviços prestados.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. Todos os itens deverão possuir garantia mínima de 12 meses;

4.2. Todas as unidades devem receber Selo de Identificação de Controle de Qualidade do Fabricante;

4.3. O produto deverá vir em embalagem própria, conforme praxe do fabricante, garantindo-se a integridade do produto até seu destino final. Deverá conter todos os dados para identificação do produto, fabricante, data de fabricação e outros que se fizerem necessários;

4.4. Os produtos deverão estar compatíveis com as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas);

4.5. Os produtos deverão ser entregues embalados em caixas de papelão ou similar para possibilitar o empilhamento, devendo ser indicado a capacidade de empilhamento;

4.6. Durante o período de garantia, a assistência técnica dos produtos deverá ser prestada por empresa localizada no Município de Tramandaí ou região, sendo que região é compreendida somente dentro do Estado do Rio Grande do Sul, e deverá abranger peças e componentes contra defeitos de fabricação ou possíveis falhas que possam surgir com o uso dos mesmos;

4.7. A licitante vencedora, durante o período de garantia, disporá de no máximo, 48 horas para atender a um chamado do município, que será efetuado por escrito e poderá ser enviado via e-mail ou entregue no setor componente e indicado pela licitante vencedora. Para resoluções de problemas originados nos materiais ou equipamentos durante o período de garantia, a licitante disporá de, no máximo 5 dias úteis contando da data de entrega do chamado e, não sendo possível, deverá substituir os mesmos por outro com idêntica características e em pleno funcionamento. Os equipamentos deverão todos atender rigorosamente no que se refere a qualidade, resistência e segurança.



5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. Os itens deverão ser entregues no Almojarifado da Saúde, sito Avenida Atlântica, 1698 – sala 03, de Segunda à Sexta-Feira, das 13h30min às 16h:30min;

5.2. O prazo de entrega dos itens é de 15 (quinze) dias, contados à partir do envio da nota de empenho;

5.3. Os produtos deverão ser entregues conforme a voltagem contida na Nota de Empenho.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. Gerenciador da Ata: Thiesley dos Santos Barros.

6.2. Fiscal da Ata: Kerollyne Serafim Rodrigues.

6.3. Prazo da Ata: 12 meses, prorrogáveis pelo prazo máximo permitido em lei.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

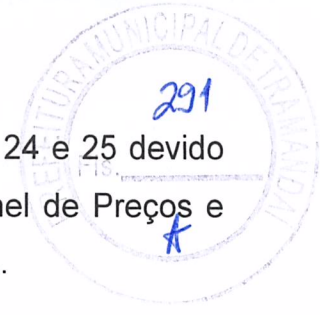
7.1. Os pagamentos serão realizados mediante entrega da Nota Fiscal atestada pela Secretaria Municipal de Saúde, após emissão da Nota de Empenho e entrega dos itens, conforme determinação da Secretaria Municipal da Fazenda.

8. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS FORNECEDORES:

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de processo licitatório preferencialmente na modalidade Pregão – Sistema de Registro de Preços, visando adquirir o item especificado nesta proposta pelo melhor preço possível, sem comprometer a qualidade e atendendo às especificações do objeto.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. Considerando os orçamentos realizados, a metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de referência unitário foi a média dos valores unitários apresentados nos itens da solução. Realizou-se análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados, segue na tabela do item 1.2 deste Termo de Referência.



9.2. Justifica-se a utilização de orçamento de fornecedores para os itens 24 e 25 devido as descrições dos objetos disponíveis nas ferramentas de pesquisa Painel de Preços e Banco de Preços não se enquadrarem nos descritivos dos itens solicitados.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1 Os custos da futura contratação serão absorvidos pelas respectivas dotações orçamentárias:

11.01.10.122.0179.2056.....FORTALECIMENTO,MODERNIZ.MANUT.E QUALIF.D
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**8577**

11.01.10.301.0107.1995.....FORT. MANUT. E QUALIF. DA REDE AT.BASICA
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**7957**

11.01.10.302.0181.2177.....FORTAL.ASSIST.HOSPIT.DE MEDIA E ALT.COMP
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**8608**

11.01.10.303.0182.1088.....FORT ASSIS FARMAC C/APOIO PROFILA E TERA
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**7605**

11.01.10.304.0183.2151.....FORTALECIMENTO, MODERNIZ. MANUT. DA VISA
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**8610**

11.01.10.305.0184.2179.....FORTALECIMENTO, MODERNIZ. MANUT. DA VISA
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**8635**

11.02.10.301.0107.1995.....FORTALECIMENTO, MODERNIZ. MANUT. DA VISA
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**6506**

11.02.10.302.0181.2177.....FORTALECIMENTO, MODERNIZ. MANUT. DA VISA
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**7527**

11.02.10.304.0183.2151FORTALECIMENTO, MODERNIZ. MANUT. DA VISA
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**7631**



11.04.10.301.0107.1995.....FORTALECIMENTO, MODERNIZ. MANUT. DA VISA
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**5438**

11.04.10.302.0181.2177.....FORTALECIMENTO, MODERNIZ. MANUT. DA VISA
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**7544**

11.04.10.304.0183.2151.....FORTALECIMENTO, MODERNIZ. MANUT. DA VISA
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**7659**

11.04.10.305.0184.2179.....FORTALECIMENTO, MODERNIZ. MANUT. DA VISA
3.4.4.9.0.52.00.00.00.....EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE.....**7721**

Tramandaí, 02 de abril de 2024.

PAULO FERNANDO HENDGES
SECRETARIO MUNICIPAL DE SAUDE
PORTARIA Nº 326/2024

Paulo Fernando Hendges
Secretária Municipal de Saúde
Portaria 326/2024