

TERMO DE REFERÊNCIA

Solicitação de Compras/Serviço nº 11.551/2026 – Compras agrupadas do Pedido de Compras nº 7.085

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de equipamentos e eletrodomésticos, utensílios de copa e cozinha, equipamento odontológico de radiografia digital, dispositivos tecnológicos e veículos elétricos de duas rodas (bicicletas elétricas), destinados ao aparelhamento, à modernização e à manutenção das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Campo Limpo de Goiás, conforme especificações, quantitativos e valores de referência constantes do item 4 deste Termo de Referência.

1.2. O critério de julgamento das propostas é o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, não havendo agrupamento de itens em lotes, razão pela qual o instrumento convocatório e seus anexos não fazem referência a lote.

1.4. O certame será processado na modalidade **PREGÃO, SOB A FORMA PRESENCIAL**, com adoção da **INVERSÃO DE FASES** e exigência de **GARANTIA DE PROPOSTA DE 1% (UM POR CENTO)**, na forma dos itens 10.2, 10.3 e 10.4 deste Termo de Referência.

1.3. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado da data de sua assinatura, prorrogável por igual período, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação encontra fundamento no Estudo Técnico Preliminar – ETP elaborado pelo Fundo Municipal de Saúde, que integra o presente processo e a este Termo de Referência para todos os efeitos, nos termos do art. 6º, inciso XXIII, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021.

2.2. A contratação é necessária para equipar, modernizar e manter o funcionamento adequado das unidades de saúde municipais, garantindo melhores condições para a execução das atividades administrativas, para o atendimento odontológico, para a conservação de insumos, para o preparo de alimentos e para o desenvolvimento das ações de saúde pública, bem como para a substituição de bens desgastados ou obsoletos.

2.3. A opção pelo Sistema de Registro de Preços justifica-se pela impossibilidade de definir previamente o quantitativo exato a ser demandado por cada unidade e pela conveniência de realizar aquisições sucessivas conforme a necessidade efetiva, nos termos do art. 82 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

2.4. A contratação fundamenta-se na Lei Federal nº 14.133/2021, notadamente em seus arts. 6º, incisos XIII, XXIII e XLI, 17, §§ 1º e 2º, 29, 40, 58, 61, 64, 69, 82 a 86, 96, § 1º, e 176, inciso II; na Lei Federal nº 8.080/1990, nas normas da ANVISA, do INMETRO e do

Ministério da Saúde, na Lei Federal nº 12.305/2010 e na Lei Complementar nº 123/2006, no que couber.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução abrange todo o ciclo de vida do objeto e compreende: o fornecimento dos bens novos e de primeiro uso; o transporte, a entrega, a montagem e a instalação nos locais indicados pela Administração, quando aplicável; o treinamento operacional básico dos servidores usuários, quando a natureza do equipamento assim exigir; a garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação e a assistência técnica durante esse período; e a destinação ambientalmente adequada das embalagens, observada a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, QUANTITATIVOS E VALORES DE REFERÊNCIA

4.1. Os bens a serem adquiridos, com suas especificações técnicas integrais, unidades de medida, quantitativos estimados e valores unitários e totais de referência, são os seguintes:

ITEM 0001	Und.: Unidade	Qtd.: 5	Valor unit. de referência: R\$ 557,02	Valor total de referência: R\$ 2.785,10
FRITADEIRA ELÉTRICA SEM ÓLEO (AIR FRYER) DE PRIMEIRA LINHA — ITEM/CLASSIFICAÇÃO GERAIS: EQUIPAMENTO ELETRODOMÉSTICO DE ALTA PERFORMANCE COM TECNOLOGIA DE CIRCULAÇÃO RÁPIDA DE AR QUENTE TRIDIMENSIONAL, DESTINADO AO PREPARO, COZIMENTO E AQUECIMENTO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS SEM A NECESSIDADE DE ADIÇÃO DE ÓLEO NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE. O EQUIPAMENTO DEVE APRESENTAR CAPACIDADE VOLUMÉTRICA TOTAL DO CESTO DE NO MÍNIMO 6,2 LITROS, IDEAL PARA O PREPARO DE GRANDES PORÇÕES, E MOTOR COM POTÊNCIA NOMINAL DE NO MÍNIMO 1700 W PARA GARANTIR EFICIÊNCIA E RAPIDEZ NO PROCESSO. A ESTRUTURA EXTERNA DEVE SER CONFECCIONADA EM MATERIAL TERMOPLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA NA COR PRETA, POSSUIR CESTO REMOVÍVEL COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE DE PRIMEIRA LINHA (FÁCIL DE LIMPAR E QUE EVITE A ADERÊNCIA DE RESÍDUOS), CONTROLE ANALÓGICO DE TEMPERATURA AJUSTÁVEL (DE ATÉ 200°C) E TIMER INTEGRADO DE NO MÍNIMO 60 MINUTOS COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO E AVISO SONORO. O APARELHO DEVE CONTAR COM CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE SEGURANÇA DO INMETRO VIGENTE E ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA COMPATÍVEL COM A REDE LOCAL (127V OU 220V), ADOTANDO COMO REFERÊNCIA DE QUALIDADE E PADRÃO CONSTRUTIVO MARCAS PIONEIRAS DE PRIMEIRA LINHA COMO PHILIPS WALITA (LINHA SÉRIE 1000 — MODELO NA130/00), MONDIAL (LINHA GRAND FAMILY), ARNO (LINHA EASY FRY) OU OSTER.				

ITEM 0002	Und.: Unidade	Qtd.: 5	Valor unit. de referência: R\$ 492,03	Valor total de referência: R\$ 2.460,15
BATEDEIRA PLANETÁRIA DE PRIMEIRA LINHA — ITEM/CLASSIFICAÇÃO GERAIS: EQUIPAMENTO ELETRODOMÉSTICO DE ALTA PERFORMANCE COM SISTEMA DE BATIMENTO PLANETÁRIO (MOVIMENTO DE ROTAÇÃO SOBRE O PRÓPRIO EIXO E TRANSLAÇÃO AO REDOR DA TIGELA SIMULTANEAMENTE), DESTINADO AO PREPARO DE MASSAS LEVES, MÉDIAS E PESADAS NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE. O EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR MOTOR ELÉTRICO COM POTÊNCIA NOMINAL DE NO MÍNIMO 700 W, CONTROLE DE VELOCIDADE COM NO MÍNIMO 12 NÍVEIS AJUSTÁVEIS E SISTEMA DE ABERTURA AUTOMÁTICA DO TIPO "TETO-MÓVEL" (ARTICULADO) COM TRAVA DE SEGURANÇA PARA MANUSEIO. A ESTRUTURA DEVE CONTAR COM BASE ESTÁVEL EQUIPADA COM VENTOSAS ANTIDERRAPANTES, ACABAMENTO FRONTAL COM DETALHES EM AÇO INOXIDÁVEL E ACOMPANHAR OBRIGATORIAMENTE 01 TIGELA DE ALTA CAPACIDADE (MÍNIMO DE 4,5 LITROS) COM TAMPA ANTIRRESPINGOS, ALÉM DE UM KIT COM 03 BATEDORES INTERCAMBIÁVEIS EM MATERIAL DE ALTA RESISTÊNCIA (01 BATEDOR PARA CLARAS EM NEVE/MASSAS LEVES, 01 BATEDOR PARA MASSAS MÉDIAS/BOLOS E 01 BATEDOR TIPO GANCHO PARA MASSAS PESADAS/PÃES). O APARELHO DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE SEGURANÇA DO INMETRO VIGENTE E ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA DE ACORDO COM A REDE LOCAL (127V OU 220V), SERVINDO COMO REFERÊNCIA DE QUALIDADE E PADRÃO CONSTRUTIVO MARCAS DE				

PRIMEIRA LINHA DO MERCADO COMO MONDIAL (LINHA PREMIUM BP-01P-B), OSTER (LINHA PERFORM), ARNO (LINHA PLANETÁRIA DELUXE) OU PHILIPS WALITA.

ITEM 0003	Und.: Unidade	Qtd.: 6	Valor unit. de referência: R\$ 5.618,97	Valor total de referência: R\$ 33.713,82
BICICLETA ELÉTRICA (E-BIKE / BAE) — ITEM 11899: VEÍCULO DE DUAS RODAS PROVIDO DE MOTOR AUXILIAR DE PROPULSÃO COM POTÊNCIA NOMINAL MÍNIMA DE 250W, SISTEMA DE PEDAL ASSISTIDO PURO (FUNCIONAMENTO DO MOTOR ATIVADO SOMENTE QUANDO O CONDUTOR PEDALAR, SENDO EXPRESSAMENTE PROIBIDO O USO DE ACELERADOR MANUAL NA MANOPLA OU DISPOSITIVO DE VARIAÇÃO MANUAL DE VELOCIDADE) E VELOCIDADE MÁXIMA DE PROPULSÃO ASSISTIDA LIMITADA A 32 KM/H. A UNIDADE DEVE POSSUIR QUADRO EM ALUMÍNIO ESTRUTURAL REFORÇADO, SUSPENSÃO DIANTEIRA PARA ABSORÇÃO DE IMPACTOS, FREIOS A DISCO (MECÂNICOS OU HIDRÁULICOS) EM AMBAS AS RODAS E BAGAGEIRO TRASEIRO ESTRUTURAL COM PARALAMAS INTEGRADOS. O SISTEMA DE ALIMENTAÇÃO SERÁ COMPOSTO POR BATERIA DE LÍCIO REMOVÍVEL COM TRAVA DE SEGURANÇA MECÂNICA POR CHAVE E CARREGADOR ELETRÔNICO OBRIGATORIAMENTE BIVOLT AUTOMÁTICO (110V/220V). O VEÍCULO DEVE SER FORNECIDO COM TODOS OS EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA E SINALIZAÇÃO EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: INDICADOR DE VELOCIDADE EM DISPLAY DIGITAL NO GUIDÃO, CAMPAINHA, ESPELHO RETROVISOR DO LADO ESQUERDO, PNEUS DE ALTA ADERÊNCIA E SISTEMA COMPLETO DE SINALIZAÇÃO NOTURNA (REFLETORES ATIVOS E PASSIVOS NA DIANTEIRA, TRASEIRA, LATERAIS E INTEGRADOS NOS PEDAIS), CONTENDO A DEVIDA IDENTIDADE VISUAL INSTITUCIONAL COM PLOTAGEM RESISTENTE A INTEMPÉRIES DO LOGOTIPO DA PREFEITURA MUNICIPAL E DO SUS NAS LATERAIS DO QUADRO PRINCIPAL.				

ITEM 0004	Und.: Unidade	Qtd.: 5	Valor unit. de referência: R\$ 388,64	Valor total de referência: R\$ 1.943,20
CAFETEIRA ELÉTRICA DIGITAL DE PRIMEIRA LINHA — ITEM/CLASSIFICAÇÃO GERAIS: EQUIPAMENTO ELETRODOMÉSTICO DE ALTA PERFORMANCE COM SISTEMA DE GOTEJAMENTO AUTOMÁTICO, DESTINADO AO PREPARO PROGRAMADO E MANUTENÇÃO TÉRMICA DE CAFÉ NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE. O EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR PAINEL DIGITAL DE CONTROLE COM TIMER PROGRAMÁVEL DE ATÉ 24 HORAS (PERMITINDO AGENDAR O HORÁRIO DE PREPARO), MOTOR COM POTÊNCIA NOMINAL DE NO MÍNIMO 900 W E JARRA DE VIDRO REFRATÁRIO DE ALTA DURABILIDADE COM CAPACIDADE VOLUMÉTRICA PARA O PREPARO DE NO MÍNIMO 38 XÍCARAS DE CAFÉ (CERCA DE 1,5 LITROS). A ESTRUTURA EXTERNA DEVE APRESENTAR ACABAMENTO SOFISTICADO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, SISTEMA CORTA PINGOS INTEGRADO (QUE PERMITE A RETIRADA DA JARRA DURANTE O PROCESSO DE INFUSÃO), FILTRO PERMANENTE REMOVÍVEL E LAVÁVEL (DISPENSANDO O USO DE FILTROS DE PAPEL), INDICADOR TRANSPARENTE DO NÍVEL DE ÁGUA NO RESERVATÓRIO E BASE DE AQUECIMENTO ANTIADERENTE PARA MANTER A BEBIDA QUENTE POR ATÉ DUAS HORAS APÓS O PREPARO COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO DE SEGURANÇA. O APARELHO DEVE CONTAR COM CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE SEGURANÇA DO INMETRO VIGENTE E ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA COMPATÍVEL COM A REDE LOCAL (127V OU 220V), ADOTANDO COMO REFERÊNCIA DE QUALIDADE E PADRÃO CONSTRUTIVO MARCAS DE PRIMEIRA LINHA DO MERCADO COMO ELECTROLUX (LINHA EXPERIENCE DIGITAL — MODELO ECM30), OSTER (LINHA FLAVOR), MONDIAL (LINHA SMART GOURMET) OU PHILIPS WALITA.				

ITEM 0005	Und.: Unidade	Qtd.: 100	Valor unit. de referência: R\$ 6,91	Valor total de referência: R\$ 691,00
COLHER DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL — ITEM/CLASSIFICAÇÃO GERAIS: UTENSÍLIO DE CUTELARIA DE PRIMEIRA LINHA, COMERCIALIZADO POR UNIDADE, DESTINADO AO SERVIÇO DE REFEIÇÕES PRINCIPAIS, SOPAS E CALDOS NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE. O PRODUTO DEVE SER INTEGRALMENTE CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE E ESPESSURA ROBUSTA (MÍNIMO DE 1,5 MM), MANTENDO PERFEITO ALINHAMENTO ESTÉTICO, VISUAL E DE DESIGN COM O GARFO E A FACA DE MESA DA MESMA LINHA PARA A COMPOSIÇÃO DE UM JOGO HARMÔNICO E PADRONIZADO. O DESIGN DEVE APRESENTAR PERFIL ANATÔMICO E FUNCIONAL, COMPOSTO POR CABO LONGO COM ACABAMENTO POLIDO, LATERAIS LISAS E BORDAS ARREDONDADAS PARA UM MANUSEIO SEGURO E CONFORTÁVEL. O BOJO DA COLHER DEVE POSSUIR FORMATO SIMÉTRICO E PROFUNDIDADE ADEQUADA PARA O USO REGULAR, COM BORDAS CUIDADOSAMENTE PLANEJADAS E POLIDAS PARA EVITAR QUALQUER TIPO DE ARESTA CORTANTE. A PEÇA DEVE SER ALTAMENTE RESISTENTE À CORROSÃO, OXIDAÇÃO E MANCHAS, SENDO PLENAMENTE COMPATÍVEL COM CICLOS CONTÍNUOS DE LAVAGEM EM LAVA-LOUÇAS INDUSTRIAIS. ADOTA-SE COMO REFERÊNCIA TÉCNICA E PADRÃO DE QUALIDADE MARCAS CONSAGRADAS DO MERCADO NACIONAL COMO TRAMONTINA (LINHAS LAGUNA, BÚZIOS OU CARMEL) OU EQUIVALENTE DE IGUAL OU SUPERIOR LINHA.				

ITEM 0006	Und.: Unidade	Qtd.: 100	Valor unit. de referência: R\$ 12,10	Valor total de referência: R\$ 1.210,00
COPO DE VIDRO TIPO LONG DRINK / TUBO (300 ML) — ITEM/CLASSIFICAÇÃO GERAIS: UTENSÍLIO DE COPA E COZINHA DE PRIMEIRA LINHA, COMERCIALIZADO POR UNIDADE, DESTINADO AO SERVIÇO DE BEBIDAS NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO EM VIDRO CRISTALINO, 100% TRANSPARENTE, HOMOGÊNEO E DE ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA E TÉRMICA, SENDO PLENAMENTE COMPATÍVEL COM PROCESSOS DE HIGIENIZAÇÃO EM LAVA-LOUÇAS INDUSTRIAIS. O DESIGN DEVE APRESENTAR SILHUETA CONTEMPORÂNEA COM LINHAS CURVAS FLUIDAS, BASE PESADA COM FUNDO PLANO E REFORÇADO PARA GARANTIR MÁXIMA ESTABILIDADE SOBRE SUPERFÍCIES, E PAREDES LATERAIS LISAS QUE SE EXPANDEM SUTILMENTE EM DIREÇÃO À BOCA. A BORDA SUPERIOR DEVE POSSUIR ACABAMENTO ARREDONDADO, PLANO E LISO (ISENTO DE REBARBAS), E TODO O CORPO DO VIDRO DEVE SER RIGOROSAMENTE LIVRE DE BOLHAS DE AR, TRINCAS, LASCAS, RANHURAS OU QUAISQUER IMPERFEIÇÕES ESTRUTURAIS QUE COMPROMETAM A SEGURANÇA DO USUÁRIO OU A PERFEITA HIGIENIZAÇÃO SANITÁRIA DO UTENSÍLIO. ADOTA-SE COMO REFERÊNCIA TÉCNICA E PADRÃO DE QUALIDADE O MODELO COPO NADIR ATOL TUBO 300ML (REFERÊNCIA: 7822) OU EQUIVALENTE DE IGUAL OU SUPERIOR LINHA.				

ITEM 0007	Und.: Unidade	Qtd.: 100	Valor unit. de referência: R\$ 6,80	Valor total de referência: R\$ 680,00
FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL — ITEM/CLASSIFICAÇÃO GERAIS: UTENSÍLIO DE CUTELARIA DE PRIMEIRA LINHA, COMERCIALIZADO POR UNIDADE, DESTINADO AO SERVIÇO DE REFEIÇÕES PRINCIPAIS NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE. O PRODUTO DEVE SER INTEGRALMENTE CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE E ESPESSURA ROBUSTA, MANTENDO PERFEITO ALINHAMENTO ESTÉTICO, VISUAL E DE DESIGN COM O GARFO DE MESA DA MESMA LINHA PARA COMPOSIÇÃO DE JOGO HARMÔNICO. A PEÇA DEVE PASSAR POR TRATAMENTO TÉRMICO DE TÊMPERA, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE NO FIO DE CORTE E ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA QUE EVITE DEFORMAÇÕES OU RISCOS EM PRATOS DE PORCELANA. O DESIGN DEVE APRESENTAR PERFIL ANATÔMICO E FUNCIONAL, COMPOSTO POR CABO LONGO COM ACABAMENTO POLIDO, LATERAIS LISAS E BORDAS ARREDONDADAS PARA UM MANUSEIO SEGURO E CONFORTÁVEL. A LÂMINA DEVE POSSUIR CORTE SERRILHADO EFICIENTE E PRECISO, SENDO A PEÇA ALTAMENTE RESISTENTE À CORROSÃO, OXIDAÇÃO E MANCHAS, ALÉM DE PLENAMENTE COMPATÍVEL COM CICLOS CONTÍNUOS DE LAVAGEM EM LAVA-LOUÇAS INDUSTRIAIS. ADOTA-SE COMO REFERÊNCIA TÉCNICA E PADRÃO DE QUALIDADE MARCAS CONSAGRADAS DO MERCADO NACIONAL COMO TRAMONTINA (LINHAS LAGUNA, BÚZIOS OU CARMEL) OU EQUIVALENTE DE IGUAL OU SUPERIOR LINHA.				

ITEM 0008	Und.: Unidade	Qtd.: 5	Valor unit. de referência: R\$ 2.135,77	Valor total de referência: R\$ 10.678,85
FOGÃO A GÁS DE 06 BOCAS - COR PRETA (ITEM RENEN 2894): EQUIPAMENTO DE USO GERAL E DOMÉSTICO DESTINADO AO PREPARO DE ALIMENTOS EM AMBIENTES DE APOIO E COPAS HOSPITALARES/UNIDADES DE SAÚDE, UTILIZANDO GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP) COMO ELEMENTO COMBUSTÍVEL. ESTRUTURA ROBUSTA COM ACABAMENTO EXTERNO PREDOMINANTE NA COR PRETA, DOTADO DE MESA DE ALTA RESISTÊNCIA EM VIDRO TEMPERADO PRETO, COM 06 (SEIS) QUEIMADORES/BOCAS DE DIFERENTES POTÊNCIAS (QUEIMADORES RÁPIDOS E SEMIRÁPIDOS) E TREMPES (GRADES) INDIVIDUAIS REFORÇADAS EM FERRO FUNDIDO OU AÇO ESMALTADO ANTIDERRAPANTE. SISTEMA DE ACENDIMENTO TOTALMENTE AUTOMÁTICO NO FORNO E EM TODAS AS BOCAS, ACIONADO POR BOTÕES GIRATÓRIOS INJETADOS E SISTEMA DE SEGURANÇA COM VÁLVULA CORTA-GÁS NO FORNO PARA EVITAR ACIDENTES. INTEGRADO COM FORNO DE GRANDE CAPACIDADE, REVESTIDO COM TECNOLOGIA DE ESMALTAÇÃO LIMPA-FÁCIL, DOTADO DE PRATELEIRAS AJUSTÁVEIS, PORTA COM VISOR DE VIDRO DUPLO TEMPERADO (COM ACABAMENTO TOTAL OU PARCIAL EM VIDRO PRETO) E PUXADOR ERGONÔMICO. O EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR FUNCIONAMENTO ELÉTRICO BIVOLT AUTOMÁTICO (PARA O SISTEMA DE ACENDIMENTO), CLASSIFICAÇÃO ENERGÉTICA "A" NO SELO CONPET/INMETRO, ATENDENDO INTEGRALMENTE À CONFIGURAÇÃO DE 06 BOCAS. O EQUIPAMENTO/MATERIAL OFERTADO DEVERÁ CONTAR COM GARANTIA TÉCNICA MÍNIMA DE FÁBRICA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO DEFINITIVO DO OBJETO. FICA ESTABELECIDO A OBRIGATORIEDADE DE ENVIO, POR PARTE DA LICITANTE DETENTORA DA MELHOR OFERTA, DE CATÁLOGO TÉCNICO OFICIAL DO PRODUTO, CONTENDO FOTO COLORIDA NÍTIDA E DESCRIÇÃO DETALHADA DE TODAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES E RECURSOS, PARA FINS DE ANÁLISE, CONFERÊNCIA E APROVAÇÃO PRÉVIA PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL, COMO CONDIÇÃO INDISPENSÁVEL PARA A ACEITAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO				

DO ITEM. MARCAS REFERÊNCIAS: REPRESENTADAS POR FABRICANTES DE PRIMEIRA LINHA COMO ELECTROLUX, BRASTEMP, CONSUL, FISCHER E TRAMONTINA

ITEM 0009	Und.: Unidade	Qtd.: 3	Valor unit. de referência: R\$ 2.575,86	Valor total de referência: R\$ 7.727,58
COOKTOP DE INDUÇÃO ELETROMAGNÉTICA DE EMBUTIR MODELO SLIM PARA COZINHA INSTITUCIONAL, CONFIGURADO COM MESA SUPERIOR CONTÍNUA EM VIDRO VITROCERÂMICO SELADO DE ALTA RESISTÊNCIA NA COR PRETA, DOTADO DE 05 (CINCO) ZONAS DE COCÇÃO INDEPENDENTES COM CONTROLE INDIVIDUAL DE NO MÍNIMO 09 NÍVEIS DE POTÊNCIA, EXIGINDO-SE QUE PELO MENOS 02 ZONAS ADJACENTES POSSUAM FUNÇÃO DE INTERCONEXÃO ELETRÔNICA (FLEX/FREE ZONE). O EQUIPAMENTO APRESENTA DIMENSÕES EXTERNAS NOMINAIS ENTRE 75 CM E 90 CM DE LARGURA, 50 CM E 52 CM DE PROFUNDIDADE, ALTURA DE EMBUTIR NÃO SUPERIOR A 7 CM E PESO LÍQUIDO ENTRE 10 KG E 13 KG, OPERANDO EM FREQUÊNCIA DE 60 HZ COM POTÊNCIA NOMINAL TOTAL ENTRE 7.200W E 9.500W, EFICIÊNCIA ENERGÉTICA NÍVEL "A" E ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA FLEXÍVEL BIVOLT AUTOMÁTICO OU EM TENSÃO 220V NATIVO. A INTERFACE É COMPOSTA POR PAINEL FRONTAL DIGITAL SENSÍVEL AO TOQUE (TOUCH SCREEN) OU SLIDE CONTROL, INTEGRANDO RECURSOS DIGITAIS DE FUNÇÃO TURBO/BOOSTER, TEMPORIZADOR DIGITAL (TIMER) PROGRAMÁVEL INDIVIDUAL PARA ATÉ 99 MINUTOS COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO SONORO E FUNÇÃO PAUSA (PLAY/PAUSE). DISPÕE DE SISTEMAS DE SEGURANÇA ATIVA E PASSIVA CONTENDO DETECTOR DE PAINEL AUTÔNOMO, INDICADOR VISUAL DE CALOR RESIDUAL, TRAVA DE SEGURANÇA ELETRÔNICA PARA BLOQUEIO DO PAINEL E DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO DE EMERGÊNCIA CONTRA SUPERAQUECIMENTO, DEVENDO SER ENTREGUE NA EMBALAGEM ORIGINAL COM MANUAL EM LÍNGUA PORTUGUESA, GARANTIA COMERCIAL MÍNIMA DE FÁBRICA DE 12 MESES COM COBERTURA NACIONAL E CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DO INMETRO. FICA ESTABELECIDO A OBRIGATORIEDADE DE ENVIO, POR PARTE DA LICITANTE DETENTORA DA MELHOR OFERTA, DE CATÁLOGO TÉCNICO OFICIAL DO PRODUTO, CONTENDO FOTO COLORIDA NÍTIDA E DESCRIÇÃO DETALHADA DE TODAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES E RECURSOS, PARA FINS DE ANÁLISE, CONFERÊNCIA E APROVAÇÃO PRÉVIA PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL, COMO CONDIÇÃO INDISPENSÁVEL PARA A ACEITAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DO ITEM. MARCAS REFERÊNCIAS: REPRESENTADAS POR FABRICANTES DE PRIMEIRA LINHA COMO ELECTROLUX, BRASTEMP, CONSUL, FISCHER E TRAMONTINA				

ITEM 0010	Und.: Unidade	Qtd.: 5	Valor unit. de referência: R\$ 1.099,80	Valor total de referência: R\$ 5.499,00
FORNO ELÉTRICO DE BANCADA PROFISSIONAL PARA COZINHA INDUSTRIAL E COPAS DE UNIDADES DE SAÚDE, CONFIGURADO OBRIGATORIAMENTE COM ACIONAMENTO ELÉTRICO E CONFECCIONADO COM ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL, APRESENTANDO ACABAMENTO FRONTAL INTEGRAL EM VIDRO TEMPERADO (FULL GLASS) NA COR PRETA OU CINZA ESPELHADO. PROJETADO PARA OPERAR POR LONGOS PERÍODOS SUPORTANDO ALTAS TEMPERATURAS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS, O EQUIPAMENTO POSSUI CAPACIDADE NOMINAL DE 50 LITROS E DISPÕE INTERNAMENTE DE SUPORTE CONTENDO DE 2 A 4 NÍVEIS DE TRILHOS LATERAIS, POSSUINDO GRELHA ARAMADA DESLIZANTE COM LIMITADORES DE SEGURANÇA E BANDEJA COLETORES DE RESÍDUOS REVESTIDA COM TECNOLOGIA DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO (EASY-CLEAN). O SISTEMA DE AQUECIMENTO DISTRIBUI O CALOR DE FORMA HOMOGÊNEA ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS BLINDADAS SUPERIOR E INFERIOR COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 1500W E CONTROLE INDEPENDENTE DE ACIONAMENTO, OPERANDO COM CONTROLE PRECISO DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO AJUSTÁVEL DE 90° C ATÉ 230°C. O PAINEL DE CONTROLE FRONTAL INTEGRA TEMPORIZADOR DE ATÉ 90 MINUTOS COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO E AVISO SONORO, SINALIZAÇÃO LUMINOSA E ILUMINAÇÃO INTERNA PARA MONITORAMENTO VISUAL, CONTANDO COM PORTA ROBUSTA DE DÚPLO VIDRO TEMPERADO E PUXADOR COM ISOLAMENTO ANTITÉRMICO SOBRE ISOLAMENTO TÉRMICO EFICIENTE. O SISTEMA ATENDE ÀS NORMAS VIGENTES COM ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA FLEXÍVEL EM MODO BIVOLT AUTOMÁTICO OU EM TENSÃO DE 220V NATIVO, SENDO EXIGIDA A CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE SEGURANÇA E DESEMPENHO DO INMETRO, GARANTIA TÉCNICA DO FABRICANTE E A OBRIGATORIEDADE DE ENVIO, POR PARTE DA LICITANTE DETENTORA DA MELHOR OFERTA, DE CATÁLOGO TÉCNICO DO PRODUTO CONTENDO FOTO COLORIDA E DESCRIÇÃO DETALHADA PARA FINS DE ANÁLISE E APROVAÇÃO PRÉVIA PELA ADMINISTRAÇÃO. MARCAS REFERÊNCIAS: REPRESENTADAS POR FABRICANTES DE PRIMEIRA LINHA COMO ELECTROLUX, BRASTEMP, CONSUL, FISCHER E TRAMONTINA				

ITEM 0011	Und.: Unidade	Qtd.: 3	Valor unit. de referência: R\$ 2.644,83	Valor total de referência: R\$ 7.934,49
FORNO ELÉTRICO DE EMBUTIR - TORRE: FORNO ELÉTRICO DE EMBUTIR PARA COPA OU COZINHA DE UNIDADE DE SAÚDE, CONFIGURADO OBRIGATORIAMENTE COM ACIONAMENTO ELÉTRICO E				

CONFECCIONADO COM ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL E ACABAMENTO FRONTAL EM VIDRO NA COR PRETA, PROJETADO PARA ASSAR, AQUECER E PROCESSAR ALIMENTOS. O EQUIPAMENTO POSSUI CAVIDADE SELADA COM CANTOS ARREDONDADOS E SUPERCAPACIDADE TOTAL DE 80 LITROS COM ESMALTAÇÃO VITRIFICADA DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO (TECNOLOGIA FASTCLEAN OU EQUIVALENTE), DISPONDO DE SUPORTE INTERNO COM NÍVEIS DE TRILHOS LATERAIS TIPO RASPANTE ACOMPANHADO DE PRATELEIRA, GRADE ESPECÍFICA PARA AIRFRY E BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS/GORDURAS MULTIFUNCIONAL. O SISTEMA DE AQUECIMENTO É DE ALTA PERFORMANCE COM POTÊNCIA TOTAL ELÉTRICA DE 2769W, DOTADO DE SISTEMA DE CONVECÇÃO ATIVA COM VENTILADOR INTERNO PARA CIRCULAÇÃO UNIFORME DO AR QUENTE (TECNOLOGIA PERFECTCOOK360), GRILL ELÉTRICO INTEGRADO COM POTÊNCIA DE 1700W E CONTROLE PRECISO DE TEMPERATURA DIGITAL VIA PAINEL COM VARIAÇÃO DE 50°C ATÉ 230°C. O PAINEL DE CONTROLE FRONTAL É DO TIPO DIGITAL FULL TOUCH, INTEGRANDO RECURSOS DE TIMER COM AVISO SONORO E DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO AO TÉRMINO DO TEMPO PROGRAMADO, FUNÇÃO AIRFRY COM RECEITAS PRÉ-PROGRAMADAS, FUNÇÃO GRATINAR, FUNÇÃO DOURAR E CINCO DIFERENTES MODOS DE PREPARO (ASSAR/CONVECÇÃO, ASSAR TRADICIONAL, BASE CROCANTE, ASSAR LENTO E MANTER AQUECIDO), CONTANDO COM PORTA ROBUSTA DE VIDRO DUPLO, VIDRO INTERNO REMOVÍVEL PARA FACILIDADE DE LIMPEZA E LÂMPADA INTERNA DE 40W. O SISTEMA ELÉTRICO OPERA EM FREQUÊNCIA DE 60 HZ COM ALIMENTAÇÃO EM MODO BIVOLT AUTOMÁTICO OU EM TENSÃO DE 220V NATIVO, SENDO EXIGIDA A CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE SEGURANÇA E DESEMPENHO DO INMETRO, GARANTIA TÉCNICA MÍNIMA DE FÁBRICA 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DEFINITIVO DO OBJETO, E A OBRIGATORIEDADE DE ENVIO, POR PARTE DA LICITANTE DETENTORA DA MELHOR OFERTA, DE CATÁLOGO TÉCNICO OFICIAL DO PRODUTO CONTENDO FOTO COLORIDA NÍTIDA E DESCRIÇÃO DETALHADA DE TODAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES PARA FINS DE ANÁLISE E APROVAÇÃO PRÉVIA PELA ADMINISTRAÇÃO. MARCAS REFERÊNCIAS: REPRESENTADAS POR FABRICANTES DE PRIMEIRA LINHA COMO ELECTROLUX, BRASTEMP, CONSUL, FISCHER E TRAMONTINA

ITEM 0012	Und.: Unidade	Qtd.: 5	Valor unit. de referência: R\$ 939,72	Valor total de referência: R\$ 4.698,60
FORNO DE MICRO-ONDAS 26 A 30 LITROS - COR PRETA (ITEM RENEN 1994): EQUIPAMENTO ELETRODOMÉSTICO DE USO GERAL, DESTINADO AO AQUECIMENTO RÁPIDO E PREPARO DE ALIMENTOS EM AMBIENTES DE NUTRIÇÃO, COPAS E COZINHAS DE UNIDADES DE SAÚDE. O APARELHO DEVE POSSUIR CAPACIDADE INTERNA ÚTIL DE 26 LITROS A 30 LITROS, COM ACABAMENTO EXTERNO PREDOMINANTE NA COR PRETA (GABINETE E PAINEL), CONFERINDO ESTÉTICA MODERNA E FACILIDADE DE LIMPEZA. PAINEL DE CONTROLE DIGITAL DO TIPO MEMBRANA OU TOQUE COM FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS DE RECEITAS E DESCONGELAMENTO, TIMER COM RELÓGIO DIGITAL, TRAVA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E TECLA DE INÍCIO RÁPIDO (+30 SEGUNDOS). CAVIDADE INTERNA REVESTIDA COM MATERIAL DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO (TECNOLOGIA LIMPA-FÁCIL OU PINTURA DE ALTA RESISTÊNCIA), DOTADA DE PRATO GIRATÓRIO DE VIDRO TEMPERADO DE ALTA DURABILIDADE E ILUMINAÇÃO INTERNA ACIONADA NA ABERTURA DA PORTA. O SISTEMA DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA DO EQUIPAMENTO DEVE SER OBRIGATORIAMENTE DO TIPO BIVOLT AUTOMÁTICO OU NATIVO EM TENSÃO DE 220V, APRESENTANDO EFICIÊNCIA ENERGÉTICA COMPROVADA NA CLASSIFICAÇÃO "A" DO SELO PROCEL/INMETRO. MARCAS REFERÊNCIAS: REPRESENTADAS POR FABRICANTES DE PRIMEIRA LINHA COMO ELECTROLUX, BRASTEMP, CONSUL, FISCHER E TRAMONTINA				

ITEM 0013	Und.: Unidade	Qtd.: 2	Valor unit. de referência: R\$ 2.581,37	Valor total de referência: R\$ 5.162,74
FORNO MICRO-ONDAS DE EMBUTIR PARA COPA OU COZINHA DE UNIDADE DE SAÚDE, CONFIGURADO OBRIGATORIAMENTE COM ACIONAMENTO ELÉTRICO E CONFECCIONADO COM ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL E ACABAMENTO FRONTAL EM VIDRO ESPELHADO COM MOLDURA INTEGRADA, PROJETADO PARA AQUECER, DESCONGELAR E PROCESSAR ALIMENTOS COM AGILIDADE. O EQUIPAMENTO POSSUI CAVIDADE INTERNA EM AÇO INOXIDÁVEL COM CAPACIDADE TOTAL DE 34 LITROS, GARANTINDO ALTA DURABILIDADE E FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO, SENDO ACOMPANHADO DE PRATO GIRATÓRIO DE VIDRO E SUPORTE PARA FUNÇÕES ESPECÍFICAS. O SISTEMA DE AQUECIMENTO OPERA COM POTÊNCIA ÚTIL DE MICRO-ONDAS DE NO MÍNIMO 1000W E POTÊNCIA DE GRILL ELÉTRICO DE 1000W, PERMITINDO DOURAR E GRATINAR PREPAROS ATRAVÉS DO ACIONAMENTO DE RESISTÊNCIAS SUPERIORES. O PAINEL DE CONTROLE FRONTAL É DO TIPO DIGITAL COM DISPLAY EM LED AZUL E BOTÕES INTEGRADOS, CONTANDO COM FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS DE MENU (COMO RECEITAS DO DIA A DIA, DESCONGELAMENTO POR TIPO DE ALIMENTO, PESO OU TEMPO), TIMER DIGITAL COM AVISO SONORO, DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO, RELÓGIO DIGITAL, FUNÇÃO MANTER AQUECIDO, FUNÇÃO TIRA ODORE (QUE MINIMIZA OS AROMAS INTERNOS ATRAVÉS DA CIRCULAÇÃO DE AR) E TRAVA DE SEGURANÇA ELETRÔNICA PARA BLOQUEIO DO PAINEL. O SISTEMA ATENDE ÀS NORMAS VIGENTES COM FREQUÊNCIA DE 60 HZ E ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA EM TENSÃO				

DE 220V NATIVO, SENDO EXIGIDA A CLASSIFICAÇÃO MÁXIMA DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA NÍVEL "A" PELO SELO PROCEL, CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE SEGURANÇA E DESEMPENHO DO INMETRO, GARANTIA TÉCNICA MÍNIMA DE FÁBRICA DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DEFINITIVO DO OBJETO, E A OBRIGATORIEDADE DE ENVIO, POR PARTE DA LICITANTE DETENTORA DA MELHOR OFERTA, DE CATÁLOGO TÉCNICO OFICIAL DO PRODUTO CONTENDO FOTO COLORIDA NÍTIDA E DESCRIÇÃO DETALHADA DE TODAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES PARA FINS DE ANÁLISE E APROVAÇÃO PRÉVIA PELA ADMINISTRAÇÃO. MARCAS REFERÊNCIAS: REPRESENTADAS POR FABRICANTES DE PRIMEIRA LINHA COMO ELECTROLUX, BRASTEMP, CONSUL, FISCHER E TRAMONTINA

ITEM 0014	Und.: Unidade	Qtd.: 100	Valor unit. de referência: R\$ 7,04	Valor total de referência: R\$ 704,00
GARFO DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL — ITEM/CLASSIFICAÇÃO GERAIS: UTENSÍLIO DE CUTELARIA DE PRIMEIRA LINHA, COMERCIALIZADO POR UNIDADE, DESTINADO AO SERVIÇO DE REFEIÇÕES PRINCIPAIS NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE. O PRODUTO DEVE SER INTEGRALMENTE CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL DE ALTA QUALIDADE E ESPESSURA ROBUSTA (MÍNIMO DE 1,5 MM), GARANTINDO ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA QUE EVITE DEFORMAÇÕES OU DOBRAMENTOS DURANTE O USO CULINÁRIO DIÁRIO. O DESIGN DEVE APRESENTAR PERFIL ANATÔMICO E FUNCIONAL, COMPOSTO POR CABO LONGO COM ACABAMENTO POLIDO, LATERAIS LISAS E BORDAS ARREDONDADAS PARA UM MANUSEIO SEGURO E CONFORTÁVEL. A PARTE FRONTAL DEVE CONTAR COM 04 DENTES SIMÉTRICOS, PERFEITAMENTE ALINHADOS, COM POLIMENTO INTERNO ENTRE OS DENTES PARA EVITAR O ACÚMULO DE RESÍDUOS E GARANTIR A PERFEITA HIGIENIZAÇÃO SANITÁRIA. A PEÇA DEVE SER ALTAMENTE RESISTENTE À CORROSÃO, OXIDAÇÃO E MANCHAS, SENDO PLENAMENTE COMPATÍVEL COM CICLOS CONTÍNUOS DE LAVAGEM EM LAVA-LOUÇAS INDUSTRIAIS. ADOTA-SE COMO REFERÊNCIA TÉCNICA E PADRÃO DE QUALIDADE MARCAS CONSAGRADAS DO MERCADO NACIONAL COMO TRAMONTINA (LINHAS LAGUNA, BÚZIOS OU CARMEL) OU EQUIVALENTE DE IGUALOU SUPERIOR LINHA.				

ITEM 0015	Und.: Unidade	Qtd.: 5	Valor unit. de referência: R\$ 3.435,11	Valor total de referência: R\$ 17.175,55
REFRIGERADOR DOMÉSTICO DE 360 A 400 LITROS - COR PRETA (ITEM RENEN 2022): EQUIPAMENTO ELETRODOMÉSTICO DO TIPO GELADEIRA/REFRIGERADOR, DESTINADO À CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS DE USO GERAL EM COPAS E AMBIENTES DE APOIO DE UNIDADES DE SAÚDE. O APARELHO DEVE POSSUIR CAPACIDADE TOTAL INTERNA ÚTIL NA FAIXA DE 360 LITROS A 400 LITROS, CONFIGURAÇÃO VERTICAL DO TIPO DUPLEX (COM 02 PORTAS INDEPENDENTES). ACABAMENTO EXTERNO PREDOMINANTE NA COR PRETA (GABINETE E PORTAS). EQUIPADO PREFERENCIALMENTE COM DISPENSER EXTERNO DE ÁGUA NA PORTA. SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO COM TECNOLOGIA FROST FREE (DEGELO TOTALMENTE AUTOMÁTICO), INTEGRADO PREFERENCIALMENTE COM TECNOLOGIA DE MOTOR DO TIPO INVERTER (OU SIMILAR DE ALTA EFICIÊNCIA). COMPARTIMENTO INTERNO DOTADO DE PRATELEIRAS REGULÁVEIS DE ALTA RESISTÊNCIA, GAVETÃO PARA ORGANIZAÇÃO, ILUMINAÇÃO INTERNA EM LED E CONTROLE ELETRÔNICO DE TEMPERATURA. O SISTEMA DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA DO EQUIPAMENTO DEVE SER OBRIGATORIAMENTE DO TIPO BIVOLT AUTOMÁTICO OU NATIVO EM TENSÃO DE 220V, APRESENTANDO OBRIGATORIAMENTE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA CLASSIFICAÇÃO "A" (COM SELO PROCEL/INMETRO ATIVO DE ECONOMIA DE ENERGIA). O EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR GARANTIA MÍNIMA DE FABRICAÇÃO DE 12 (DOZE) MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, ATENDENDO INTEGRALMENTE À FAIXA DE CAPACIDADE PARAMETRIZADA NO SISTEMA DE PROPOSTAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.				

ITEM 0016	Und.: Unidade	Qtd.: 5	Valor unit. de referência: R\$ 449,77	Valor total de referência: R\$ 2.248,85
JOGO DE PANEIS ANTIADERENTE (MÍNIMO 5 PEÇAS) — ITEM/CLASSIFICAÇÃO GERAIS: CONJUNTO DE UTENSÍLIOS CULINÁRIOS DE PRIMEIRA LINHA, DESTINADO AO PREPARO DE REFEIÇÕES NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE, COMPOSTO POR CORPOS E CAÇAROLAS CONFECCIONADOS EM ALUMÍNIO DE ALTA ESPESSURA (MÍNIMO DE 3,0 MM) PARA GARANTIR UMA CONDUÇÃO TÉRMICA RÁPIDA E UNIFORME. TODAS AS PEÇAS DEVEM POSSUIR REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO EM ANTIADERENTE TÉCNICO DE ALTA PERFORMANCE (TECNOLOGIA STARFLON EXCELLENT OU EQUIVALENTE), LIVRE DE PFOA, QUE OFEREÇA ALTÍSSIMA RESISTÊNCIA À ABRASÃO E EVITE A ADERÊNCIA DE ALIMENTOS, FACILITANDO A HIGIENIZAÇÃO SANITÁRIA. O JOGO DEVE CONTER, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE 05 PEÇAS REGULAMENTARES: 01 PANELA COM TAMPA (DIÂMETRO MÍNIMO DE 16 CM), 01 PANELA COM TAMPA (DIÂMETRO MÍNIMO DE 18 CM), 01 CAÇAROLA COM TAMPA (DIÂMETRO MÍNIMO DE 20 CM OU 24 CM), 01 FRIGIDEIRA FUNDA (DIÂMETRO MÍNIMO DE 24 CM) E 01				

FERVEDOR/LEITEIRA (DIÂMETRO MÍNIMO DE 14 CM). AS PEÇAS DEVEM SER EQUIPADAS COM CABOS, ALÇAS E PEGADORES EM BAQUELITE ANTITÉRMICO COM ACABAMENTO SUAVE AO TOQUE (SOFT TOUCH), GARANTINDO MANUSEIO SEGURO CONTRA QUEIMADURAS, ETAMPAS DE VIDRO TEMPERADO COM BORDAS EM AÇO INOXIDÁVEL E SAÍDA DE VAPOR INTEGRADA. SERVIRÁ COMO REFERÊNCIA MÁXIMA DE QUALIDADE E PADRÃO CONSTRUTIVO MARCAS CONSOLIDADAS DE PRIMEIRA LINHA DO MERCADO COMO TRAMONTINA (LINHA SICÍLIA / TURIM), ROCHEDO (LINHA INOVA / SMART), BRINOX (LINHA CERAMIC LIFE) OU OSTER.

ITEM 0017	Und.: Unidade	Qtd.: 5	Valor unit. de referência: R\$ 435,99	Valor total de referência: R\$ 2.179,95
JOGO DE PANEAS PARA FOGÃO DE INDUÇÃO (MÍNIMO 5 PEÇAS) — ITEM/CLASSIFICAÇÃO GERAIS: CONJUNTO DE UTENSÍLIOS CULINÁRIOS DE PRIMEIRA LINHA COM COMPATIBILIDADE MAGNÉTICA UNIVERSAL, DESTINADO AO PREPARO DE REFEIÇÕES NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE ATRAVÉS DE FOGÕES DE INDUÇÃO, A GÁS, ELÉTRICOS OU VITROCERÂMICOS. AS PEÇAS DEVEM SER CONFECCIONADAS COM ESTRUTURA EM ALUMÍNIO DE ALTA ESPESSURA E POSSUIR, OBRIGATORIAMENTE, UM FUNDO TRIPLO OU BASE COM DISCO DE AÇO INOXIDÁVEL/FERROMAGNÉTICO ACOPLADO, GARANTINDO A INDUÇÃO MAGNÉTICA E A DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DO CALOR. O REVESTIMENTO INTERNO DEVE SER EM ANTIADERENTE CERÂMICO DE ALTA PERFORMANCE, LIVRE DE COMPONENTES NOCIVOS (PFOA E PTFE), QUE PERMITA O PREPARO DE ALIMENTOS COM MENOS ÓLEO E OFEREÇA FACILIDADE DE HIGIENIZAÇÃO. O JOGO DEVE CONTER, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE 05 PEÇAS REGULAMENTARES: 01 PANEAL COM TAMPAL (MÍNIMO DE 16 CM), 01 PANEAL COM TAMPAL (MÍNIMO DE 18 CM), 01 CAÇAROLA COM TAMPAL (MÍNIMO DE 20 CM), 01 CAÇAROLA MAIOR COM TAMPAL (MÍNIMO DE 22 CM) E 01 FRIGIDEIRA ABERTA (MÍNIMO DE 22 CM). TODAS AS PEÇAS DEVEM SER DOTADAS DE CABOS E ALÇAS COM REVESTIMENTO ANTITÉRMICO (TIPO SOFT TOUCH OU BAQUELITE ISOLANTE), TAMPAS DE VIDRO TEMPERADO COM SAÍDA DE VAPOR E BORDAS EM AÇO INOX, SERVINDO COMO REFERÊNCIA DE QUALIDADE E PADRÃO CONSTRUTIVO MARCAS CONSAGRADAS COMO JHAMBAL (LINHA REVESTIMENTO CERÂMICO INDUÇÃO), BRINOX (LINHA CERAMIC LIFE SMART / OPTIMA), TRAMONTINA (LINHA MÔNACO INDUÇÃO / LYON) OU OSTER (LINHA MARBLE).				

ITEM 0018	Und.: Unidade	Qtd.: 50	Valor unit. de referência: R\$ 24,21	Valor total de referência: R\$ 1.210,50
JOGO DE XÍCARA COM PIRES EMPILHÁVEL (PORCELANA BRANCA 200 ML A 250 ML) — ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: UTENSÍLIO DE COPAL DEPRIMEIRA LINHA, COMERCIALIZADO EM CONJUNTO COMPOSTO POR 01 XÍCARA E 01 PIRES NA COR BRANCA MONOCROMÁTICA, FABRICADO EXCLUSIVAMENTE EM PORCELANA LEGÍTIMA DE ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA E TÉRMICA (LINHA GOURMET/HOTEL), COM BAIXA POROSIDADE E ESMALTE DE ALTA DURABILIDADE, SENDO EXPRESSAMENTE VEDADO O FORNECIMENTO DE MATERIAL EM VIDRO OU OPALA. A XÍCARA DEVE POSSUIR CAPACIDADE VOLUMÉTRICA COMPREENDIDA NA FAIXA DE 200 ML A 250 ML EAPRESENTAR OBRIGATORIAMENTE DESIGN ESTRUTURAL EMPILHÁVEL COM ENCAIXE PERFEITO PARA OTIMIZAÇÃO DE ESPAÇO E ARMAZENAMENTO SEGURO, ALÉM DE TOTAL COMPATIBILIDADE PARA USO EM MICRO-ONDAS E HIGIENIZAÇÃO CONTÍNUA EM LAVA-LOUÇAS INSTITUCIONAIS. AMBAS AS PEÇAS DEVEM APRESENTAR ACABAMENTO DE SUPERFÍCIE INTEIRAMENTE LISO, LIVRE DE POROSIDADES, TRINCAS, LASCAS OU IMPERFEIÇÕES ESTRUTURAIS, ADOTANDO-SE COMO REFERÊNCIA TÉCNICA E BALIZAMENTO ORÇAMENTÁRIO O MODELO OXFORD PORCELANAS (LINHA GOURMET / HOTEL / EMPILHÁVEL 200ML) OU EQUIVALENTE DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE				

ITEM 0019	Und.: Unidade	Qtd.: 5	Valor unit. de referência: R\$ 439,83	Valor total de referência: R\$ 2.199,15
EQUIPAMENTO ELETRODOMÉSTICO DE ALTA PERFORMANCE DESTINADO A MISTURAR, TRITURAR E LIQUEFAZER ALIMENTOS NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE, DOTADO DE COPO CONFECCIONADO OBRIGATORIAMENTE EM VIDRO CALCINADO OU BOROSSILICATO DE ALTA RESISTÊNCIA TÉRMICA E MECÂNICA, COM CAPACIDADE VOLUMÉTRICA ÚTIL DE NO MÍNIMO 1,5 LITROS, TAMPAL COM SOBRETAMPAL DOSADORA E VEDAÇÃO HERMÉTICA. O CONJUNTO MOTOR DEVE POSSUIR POTÊNCIA NOMINAL DE NO MÍNIMO 1000 W, BASE COM ACABAMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, PÉS ANTIDERRAPANTES, CONTROLE DE VELOCIDADE VARIÁVEL COM FUNÇÃO PULSAR/TRITURAR GELO E CONJUNTO DE NO MÍNIMO 4 LÂMINAS EM AÇO INOXIDÁVEL, SENDO O BLOCO DE LÂMINAS OBRIGATORIAMENTE REMOVÍVEL DA JARRA PARA FINS DE HIGIENIZAÇÃO SANITÁRIA. O EQUIPAMENTO DEVE CONTAR COM CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE SEGURANÇA DO INMETRO VIGENTE E ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA COMPATÍVEL COM A REDE LOCAL (127V OU 220V, CONFORME A UNIDADE DE DESTINO), SERVINDO COMO REFERÊNCIA DE QUALIDADE E PADRÃO CONSTRUTIVO MARCAS DE				

PRIMEIRA LINHA COMO WAP (LINHA INOX CHEF WB2000), OSTER (LINHA OSTERIZER/CLASSIC), PHILIPS WALITA (LINHA PROBLEND) OU ELECTROLUX (LINHA EXPERT/EXPLORE).

ITEM 0020	Und.: Unidade	Qtd.: 100	Valor unit. de referência: R\$ 25,59	Valor total de referência: R\$ 2.559,00
PRATO RASO DE JANTAR (PORCELANA BRANCA) — ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: UTENSÍLIO DE COPA E REFEITÓRIO DE PRIMEIRA LINHA, COMERCIALIZADO POR UNIDADE, DESTINADO AO SERVIÇO DE REFEIÇÕES PRINCIPAIS NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE. A PEÇA DEVE SER FABRICADA EXCLUSIVAMENTE EM PORCELANA LEGÍTIMA DE ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA E TÉRMICA (LINHA GOURMET/HOTEL), COM BAIXA POROSIDADE E ESMALTE DE ALTA DURABILIDADE, SENDO EXPRESSAMENTE VEDADO O FORNECIMENTO DE MATERIAL EM VIDRO OU OPALA. O PRATO DEVE SER DO TIPO RASO, POSSUIR FORMATO REDONDO COM DIÂMETRO DE REFERÊNCIA ENTRE 24 CM E 26 CM, APRESENTANDO COLORAÇÃO INTEIRAMENTE BRANCA MONOCROMÁTICA E DESIGN EMPILHÁVEL PARA OTIMIZAÇÃO DE ESPAÇO E ARMAZENAMENTO SEGURO EM LOTES. O MODELO DEVE OFERECER TOTAL COMPATIBILIDADE PARA USO EM MICRO-ONDAS E HIGIENIZAÇÃO CONTÍNUA EM LAVA -LOUÇAS INSTITUCIONAIS, APRESENTANDO ACABAMENTO DE SUPERFÍCIE INTEIRAMENTE LISO, LIVRE DE POROSIDADES, TRINCAS, LASCAS OU IMPERFEIÇÕES ESTRUTURAIS, ADOTANDO-SE COMO REFERÊNCIA TÉCNICA E BALIZAMENTO ORÇAMENTÁRIO O MODELO OXFORD PORCELANAS (LINHA GOURMET / HOTEL PRATO RASO) OU EQUIVALENTE DE IGUAL OU SUPERIOR QUALIDADE				

ITEM 0021	Und.: Unidade	Qtd.: 5	Valor unit. de referência: R\$ 245,93	Valor total de referência: R\$ 1.229,65
SANDUICHEIRA E GRILL ELÉTRICO DE PRIMEIRA LINHA — ITEM/CLASSIFICAÇÃO GERAIS: EQUIPAMENTO ELETRODOMÉSTICO DO TIPO TOST GRILL COM DUPLO AQUECIMENTO, DESTINADO A GRELHAR, TOSTAR E SELAR ALIMENTOS DE FORMA RÁPIDA NAS DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE. O EQUIPAMENTO DEVE POSSUIR PLACAS INTERNAS COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE DE ALTA DURABILIDADE PARA EVITAR A ADERÊNCIA DE RESÍDUOS E FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO, MOTOR COM POTÊNCIA NOMINAL DE NO MÍNIMO 750 W E LUZES INDICADORAS DE FUNCIONAMENTO (LEDS SINALIZADORES DE APARELHO LIGADO E DE TEMPERATURA IDEAL/PRONTO PARA USO). A ESTRUTURA EXTERNA DEVE CONTAR COM ACABAMENTO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, ALÇA COM ISOLAMENTO TÉRMICO (FRIA AO TOQUE) EQUIPADA COM TRAVA DE SEGURANÇA MECÂNICA PARA FECHAMENTO SOB PRESSÃO, PÉS ANTIDERRAPANTES E SISTEMA DE ARMAZENAMENTO DO CABO ELÉTRICO NA BASE. O APARELHO DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO COMPULSÓRIA DE SEGURANÇA DO INMETRO VIGENTE E ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA COMPATÍVEL COM A REDE LOCAL (127V OU 220V), ADOTANDO COMO REFERÊNCIA DE QUALIDADE E PADRÃO CONSTRUTIVO MARCAS DE PRIMEIRA LINHA DO MERCADO COMO ELECTROLUX (LINHA TOST GRILL — MODELO SGE10), MONDIAL (LINHA ULTRA), OSTER (LINHA COMPACT) OU ARNO.				

ITEM 0022	Und.: Unidade	Qtd.: 2	Valor unit. de referência: R\$ 15.978,81	Valor total de referência: R\$ 31.957,62
SENSOR PARA RADIOGRAFIA DIGITAL INTRAORAL APLICAÇÃO: ODONTOLOGIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: SISTEMA DE RX DIGITAL PERIAPICAL/BITE WING VIA SENSOR COM CABO USB; O EQUIPAMENTO DEVE PERMITIR UM DIAGNÓSTICO NÍTIDO, PRECISO E SEGURO; DEVE OTIMIZAR OS PROCESSOS DE CAPTURA DE RADIOGRAFIAS INTRAORAIS, COM CAPTURA EM TEMPO REAL; DEVE PERMITIR O GERENCIAMENTO DIGITAL EFICIENTE DAS IMAGENS RADIOGRÁFICAS CAPTADAS; O SISTEMA DEVE POSSUIR SENSOR TIPO CMOS, QUE GERE IMAGENS COM RESOLUÇÃO MÍNIMA DE 25 PARES DE LINHA POR MILÍMETRO, COM TAMANHO DE 20 X 30 MM DE ÁREA ATIVA, COM CONEXÃO VIA USB 2.0; O SENSOR DEVE SER REFORÇADO INTERNAMENTE COM SILICONE, A FIM DE SER RESISTENTE À QUEDA OU CHOQUE; DEVE SER COMPATÍVEL COM QUALQUER EQUIPAMENTO DE RAIOS X INTRAORAL; DEVE VIR ACOMPANHADO DE SOFTWARE INTUITIVO, EM PORTUGUÊS, QUE POSSA SER INSTALADO EM QUANTOS COMPUTADORES FOREM NECESSÁRIOS, SEM LIMITE DE LICENÇA; DEVE OFERECER OS SEGUINTE RECURSOS PARA PROCESSAMENTO, MANIPULAÇÃO E AJUSTE DA IMAGEM: ROTAÇÃO, ZOOM, AJUSTE DE BRILHO, CONTRASTE E GAMA, INVERSÃO DE CORES, INSERÇÃO DE TEXTO, SETAS, CÍRCULOS, SELEÇÃO E RECORTE DE ÁREAS, MEDIÇÃO DE ÂNGULOS E SEGMENTOS, BARRA PARA LAUDOS/DIAGNÓSTICO, ODONTOGRAMA E COMPARAÇÃO DE IMAGENS EM TELA CHEIA; DEVE PERMITIR QUE AS IMAGENS SEJAM SALVAS EM DIVERSOS FORMATOS, PRINCIPALMENTE NOS FORMATOS TIFF, BITMAP, PNG, DICOM E JPG; DEVE GERAR LAUDOS EM FORMATO PDF OU SIMILAR; CONFORME, MAIS ESPECIFICAÇÕES NO TERMO DE REFERÊNCIA. OBRIGATORIAMENTE O SENSOR DEVERÁ SER ABSOLUTAMENTE COMPATÍVEL COM O RAIO-X ODONTOLÓGICO ATIVO NO PARQUE DE EQUIPAMENTOS DA SECRETARIA DA SAÚDE				

ITEM 0023	Und.: Unidade	Qtd.: 10	Valor unit. de referência: R\$ 2.155,64	Valor total de referência: R\$ 21.556,40
TABLET (ITEM RENEN 11744): DISPOSITIVO ELETRÔNICO PORTÁTIL COM INTERFACE TOUCHSCREEN DESTINADO À EXECUÇÃO DE APLICAÇÕES COMPUTACIONAIS EM UNIDADES DE SAÚDE; SISTEMA OPERACIONAL ANDROID 13 OU SUPERIOR COM SUPORTE A ATUALIZAÇÕES; TELA DE 11 POLEGADAS COM TECNOLOGIA LED/IPS, RESOLUÇÃO MÍNIMA DE 1920 X 1200 PIXELS E PROTEÇÃO CONTRA RISCOS; PROCESSADOR OCTA-CORE DE 2.2 GHZ OU SUPERIOR, MEMÓRIA RAM DE 4GB E ARMAZENAMENTO INTERNO DE 128GB, POSSUINDO SLOT PARA CARTÃO DE MEMÓRIA MICROSD DE ATÉ 1TB; CÂMERA TRASEIRA DE 13MP COM AUTOFOCO E FLASH LED, E CÂMERA FRONTAL DE 8MP PARA VIDEOCONFERÊNCIAS; CONECTIVIDADE POR PORTA USB-C COM SUPORTE A OTG, WI-FI DUAL-BAND (2.4 GHZ E 5 GHZ), BLUETOOTH 5.0 OU SUPERIOR E CONEXÃO MÓVEL 4G LTE/5G ATIVA POR NANO-SIM; SISTEMA DE POSICIONAMENTO GPS INTEGRADO COM SENSORES DE ACELERÔMETRO, GYROSCÓPIO E SENSOR DE LUZ; BATERIA INTERNA RECARREGÁVEL DE ÍONS DE LÍTIO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 7.000 MAH E CARREGAMENTO RÁPIDO, ACOMPANHADA DE FONTE DE ALIMENTAÇÃO BIVOLT AUTOMÁTICA E CABO DE DADOS; O ITEM DEVE MANTER SIMILARIDADE ESTÉTICA PARA PADRONIZAÇÃO COM A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, MEDIANTE CATÁLOGO TÉCNICO PARA HOMOLOGAÇÃO, ATENDENDO E SUPERANDO INTEGRALMENTE AS EXIGÊNCIAS MÍNIMAS OBRIGATÓRIAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.				

ITEM 0024	Und.: Unidade	Qtd.: 100	Valor unit. de referência: R\$ 13,23	Valor total de referência: R\$ 1.323,00
TAÇA DE VIDRO PARA ÁGUA / SUCO (MÍNIMO 300 ML) — ITEM/CLASSIFICAÇÃO GERAIS: UTENSÍLIO DE COPA E RECEPÇÃO DE PRIMEIRA LINHA, COMERCIALIZADO POR UNIDADE, DESTINADO AO SERVIÇO DE ÁGUA, SUCOS E BEBIDAS EM REUNIÕES, CONFERÊNCIAS E DEPENDÊNCIAS DA UNIDADE. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO EM VIDRO CRISTALINO, 100% TRANSPARENTE, MACIÇO E HOMOGÊNEO, APRESENTANDO ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA E TÉRMICA, SENDO PLENAMENTE COMPATÍVEL COM CICLOS CONTÍNUOS DE HIGIENIZAÇÃO EM LAVA-LOUÇAS INSTITUCIONAIS E INDUSTRIAIS. O DESIGN DEVE APRESENTAR PERFIL CLÁSSICO E FUNCIONAL, COMPOSTO POR BOJO LISO E ARREDONDADO COM CAPACIDADE VOLUMÉTRICA ENTRE 300 ML E 330 ML, SUSTENTADO POR HASTE CURTA E ROBUSTA INTEGRADA A UMA BASE CIRCULAR PLANA E ESTÁVEL, GARANTINDO O PERFEITO EQUILÍBRIO E SEGURANÇA NO MANUSEIO SOBRE MESAS DE TRABALHO. A BORDA SUPERIOR DEVE POSSUIR ACABAMENTO ARREDONDADO, PLANO E LISO (ISENTO DE REBARBAS OU FILETES CORTANTES), DEVENDO TODO O CORPO DA PEÇA SER RIGOROSAMENTE LIVRE DE BOLHAS DE AR, TRINCAS, LASCAS OU RANHURAS QUE PREJUDIQUEM A ESTÉTICA OU A PERFEITA HIGIENIZAÇÃO SANITÁRIA DO UTENSÍLIO. ADOTA-SE COMO REFERÊNCIA TÉCNICA E PADRÃO DE QUALIDADE O MODELO TAÇA DE VIDRO SM BUFFET 300ML DA NADIR FIGUEIREDO (REFERÊNCIA: 7022 OU EQUIVALENTE) DE IGUAL OU SUPERIOR LINHA.				

4.2. O valor total estimado da contratação é de R\$ 169.528,20 (cento e sessenta e nove mil, quinhentos e vinte e oito reais e vinte centavos).

4.3. As marcas e os modelos eventualmente mencionados nas especificações técnicas constantes do item 4.1 ostentam caráter MERAMENTE REFERENCIAL de padrão de qualidade, desempenho e acabamento, admitindo-se o fornecimento de produto de marca diversa, desde que de qualidade equivalente ou superior e que atenda integralmente às demais características técnicas exigidas, nos termos do art. 41, incisos I e III, da Lei nº 14.133/2021, sendo vedada a restrição do certame a marca ou fabricante determinado.

4.4. Nos itens em que a especificação técnica exige o envio de catálogo técnico oficial do produto, com foto colorida e descrição detalhada, tal documento deverá ser apresentado pela licitante detentora da melhor oferta, no prazo fixado no edital, como condição de aceitação da proposta.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os produtos deverão ser novos, de primeiro uso, sem avarias, vedado o fornecimento de bens remanufaturados, recondicionados, reembalados ou provenientes de mostruário.

5.2. Os bens deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes do item 4.1 deste Termo de Referência.

5.3. Os equipamentos eletroeletrônicos deverão possuir certificação compulsória do INMETRO e, quando submetidos a esses programas, classificação de eficiência energética exigida nos selos PROCEL/CONPET, além de alimentação elétrica compatível com a rede utilizada pelo Município (127V ou 220V).

5.4. O equipamento odontológico deverá possuir registro ou notificação válida perante a ANVISA, cujo número deverá ser informado, e ser integralmente compatível com os aparelhos de raios-X odontológicos em operação no parque de equipamentos da Secretaria Municipal de Saúde.

5.5. A bicicleta elétrica deverá observar a regulamentação do CONTRAN aplicável aos ciclo-elétricos e as normas técnicas de segurança pertinentes.

5.6. Os produtos deverão ser entregues acompanhados de manuais de operação em língua portuguesa, certificados de garantia e demais documentos exigidos pelo fabricante.

5.7. Os itens fornecidos deverão observar as normas técnicas da ABNT, do INMETRO, da ANVISA e demais legislações aplicáveis, quando cabíveis.

6. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Forma de entrega: INTEGRAL, devendo a contratada entregar a totalidade dos quantitativos constantes de cada Ordem/Autorização de Fornecimento em uma única remessa.

6.2. Prazo de entrega: até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da Ordem/Autorização de Fornecimento, admitida prorrogação por igual período mediante justificativa escrita aceita pela Administração.

6.3. Local de entrega: Secretaria Municipal de Saúde de Campo Limpo de Goiás, Rua Jerônimo Parreira, nº 41, Centro, CEP 75.160-000, Campo Limpo de Goiás – GO, ou em outro local indicado pela Administração no âmbito do Município, em dias úteis, no horário de expediente.

6.4. Correrão por conta exclusiva da contratada todas as despesas de transporte, carga, descarga, seguro, tributos, montagem e instalação dos bens, quando cabível, sem qualquer acréscimo ao preço registrado.

6.5. Os bens deverão ser entregues em perfeitas condições de uso, devidamente embalados e acondicionados de modo a preservar sua integridade, acompanhados da respectiva Nota Fiscal.

6.6. A contratada deverá substituir, às suas expensas e no prazo de 10 (dez) dias corridos contados da notificação, qualquer item que apresente defeito de fabricação, divergência de especificação ou avaria identificada no recebimento.

7. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. O recebimento provisório dar-se-á no ato da entrega, mediante termo circunstanciado ou aposição de carimbo e assinatura na Nota Fiscal, para efeito de posterior verificação da conformidade dos bens com as especificações exigidas, nos termos do art. 140, inciso II, alínea "a", da Lei nº 14.133/2021.

7.2. O recebimento definitivo dar-se-á no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados do recebimento provisório, mediante termo circunstanciado firmado pelo fiscal do contrato, após a verificação da quantidade, da qualidade, das especificações técnicas, das certificações exigidas e do pleno funcionamento dos equipamentos.

7.3. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da contratada pela perfeita execução do objeto, nos termos do art. 140, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

8. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. A gestão e a fiscalização da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes serão exercidas por servidor ou comissão formalmente designada pela autoridade competente, nos termos dos arts. 117 a 123 da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Compete ao gestor acompanhar a vigência da Ata, a manutenção das condições de habilitação da contratada e a vantajosidade dos preços registrados; compete ao fiscal acompanhar a execução de cada fornecimento, atestar o recebimento, registrar as ocorrências e comunicar formalmente ao gestor as irregularidades constatadas, para adoção das providências cabíveis.

8.3. As comunicações entre a Administração e a contratada serão realizadas por escrito, admitido o meio eletrônico, com registro no respectivo processo administrativo.

9. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. A medição corresponderá às quantidades efetivamente entregues e recebidas definitivamente, aos preços unitários registrados.

9.2. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados do recebimento definitivo e da apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada, mediante crédito em conta corrente indicada pela contratada, observada a ordem cronológica de exigibilidade prevista no art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

9.3. O pagamento fica condicionado à comprovação da manutenção das condições de habilitação exigidas na licitação, especialmente da regularidade fiscal, trabalhista e do FGTS.

9.4. Não haverá reajuste dos preços registrados no prazo inferior a 12 (doze) meses, admitida a revisão para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro nas hipóteses do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021, mediante requerimento devidamente instruído com documentação comprobatória.

9.5. Ocorrendo atraso de pagamento por culpa exclusiva da Administração, incidirá atualização monetária pelo IPCA/IBGE, calculada pro rata die entre a data do vencimento e a do efetivo pagamento.

10. DA FORMA E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. Modalidade, forma de realização e critério de julgamento. A seleção do fornecedor dar-se-á mediante licitação na modalidade **PREGÃO**, a ser realizada sob a **FORMA PRESENCIAL**, pelo Sistema de Registro de Preços, sob o regime de fornecimento, adotando-se o critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR ITEM** e o modo de disputa definido no edital.

10.2. Da adoção da forma presencial. A realização do certame sob a forma presencial tem fundamento no art. 17, § 2º, e no art. 176, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, e encontra-se motivada nos termos a seguir, bem como no item 14.1 do Estudo Técnico Preliminar, que integra este Termo de Referência.

10.2.1. Cabimento da modalidade. Os bens ora licitados qualificam-se como BENS COMUNS, na acepção do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, por terem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos neste Termo de Referência mediante especificações usuais de mercado, sendo obrigatória, por consequência, a adoção da modalidade pregão, na forma do art. 29 da mesma Lei.

10.2.2. Autorização legal da forma presencial. O art. 17, § 2º, da Lei nº 14.133/2021 dispõe que as licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, ADMITIDA A UTILIZAÇÃO DA FORMA PRESENCIAL, DESDE QUE MOTIVADA, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo. A forma presencial constitui, portanto, alternativa expressamente autorizada em lei, condicionada à motivação do gestor e ao registro audiovisual da sessão, requisitos integralmente observados neste procedimento.

10.2.3. Porte populacional do Município. O art. 176, inciso II, da Lei nº 14.133/2021 concedeu aos Municípios com até 20.000 (vinte mil) habitantes o prazo de 6 (seis) anos, contado da publicação da Lei, para o cumprimento da obrigatoriedade da forma eletrônica prevista no § 2º do art. 17. O Município de Campo Limpo de Goiás conta com 8.081 (oito mil e oitenta e um) habitantes, conforme o Censo Demográfico 2022 do IBGE, e população estimada de 8.579 (oito mil, quinhentos e setenta e nove) habitantes na estimativa mais recente do mesmo Instituto, cifra inferior à metade do limite legal, achando-se o prazo de transição em pleno curso.

10.2.4. Complexidade técnica dos itens e necessidade de análise detalhada. O objeto reúne 24 (vinte e quatro) itens de naturezas técnicas heterogêneas, com descritivos

extensos que exigem a verificação de múltiplos atributos objetivos – capacidade, potência, tensão de alimentação, materiais de confecção, revestimentos, acessórios integrantes, certificação do INMETRO, classificação energética PROCEL/CONPET e registro na ANVISA –, condicionando diversos itens a aceitação da proposta à apresentação de catálogo técnico oficial do produto, na forma do item 4.4 deste Termo. A forma presencial permite que a equipe técnica examine fisicamente, na própria sessão, catálogos, prospectos, manuais e amostras, manifestando-se de imediato sobre a aceitabilidade técnica do bem ofertado.

10.2.5. Compatibilidade do equipamento odontológico. O sensor para radiografia digital intraoral deve ser absolutamente compatível com os aparelhos de raios-X odontológicos integrantes do parque de equipamentos da Secretaria Municipal de Saúde, aferição que demanda análise técnica individualizada e esclarecimentos diretos ao licitante, viabilizados de imediato na sessão presencial, evitando-se a adjudicação de equipamento inservível.

10.2.6. Saneamento imediato de falhas formais. O art. 64 da Lei nº 14.133/2021 autoriza o saneamento de erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica. Presente e credenciado o representante do licitante, tais falhas são identificadas e sanadas no próprio ato, com registro em ata, ao passo que, na forma eletrônica, o mesmo saneamento exige abertura de diligência, fixação de prazo e suspensão da sessão. Em certame com 24 itens julgados isoladamente, a diferença representa economia processual expressiva e reduz o risco de fracasso ou deserção de itens por vício formal sanável.

10.2.7. Compatibilidade com o rito adotado. A inversão de fases e a exigência de garantia de proposta como requisito de pré-habilitação recomendam a forma presencial, por permitirem a conferência imediata, na abertura da sessão, do comprovante de recolhimento da garantia e dos documentos de habilitação, com devolução imediata dos envelopes de proposta dos não pré-habilitados e prosseguimento da disputa, no mesmo ato, apenas entre os aptos.

10.2.8. Negociação de condições mais vantajosas. O art. 61 da Lei nº 14.133/2021 faculta à Administração negociar condições mais vantajosas com o licitante melhor classificado. A negociação direta, item a item, com representante credenciado dotado de poderes para decidir no ato, tende a produzir reduções superiores às obtidas por mensagens assíncronas em sistema eletrônico, notadamente em certame com elevado número de itens de pequeno valor unitário.

10.2.9. Publicidade, isonomia e controle. A forma presencial não restringe a publicidade nem o controle do certame: o aviso e o edital serão divulgados no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, no Diário Oficial e no sítio eletrônico oficial do Município, franqueada a participação a qualquer interessado; a SESSÃO PÚBLICA SERÁ REGISTRADA EM ATA CIRCUNSTANCIADA E GRAVADA EM ÁUDIO E VÍDEO, na forma da parte final do art. 17, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, com arquivamento das mídias nos autos; a sessão é aberta ao acompanhamento de qualquer cidadão, dos órgãos de

controle e do Ministério Público; e todos os atos serão praticados perante os licitantes presentes, com registro imediato de manifestações, impugnações e intenções de recurso.

10.2.10. Ausência de prejuízo à competitividade. Os bens têm ampla oferta no mercado regional, com número expressivo de fornecedores estabelecidos no Município, na região metropolitana de Goiânia e no polo comercial e industrial de Anápolis, a distâncias que não obstem o comparecimento à sessão. O Município não dispõe de sistema eletrônico próprio de licitações, sendo a forma presencial a habitualmente praticada em seus certames e conhecida pelos fornecedores da região.

10.2.11. Credenciamento. Para a prática de atos na sessão – formulação de lances, negociação, saneamento de falhas, manifestação de intenção de recurso, desistência e assinatura de ata –, o licitante deverá fazer-se representar por pessoa credenciada mediante instrumento público ou particular de procuração com poderes específicos, ou por sócio ou titular com poderes de administração comprovados por documento constitutivo, na forma e nos termos definidos no edital. A ausência de credenciamento não impede a participação com proposta, mas obsta a prática dos atos que dependam de manifestação em sessão.

10.3. Da inversão de fases. Com fundamento no art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, e mediante ato motivado constante do Estudo Técnico Preliminar, o presente certame observará a **INVERSÃO DAS FASES DO PROCEDIMENTO**, de modo que a FASE DE HABILITAÇÃO ANTECEDERÁ as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, o que deverá constar expressamente do edital.

10.3.1. Os benefícios da inversão consistem em: assegurar que somente licitantes previamente habilitados participem da disputa de preços; evitar a repetição da fase de julgamento e a convocação sucessiva de remanescentes em razão de inabilitação, ganho especialmente relevante em certame com 24 (vinte e quatro) itens julgados isoladamente; conferir maior segurança jurídica e celeridade ao procedimento; e proteger a Administração contra propostas apresentadas por licitantes sem lastro documental.

10.4. Da garantia de proposta. Nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021, será exigida, no momento da apresentação da proposta e como **REQUISITO DE PRÉ-HABILITAÇÃO**, a comprovação do recolhimento de garantia de proposta correspondente a **1% (um por cento)** do valor estimado dos itens para os quais o licitante apresentar proposta, observado o limite máximo previsto no § 1º do referido artigo.

10.4.1. A garantia de proposta poderá ser prestada, à escolha do licitante, em quaisquer das modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei nº 14.133/2021: caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública; seguro-garantia; ou fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

10.4.2. O comprovante do recolhimento da garantia de proposta deverá ser apresentado juntamente com os documentos de habilitação, na forma e no prazo definidos no edital, sob pena de não conhecimento da proposta.

10.4.3. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da Ata de Registro de Preços, ou da data em que for declarada fracassada a licitação, nos termos do art. 58, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

10.4.4. Implicará a execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a Ata de Registro de Preços, bem como a não apresentação dos documentos exigidos para a contratação, conforme o art. 58, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

10.5. Da indicação de marca e modelo. A licitante deverá indicar, obrigatoriamente e de forma expressa em sua proposta, a MARCA e o MODELO do produto ofertado para cada item, sob pena de desclassificação da proposta para o item correspondente. A marca e o modelo indicados vinculam a contratada, somente sendo admitida substituição, mediante prévia autorização da Administração, por produto de qualidade equivalente ou superior, na hipótese de descontinuidade comprovada de fabricação.

10.6. Da validade da proposta. O prazo de validade da proposta será de 120 (cento e vinte) dias corridos, contados da data de sua apresentação, prazo justificado pela quantidade de itens a serem julgados individualmente, pela necessidade de análise técnica de catálogos e amostras e pelo tempo médio de tramitação até a homologação e a assinatura da Ata de Registro de Preços. Decorrido o prazo sem convocação para a assinatura, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

10.7. Da habilitação. Para fins de habilitação, serão exigidos os documentos previstos nos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021, a saber:

- a) habilitação jurídica: documentos constitutivos da pessoa jurídica, na forma do art. 66;
- b) regularidade fiscal, social e trabalhista: inscrição no CNPJ; regularidade perante as Fazendas Federal (inclusive quanto à Seguridade Social), Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante; regularidade perante o FGTS; e regularidade perante a Justiça do Trabalho (CNDT), na forma do art. 68;
- c) qualificação econômico-financeira: CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA, CONCORDATA, RECUPERAÇÃO JUDICIAL, RECUPERAÇÃO EXTRAJUDICIAL E INSOLVÊNCIA CIVIL, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica (art. 69, II, da Lei nº 14.133/2021 e Lei nº 11.101/2005), com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias contados da data de abertura da sessão, salvo se dela constar prazo de validade expresse e diverso; e comprovação de CAPITAL SOCIAL MÍNIMO OU PATRIMÔNIO LÍQUIDO MÍNIMO equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado dos itens para os quais o licitante apresentar proposta, na forma do art. 69, § 4º, da Lei nº 14.133/2021;
- d) qualificação técnica: comprovação de aptidão para o fornecimento de bens de características semelhantes ao objeto, mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, na forma do art. 67;

e) declarações exigidas em lei, especialmente as previstas no art. 63, incisos I a IV, da Lei nº 14.133/2021.

10.7.1. A exigência de capital social ou patrimônio líquido mínimo incidirá proporcionalmente sobre o somatório dos itens efetivamente disputados por cada licitante, e não sobre o valor global estimado do certame, providência destinada a preservar a competitividade em licitação julgada por item, em observância aos arts. 5º e 11, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

10.7.2. Às microempresas e empresas de pequeno porte aplica-se o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, especialmente quanto à regularização posterior da documentação fiscal e trabalhista e ao direito de preferência.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

11.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes deste Termo e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

11.3. Comunicar à contratada, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a correção.

11.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, por meio de servidor ou comissão especialmente designada.

11.5. Efetuar o pagamento no prazo e nas condições estabelecidos, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada.

11.6. Aplicar à contratada as sanções administrativas cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Entregar o objeto no prazo, no local e nas condições estabelecidos, em estrita conformidade com as especificações técnicas e com a marca e o modelo indicados na proposta.

12.2. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas e no prazo fixado, os bens entregues com vícios, defeitos, avarias ou em desacordo com as especificações.

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) e da legislação aplicável.

12.4. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.5. Comunicar imediatamente à Administração qualquer alteração relevante em sua situação jurídica, fiscal, econômico-financeira ou societária.

12.6. Prestar a garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contada do recebimento definitivo, e assegurar assistência técnica durante esse período, arcando com os custos de deslocamento, retirada e devolução dos bens quando necessário.

12.7. Fornecer, quando exigido nas especificações técnicas, o catálogo técnico oficial do produto, bem como os manuais de operação em língua portuguesa e os certificados de garantia.

12.8. Providenciar a montagem, a instalação e, quando a natureza do equipamento assim exigir, o treinamento operacional básico dos servidores usuários, sem custo adicional.

12.9. Responsabilizar-se pela retirada e pela destinação ambientalmente adequada das embalagens, observada a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

12.10. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

12.11. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, o objeto do ajuste, salvo mediante prévia e expressa autorização da Administração.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. O licitante ou a contratada que incorrer nas infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021 sujeitar-se-á às sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, na forma dos arts. 156 a 163 do mesmo diploma legal, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.2. A multa moratória será de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor do fornecimento em atraso, até o limite de 10% (dez por cento).

13.3. A multa compensatória será de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento inadimplido, na hipótese de inexecução parcial, e de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total contratado, na hipótese de inexecução total.

13.4. As sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, e os valores das multas poderão ser descontados dos pagamentos devidos, da garantia prestada ou cobrados judicialmente.

14. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS

14.1. A estimativa de preços foi elaborada com base nos valores de referência constantes do Pedido de Compras nº 7.085 e da Solicitação de Compras/Serviço nº 11.551/2026, elaborados pelo Fundo Municipal de Saúde, considerando as especificações técnicas dos bens e os preços praticados no mercado para produtos de características equivalentes, em observância ao art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

14.2. O valor total estimado da contratação é de R\$ 169.528,20.

14.3. As memórias de cálculo e os documentos que dão suporte à pesquisa de preços constam de documento próprio, juntado aos autos do processo administrativo, nos termos do art. 6º, inciso XXIII, alínea "i", da Lei nº 14.133/2021.

15. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias do Fundo Municipal de Saúde (Centro de Custo 23.00.00), exercício de 2026:

FICH A	ELEMENTO	ESPECIFICAÇÃO DA DOTAÇÃO	SUBELEMENTO	FONTE
0350	3.3.90.30.00	Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde – Custeio – Material de Consumo	21 – Material de copa e cozinha	1.02
0350	3.3.90.30.00	Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde – Custeio – Material de Consumo	21 – Material de copa e cozinha	1.07
0375	4.4.90.52.00	Bloco de Atenção Básica – Equipamentos e Material Permanente	12 – Aparelhos e utensílios domésticos	1.07
0362	4.4.90.52.00	Estruturação da Rede de Serviços Públicos em Saúde – Investimento – Equipamentos e Material Permanente	12 – Aparelhos e utensílios domésticos	1.02
0362	4.4.90.52.00	Estruturação da Rede de Serviços Públicos em Saúde – Investimento – Equipamentos e Material Permanente	48 – Veículos diversos	1.02
0375	4.4.90.52.00	Bloco de Atenção Básica – Equipamentos e Material Permanente	48 – Veículos diversos	1.07

15.2. Fonte 1.02 – Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos – Saúde; Fonte 1.07 – Transferência de Recursos do Sistema Único de Saúde – SUS – Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde. Destinação de recursos 000.

15.3. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária é dispensada na fase da licitação, nos termos do art. 82, § 5º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, sendo exigível por ocasião da formalização de cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. O fornecedor deverá manter-se regular perante os cadastros exigidos pela Administração, apresentando a documentação equivalente na forma prevista no edital.

16.2. As condições estabelecidas neste Termo de Referência não eximem a contratada do cumprimento integral das normas técnicas e legais aplicáveis ao objeto.

16.3. O registro de preços não obriga a Administração a firmar contratações, tampouco a adquirir a totalidade dos quantitativos registrados, facultada a realização de licitação específica, assegurada ao beneficiário do registro a preferência em igualdade de condições, nos termos do art. 83 da Lei nº 14.133/2021.

16.4. Este Termo de Referência integra o processo licitatório e vincula as partes em todos os seus termos, observados os dispositivos da Lei nº 14.133/2021.

16.5. Os casos omissos serão resolvidos pela autoridade competente, à luz da Lei nº 14.133/2021 e dos princípios gerais de direito público.

Campo Limpo de Goiás – GO, 22 de junho de 2026.

RAFAEL ANTÔNIO DE SOUSA SÁ
Secretário Municipal de Saúde