



TERMO DE REFERÊNCIA

Compra de câmaras de refrigeração para acondicionamento de termolábeis, medicamentos de alto custo e vacinas.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de novas câmaras de refrigeração para a conservação de vacinas é uma medida essencial para garantir a qualidade e a segurança em saúde na imunização da população do município, bem como o correto acondicionamento de termolábeis. Atualmente, os equipamentos disponíveis apresentam falhas frequentes, resultando em constantes manutenções e risco de perda de devido às oscilações de temperatura. Essa situação compromete diretamente a efetividade dos serviços de saúde, expondo a comunidade ao risco de desabastecimento de insumos essenciais. A contratação de empresa para fornecimento dos equipamentos deverá ser realizada através de Processo licitatório, seguindo os procedimentos legais para o mesmo.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante da alta demanda por manutenções corretivas nos equipamentos atualmente em uso no município e da recorrência de falhas que comprometem a conservação dos imunobiológicos, constatou-se a necessidade urgente da aquisição de novas câmaras. As falhas frequentes impactam diretamente a qualidade do serviço prestado à população, colocando em risco a integridade dos insumos armazenados e a continuidade das campanhas de imunização. Dessa forma, a substituição dos equipamentos será realizada por meio de Processo Licitatório, assegurando a aquisição de câmaras modernas, eficientes e adequadas às necessidades da rede de saúde municipal. Os equipamentos contarão com funcionalidades essenciais, como alarmes, discador telefônico e sistema de homogeneização de temperatura, garantindo alta precisão e confiabilidade no controle térmico, conforme as exigências sanitárias e normativas vigentes.

3. DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1. Características Técnicas do Equipamento

a) Gabinete Externo:

- Tipo vertical, construído em chapas de aço inoxidável escovado.
- Montado sobre chassi metálico com rodízios giratórios traváveis, garantindo mobilidade e estabilidade.
- Gabinete Interno:
- Construído em chapa de aço inoxidável, com seis gavetas em aço inoxidável, dotadas



de perfuração hermética e regulagem de altura para acomodar diferentes tipos de embalagens e frascos.

- Iluminação Interna:
- Sistema de iluminação LED, acionado automaticamente na abertura da porta e com temporização para acionamento externo com a porta fechada. Este sistema proporciona eficiência energética e visibilidade no interior do equipamento.
- Isolamento Térmico:
- Utilização de poliuretano injetado de alta densidade com espessura de 75 mm, garantindo baixa condutividade térmica e minimizando perdas de energia.
- Homogeneização de Temperatura:
- Ventilação forçada através de um ventilador, garantindo a uniformidade da temperatura em todo o interior da câmara. O ventilador desliga automaticamente quando a porta é aberta.
- Porta:
- Porta de vidro triplo com sistema antiembaçante e vedação magnética, garantindo vedação hermética e controle preciso da temperatura interna.

b) Refrigeração:

- Compressor hermético com circulação de gás ecológico R-134A (isento de CFC), unidade evaporadora aletada tipo "ar forçado" e sistema de degelo automático seco, com evaporação do condensado.
- 3.8. Pannel de Comando:
- Localizado na parte superior da câmara (acima de 1 metro), com chave geral, fusíveis de proteção e pannel frontal de membrana com teclas soft-touch.
- Display em LCD para visualização simultânea das temperaturas atuais, mínimas e máximas atingidas.
- Funções de travamento e restauração automática dos parâmetros em caso de falhas de energia.

c) Alarmes:

- Alarme para temperatura abaixo de 2°C, acima de 8°C (ou programável pelo usuário), falta de energia elétrica, e porta aberta.
- Sistema de inibição do alarme com tecla para silenciar o buzzer por até 15 minutos.

d) Faixa de Trabalho:

- Temperatura ajustável entre 2°C e 8°C, com ponto fixo em 4°C ou programável pelo usuário.

e) Registrador de Temperatura:

- Sistema eletrônico de registro das temperaturas mínimas e máximas atingidas, apresentado no display de processos, garantindo rastreabilidade e controle dos dados térmicos.

f) Software de Gerenciamento:

- Aplicativo para gerenciamento remoto, com emissão de relatórios e gráficos de



desempenho, incluindo visualização retroativa dos dados.

- Permite acesso via internet, tablet ou celular, com suporte técnico remoto e armazenamento de dados criptografados.
 - Obs.: Não pode haver cobrança da utilização do software, ou seja, deve ser gratuito o acompanhamento.
- g) Sistema de Segurança:
- Termostato instalado em paralelo ao controlador eletrônico da câmara, garantindo a continuidade do controle do compressor de frio em caso de falha no sistema eletrônico.
- h) Discador Telefônico:
- Sistema automático para realizar chamadas telefônicas para até seis números (fixos ou móveis) sempre que houver alarme crítico de temperatura.
- i) Capacidade Interna:
- A câmara terá uma capacidade interna de no mínimo 600 litros e no máximo 750 litros, atendendo a demandas de diferentes volumes de armazenamento.
- j) Funcionamento Bivolt:
- O equipamento será compatível com redes elétricas de 110V e 220V, garantindo flexibilidade na instalação.
- k) Certificação de Calibração:
- O controlador de temperatura será calibrado em três pontos, com rastreabilidade pelo INMETRO (RBC), garantindo a precisão das medições.
- l) Interface de Comunicação TCP/IP:
- O equipamento terá a capacidade de se conectar à rede via Ethernet (internet ou intranet), permitindo o gerenciamento remoto da câmara.
- m) Sistema de Emergência:
- Conversor de 12V (CC) para 110/220V (AC) com autonomia de 2 a 72 horas, mantendo todas as funções da câmara, incluindo o compressor de frio. A bateria selada estará integrada à parte inferior da câmara.
- n) Acessórios:
- Kit de chaves para portas e pendrive/data logger para extração de dados de temperatura.,

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Exigências Técnicas

- a) O fornecedor deve garantir a instalação e calibração do equipamento no local indicado.
- b) O equipamento deve ser entregue com todos os manuais de operação, manutenção e certificações.
- c) Garantia mínima de 12 meses, com suporte técnico disponível para resolução de problemas e manutenção preventiva.



5. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A contratação deverá ser realizada através de Processo licitatório, onde a aquisição será em um único lote, seguindo os procedimentos legais para o mesmo.

6. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado em parcela única, após a entrega e conferência do produto.

7. CRITÉRIOS DE ENTREGA

A entrega será realizada em unidades de saúde do município e na Farmácia central, devendo a instalação ser realizada pela empresa contratada, com treinamento adequado à equipe que ficará responsável pelo equipamento nas unidades. O prazo de entrega será no máximo em 60 dias após a solicitação da gestora, sendo de inteira responsabilidade da empresa contratada.

ERECHIM, 07 de abril de 2025.

Geisiane Estrai Ribeiro da Silva
Coordenadora Serv. Espec. Odontologia
GESTOR DO CONTRATO