

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO INTERNO Nº 152/2026

1. OBJETO

1.1. A presente contratação tem por objeto a aquisição de equipamentos eletroeletrônicos de linha profissional/industrial, visando suprir as necessidades operacionais de preparo, fracionamento, distribuição e controle térmico de alimentos do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do HBCS, conforme especificações e quantitativos detalhados neste instrumento.

1.2. O objeto desta contratação é classificado como bem comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

1.3. Declara-se, para os fins do Decreto Municipal nº 23/2023, que os itens não se enquadram como bens de luxo, tratando-se de equipamentos de qualidade comum necessária à atividade hospitalar.

1.4. A contratação se dará mediante licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, adotando-se o critério de julgamento de menor preço por item, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

1.5. O certame possui valor individual inferior a R\$ 80.000,00, razão pela qual incide sobre ela o art. 48, inc. I, da Lei Complementar nº 123/2006, segundo o qual a Administração deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

1.6. Descrição da Solução como um Todo: A solução consiste na aquisição definitiva de equipamentos eletroeletrônicos de padrão profissional e industrial, compreendendo itens de suporte térmico, processamento de alimentos, instrumentos de precisão metrológica e monitoramento de cadeia de frio. O fornecimento será em remessa única, com requisitos obrigatórios de conformidade à NR-12 e INMETRO, integrando ainda a exigência de garantia técnica e suporte de manutenibilidade via peças de reposição individualizadas. Projeta-se um ciclo de vida útil entre 03 a 05 anos para os bens, garantindo a sustentabilidade da assistência nutricional hospitalar

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição justifica-se pela necessidade crítica de modernização e recomposição do parque tecnológico do SND, garantindo a continuidade da meta assistencial de 65.016 atendimentos nutricionais/ano.

2.2. A solução visa mitigar o risco de interrupção em serviços vitais (preparo de dietas especiais), elevar o padrão de segurança alimentar através do monitoramento rigoroso da cadeia de frio e assegurar a saúde ocupacional da equipe, substituindo processos manuais ineficientes por equipamentos de padrão industrial com conformidade à NR-12.

2.3. O alinhamento estratégico está ratificado pelo Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, sob o Id PNCP: 92032226000192-0-000002/2026.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1. As especificações completas dos itens constam na TABELA abaixo. As imagens utilizadas como referência fotográfica são **meramente ilustrativas**.

ITEM	PRODUTO	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	REFERÊNCIA FOTOGRÁFICA
01	FORNO MICRO-ONDAS	05	UNID	FORNO MICRO-ONDAS CONVENCIONAL, PAINEL INTEGRADO E DISPLAY LCD, CAPACIDADE 31 A 33L, COM TRAVA DE SEGURANÇA, FUNÇÃO DESCONGELAR, PRATO GIRATÓRIO EM VIDRO TEMPERADO, POTÊNCIA MÍNIMA 1500 WATTS, VOLTAGEM 220V, MEDIDAS APROXIMADAS: 32,5CM X 52CM X 42CM. (ALP). EFICIÊNCIA ENERGÉTICA A. GARANTIA DE 12 MESES DO FABRICANTE E SELO INMETRO. COM MANUAL.	
02	CAFETEIRA ELÉTRICA AUTOMÁTICA 6L	01	UNID	CAFETEIRA ELÉTRICA COM FUNCIONAMENTO 100% AUTOMÁTICO QUE DISPENSA FILTRO. SISTEMA QUE PREPARA E MANTÉM A BEBIDA AQUECIDA SEM QUEIMAR. CESTO COADOR EM INOX 304, CORPO EM AÇO	

ITEM	PRODUTO	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	REFERÊNCIA FOTOGRÁFICA
				INOX ESCOVADO, PAREDE DUPLA PARA ISOLAMENTO TÉRMICO, LÂMPADA INDICADORA DE FUNCIONAMENTO, PINGADEIRA REMOVÍVEL, POTÊNCIA APROX. 1500W, 220V, CAPACIDADE 06 L. GARANTIA MÍNIMA 6 MESES DO FABRICANTE. <i>OBS: O PRODUTO DEVE SER DE FABRICANTE QUE DISPONHA DE PEÇAS PARA REPOSIÇÃO, SUBSTITUIÇÃO E AQUISIÇÃO INDIVIDUALIZADA, CONFORME NECESSIDADE (TORNEIRA, BORRACHAS, PEÇAS REMOVÍVEIS).</i>	
03	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL, ALTA ROTAÇÃO 1,5 LITROS	01	UNID	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL DE ALTA ROTAÇÃO. GABINETE EM AÇO INOX, COPO DE 1,5L EM POLIPROPILENO, SISTEMA DE CHAVE LIGA E DESLIGA, FUNÇÃO PULSAR. DESMONTÁVEL PARA LIMPEZA. PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA NR-12. POTÊNCIA 900W, 220V, 18.000 RPM, 50-60HZ. IDEAL PARA PREPARAR VITAMINAS E BATER POLPA DE FRUTAS. <i>OBS: O PRODUTO DEVE SER DE FABRICANTE QUE DISPONHA DE PEÇAS PARA REPOSIÇÃO, SUBSTITUIÇÃO E AQUISIÇÃO INDIVIDUALIZADA, CONFORME NECESSIDADE (COPOS, BORRACHAS, LÂMINAS, TAMPAS).</i>	
04	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL BAIXA ROTAÇÃO 06 LITROS	01	UNID	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL DE BAIXA ROTAÇÃO. BASE ANTIDERRAPANTE, GABINETE EM INOX. COPO MONOBLOCO EM INOX COM CAPACIDADE 06 LITROS, ALÇAS E SISTEMA INTERCAMBIÁVEL. TAMPA DE BORRACHA ATÓXICA DE ALTA VEDAÇÃO, SOBRETAMPA DOSADORA. MOTOR DE INDUÇÃO DE ALTO TORQUE COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA CONTRA SOBRECARGA. ACESSO FÁCIL PARA LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.	

ITEM	PRODUTO	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	REFERÊNCIA FOTOGRÁFICA
				SISTEMA DE CHAVE LIGA E DESLIGA, POTÊNCIA 0,5 CV, 220V, 3.500 RPM. PARA PREPAROS QUENTES E GELADOS. <i>OBS: O PRODUTO DEVE SER DE FABRICANTE QUE DISPONHA DE PEÇAS PARA REPOSIÇÃO, SUBSTITUIÇÃO E AQUISIÇÃO INDIVIDUALIZADA, CONFORME NECESSIDADE (COPOS, BORRACHAS, PEÇAS REMOVÍVEIS)</i>	
05	JARRA ELÉTRICA	01	UNID	JARRA ELÉTRICA COM CAPACIDADE DE 02 LITROS, MÍNIMO 900W, COMPOSTA DE BASE + JARRA. COM LÂMPADA INDICADORA DE FUNCIONAMENTO E DISPOSITIVO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO AO FERVER A ÁGUA.	
06	BATEDEIRA PLANETÁRIA	01	UNID	BATEDEIRA PLANETÁRIA COM 750 W E MÍNIMO 10 VELOCIDADES PARA PROCESSAR MASSAS LEVES ATÉ MISTURAS DENSAS SEM PERDA DE ROTAÇÃO. TIGELA DE 5 L, COM ENCAIXE DE SEGURANÇA, SISTEMA DE MOVIMENTO PLANETÁRIO QUE ALCANÇA O FUNDO DA TIGELA PARA HOMOGENEIZAR PEQUENAS PORÇÕES. TRÊS BATEDORES (MASSAS LEVES, MÉDIAS E PESADAS), FUNÇÕES DE AMASSAR, BATER E MISTURAR. TAMPA ANTI-RESPINGOS COM BOCAL DE ABERTURA AMPLA PARA ADICIONAR INGREDIENTES DURANTE O USO. FUNÇÃO PULSAR. TIGELA COM RESISTÊNCIA TÉRMICA, PODENDO SER LEVADA AO FREEZER OU MICRO-ONDAS. TRAVA DE ABERTURA. BASE ANTIDERRAPANTE.	
07	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS	01	UNID	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS COM 07 DISCOS. CONSTRUÇÃO EM AÇO INOX E ALUMÍNIO FUNDIDO, BOCAL DE ALIMENTAÇÃO LARGO COM EMPURRADOR CILÍNDRICO, TAMPA TOTALMENTE REMOVÍVEL PARA	

ITEM	PRODUTO	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	REFERÊNCIA FOTOGRÁFICA
				HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA. MOVIMENTO ÚNICO DE ALIMENTAÇÃO, SISTEMA DE TROCA RÁPIDA E USO COMBINADO DE DISCOS. SENSOR DE SEGURANÇA NA TAMPA. PÉS EMBORRACHADOS, ANTIDESLIZANTES. DISCOS FATIADORES DE 1 MM E 3 MM, DISCOS RALADORES FINO, DE 3 MM, 5 MM, 8 MM E DISCO PARA CORTE JULIENNE DE 7X7 MM. MOTOR: 0,5 CV; VELOCIDADE APROX: 440 RPM; POTÊNCIA 600 W; 220V, PRODUÇÃO APROX: 250 KG/H. PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM INMETRO. <i>OBS: O PRODUTO DEVE SER DE FABRICANTE QUE DISPONHA DE PEÇAS PARA REPOSIÇÃO, SUBSTITUIÇÃO E AQUISIÇÃO INDIVIDUALIZADA, CONFORME NECESSIDADE (DISCOS, BORRACHAS, PEÇAS REMOVÍVEIS).</i>	
08	MIXER PROFISSIONAL	02	UNID	MIXER PROFISSIONAL COM ESTRUTURA EM ABS E FIBRA DE VIDRO, HASTE REMOVÍVEL DE 430 MM EM AÇO INOX, SISTEMA DE ACOPLAMENTO RÁPIDO E FÁCIL. COM 03 LÂMINAS EM AÇO INOX, PEGADOR ERGONÔMICO, SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO DO MOTOR EFICIENTE PARA EVITAR SUPERAQUECIMENTO, CABO DE ALIMENTAÇÃO LONGO E RESISTENTE. POSSIBILIDADE DE USO DIRETO EM PANEIS E OUTROS RECIPIENTES DE ATÉ 60 LITROS. TRAVA DE SEGURANÇA QUE PERMITE ACIONAMENTO APENAS COM AS DUAS MÃOS. BOTÃO DE ACIONAMENTO CONTÍNUO. ROTAÇÃO: 9.000 RPM, FREQUÊNCIA: 60 HZ, POTÊNCIA: 350 W, CONSUMO APROX. 0,35 KW/H, 220 V.	

ITEM	PRODUTO	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	REFERÊNCIA FOTOGRÁFICA
09	BALANÇA ELETRÔNICA RECEBIMENTO	01	UNID	BALANÇA DE RECEBIMENTO DE MERCADORIA COM DISPLAY LED, MONTAGEM DE CHÃO, CAPACIDADE 50 KG/ 10G, BANDEJA EM AÇO INOXIDÁVEL, TECLA DE TARA E ZERAR, ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA 220V E BATERIA DE LÍTIO.	
10	EMBALADORA PARA PELÍCULA DE PVC	01	UNID	EMBALADORA PARA PELÍCULAS DE PVC (PLÁSTICO FILME). PARA EMBALAR DIVERSOS ALIMENTOS, COM OU SEM BANDEJA. ACABAMENTO EM EPOXI OU INOX, MESA SELADORA EM AÇO INOX, COM TAMANHO APROXIMADO DE 15X30CM. EIXOS DE ALUMÍNIO PARA ACOMODAR ROLOS DE FILME DE ATÉ 40CM DE LARGURA, PÉS ANTIDERRAPANTE, CAPACIDADE MECÂNICA DE PELO MENOS 300 EMBALAGENS/HORA. VOLTAGEM 220V E POTÊNCIA MÍNIMA DE 350W. HOSPITAL BENEFICENTE DR CESAR SANTOS.	
11	TELEFONE COM FIO	03	UNID	TELEFONE COM FIO: REDIAL, CHAMADA EM ESPERA, TRANSFERÊNCIA DE CHAMADA. QUE PERMITA LIGAÇÕES SEM INTERFERÊNCIA OU LINHAS CRUZADAS. HOSPITAL BENEFICENTE DR CESAR SANTOS.	
12	TERMÔMETRO DIGITAL PARA EQUIPAMENTOS REFRIGERADOS	08	UNID	TERMÔMETRO DIGITAL, DE MÍNIMA E MÁXIMA COM ALARME SONORO PARA FREEZER/GELADEIRA, COM IMÃ PARA FIXAÇÃO AOS EQUIPAMENTOS REFRIGERADOS E ALIMENTAÇÃO POR PILHA. SENSOR INTERNO E EXTERNO, ESCALA CELSIUS, FAIXA DE AFERIÇÃO ENTRE -50+50°C, RESOLUÇÃO DE 1°C E PRECISÃO DE +/-1°C. UMIDADE DE OPERAÇÃO SEM CONDENSAÇÃO DE 10 A 90%UR. HOSPITAL BENEFICENTE DR CESAR SANTOS.	

ITEM	PRODUTO	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	REFERÊNCIA FOTOGRÁFICA
13	BALANÇA ELETRÔNICA DE BANCADA	01	UNID	BALANÇA DIGITAL DE PESAGEM PARA BANCADA. CONFECCIONADA EM PLÁSTICO ABS, COM FUNÇÃO TARA, DISPLAY DIGITAL E BANDEJA REMOVÍVEL. CAPACIDADE DE CARGA DE 15 KG E SENSIBILIDADE DE 5G. ALIMENTAÇÃO POR BATERIA DE AUTONOMIA LONGA (480 HORAS DE USO CONTÍNUO). TENSÃO 220V. TOMADA DE 10 A.	

3.2. Fica vedada a oferta de produtos com características de ostentação ou luxo, sendo exigido o padrão profissional/ industrial voltado à durabilidade e segurança sanitária.

3.3. Todos os produtos ofertados deverão ser novos (primeiro uso), em perfeitas condições e em conformidade com as especificações técnicas detalhadas, entregues em embalagens originais que garantam a proteção contra oxidação ou danos físicos durante o transporte.

3.4. A definição das quantidades baseia-se na meta de 65.016 atendimentos nutricionais/ano e no inventário físico do SND, conforme segue:

3.4.1. Equipamentos de Suporte Térmico (Itens 01, 02 e 05): A estimativa de 05 Fornos Micro-ondas justifica-se pela necessidade de manter um equipamento na área de produção (cozinha), na copa de distribuição hospitalar e na copa dos funcionários. A Cafeteira (01) e a Jarra Elétrica (01) visam a recomposição do parque para preparo de bebidas quentes e infusões constantes no cardápio assistencial.

3.4.2. Processamento e Preparo (Itens 03, 04, 06, 07 e 08): A aquisição de 01 unidade de cada item industrial (liquidificadores, batedeira e multiprocessador) é o mínimo necessário para garantir o fluxo de produção de dietas pastosas e modificadas.

Os 02 Mixers Profissionais permitem o processamento direto em painéis de grande volume (até 60L), otimizando a produção diária, e permitem o preparo de lanches e bebidas pela copa de forma rápida, especialmente em pedidos extraordinários.

3.4.3. Instrumentos de Precisão (Itens 09 e 13): A Balança de 50 kg (01) é dimensionada para o controle de pesagem no recebimento de mercadorias (estoque), enquanto a Balança de 15 kg (01) é destinada ao fracionamento rigoroso de porções e ingredientes na bancada de produção.

3.4.4. Controle Sanitário (Item 12): Os 08 Termômetros Digitais destinam-se ao monitoramento individualizado da cadeia de frio. O quantitativo cobre o inventário de 10 equipamentos refrigerados do setor (8 aparelhos diversos + 2 freezers), descontando-se as unidades que já possuem sistema de aferição próprio funcional.

3.4.5. Comunicação e Proteção (Itens 10 e 11): A Embaladora PVC (01) é requisito de segurança alimentar para proteção de itens fracionados. Os 03 Telefones destinam-se à comunicação operacional entre os postos estratégicos do SND: Produção, Escritório e Copa.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no *Guia Nacional de Contratações Sustentáveis*, elaborado pela Advocacia-Geral da União:

4.1.1. Sustentabilidade e Responsabilidade Ambiental

- A Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental conforme o Art. 6º da IN 01/2010 MPOG, priorizando materiais de alta durabilidade para redução da geração de resíduos sólidos. O objeto foca na redução de resíduos sólidos por durabilidade, priorizando itens que possuam ciclo de vida longo (3 a 5 anos), minimizando o descarte precoce em aterros sanitários.
- Todos os itens plásticos devem ser atóxicos e livres de Bisfenol A (BPA Free), garantindo a proteção da saúde dos pacientes e assegurando que, no descarte futuro, o material não libere resíduos tóxicos no meio ambiente.
- Exigência de conformidade com o Selo Procel Classe A ou similar para eficiência energética, visando a mitigação de impactos assistenciais e ambientais.
- Para os itens solicitados, o fabricante deve dispor de peças de reposição, vedando-se itens cuja manutenção exija a troca de conjuntos motores completos.
- Assistência Técnica: Rede autorizada preferencialmente em Passo Fundo/RS ou suporte via deslocamento.
- A empresa deverá orientar o descarte ambientalmente adequado das embalagens (Logística Reversa).

4.2. Da exigência de Amostra ([Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

O Hospital não solicitará amostra física. A avaliação será feita em duas etapas, na fase de lances por meio de catálogo ou ficha técnica detalhada e no recebimento provisório, mediante testes dos materiais/ equipamentos.

4.2.1. Na fase de lances, a apresentação de Catálogo ou Ficha Técnica Detalhada dos produtos é condição obrigatória para aceitabilidade da proposta e deverá conter:

- Identificação: Marca, modelo e fotos reais do produto (não apenas ilustrativas).

- Composição: Descrição exata dos materiais (ex: confirmando se o cesto é Inox 304).

- Dimensões e Potência: Conferência de medidas (ALP), voltagem (220V), rotação (RPM) e potência (W/CV).

- Evidências Regulatórias: Cópia do selo INMETRO e declaração/ evidência de conformidade com a NR-12 (onde couber).

4.2.2. A apresentação do catálogo deverá ser efetuada juntamente com a proposta de preços e documentos para habilitação.

4.2.3. Além dos requisitos do catálogo, os itens devem atender aos padrões de segurança, manutenibilidade e desempenho nacionais:

- Manual de Instruções: todos os equipamentos devem estar acompanhados do Manual de instruções em português.

- Certificação INMETRO: Obrigatória para todos os eletroeletrônicos, comprovando segurança elétrica e eficiência energética.

- Conformidade com a NR-12 (Segurança no Trabalho): Requisito indispensável para os itens 03, 04 (Liquidificadores) e 07 (Multiprocessador), garantindo proteção em partes móveis. O não atendimento a esta norma implica a rejeição total do objeto.

- Biossegurança: Itens que entram em contato com alimentos devem possuir acabamento em materiais atóxicos, resistentes à corrosão por agentes de higienização hospitalar, como Aço Inoxidável 304 ou polímeros BPA Free.

- Peças de reposição: para os itens 02, 03, 04, 07, o fabricante deve obrigatoriamente dispôr de peças de reposição individualizada (copos, lâminas, discos, borrachas), vedando-se itens cuja manutenção exija a troca de conjuntos completos.

-Assistência técnica: rede de assistência técnica autorizada preferencialmente na região de Passo Fundo/RS ou com garantia de suporte via deslocamento técnico.

-Instrumentos de Precisão (Itens 09, 13): As Balanças devem permitir calibração periódica e possuir sensores de alta resistência.

-Equipamentos de Aquecimento e Cocção (Itens 01, 02 e 05): Devem possuir dispositivos de desligamento automático e proteção térmica para evitar a queima de resistências e motores em caso de uso prolongado.

4.2.4. No recebimento definitivo dos itens, serão aplicados **testes** para verificação da qualidade e desempenho dos equipamentos, a saber:

Item	Equipamento	Teste	Resultado Esperado	Critério Rejeição
01	Forno Micro-ondas	Teste de uso para verificação de aquecimento homogêneo, giro do prato, descongelamento e acionamento da trava de segurança da porta.	Aquecimento total sem ruídos anormais; interrupção do funcionamento ao abrir a porta.	Divergência de marca/modelo do catálogo ou falha na trava de segurança. Falta do manual de instruções em português.
02	Cafeteira Elétrica	Teste de ciclo completo no volume máximo e mínimo (preparo e manutenção térmica por 06 horas), verificação do material Inox 304.	Atingimento da temperatura sem vazamentos na torneira; bebida mantida aquecida sem queima, funcionamento da lâmpada indicadora.	Vazamento ou deficiência no funcionamento, sabor queimado do produto ao final de cada hora até a 6ª hora, material diferente de Aço Inox 304. Falta do manual de instruções em português.
03	Liquidificador 1,5L	Construção, conformidade com NR-12, Preparo nas funções regular e pulsar, desmontagem e montagem, vedação da tampa.	Motor estável sob carga inicial e adicional pela tampa; desligamento imediato ao remover o copo ou abrir a tampa, fácil desmontagem e montagem.	Ausência de sensores de segurança ou não conformidade com a NR-12, vazamentos após remontagem, sinais de superaquecimento. Falta do manual de instruções em português.
04	Liquidificador 6L	Construção, conformidade com NR-12, Preparo nas funções regular e pulsar, vedação da tampa de borracha.	Processamento sem perda de rotação; ausência de vazamentos ou transbordamentos.	Ausência de sensores de segurança ou não conformidade com a NR-12, sinais de superaquecimento. Falta do manual de instruções em português.
05	Jarra Elétrica	Teste de ebulição e verificação do	Desligamento automático imediato	Falha no dispositivo de desligamento automático

Item	Equipamento	Teste	Resultado Esperado	Critério Rejeição
		dispositivo de desligamento automático.	após a fervura; isolamento térmico da alça operacional.	ou alça com calor excessivo. Falta do manual de instruções em português.
06	Batedeira Planetária	Teste das 10 velocidades com massa densa e verificação do encaixe da tigela.	Mistura homogênea sem perda de potência; estabilidade da base antiderrapante.	Perda de rotação sob carga ou instabilidade da base durante o uso. Falta do manual de instruções em português.
07	Multiprocessador	Teste de corte com os 7 discos e verificação do sensor de segurança da tampa (NR-12).	Cortes precisos conforme o disco; motor bloqueado com a tampa aberta.	Operação do motor com a tampa aberta, ausência de eficiência dos discos. Falta do manual de instruções em português.
08	Mixer Profissional	Teste de acionamento contínuo e uso direto em recipiente de grande volume (estresse térmico).	Funcionamento sem superaquecimento do motor; trava de segurança de duas mãos operacional.	Queima do motor no teste de estresse ou falha na trava de segurança de duas mãos. Falta do manual de instruções em português.
09	Balança 50kg	Teste de pesagem com carga máxima e funcionalidade das teclas "Tara" e "Zerar".	Precisão dentro da margem de 10g; display LED legível e sem oscilações.	Margem de erro superior a 10g ou instabilidade eletrônica no display. Falta do manual de instruções em português.
10	Embaladora PVC	Teste de aquecimento da mesa seladora e acomodação do rolo de 40cm.	Selagem limpa e rápida; capacidade de 300 embalagens/hora atingida.	Incapacidade de selagem ou estrutura em material oxidável (fora do padrão profissional). Falta do manual de instruções em português.
11	Telefone com fio	Teste de sinal, rediscagem e transferência na central telefônica do HBCS.	Áudio claro, sem ruídos, interferências ou linhas cruzadas.	Interferência sonora ou incompatibilidade com a central telefônica do HBCS. Falta do manual de instruções em português.
12	Termômetro Digital	Confronto da escala térmica com termômetro padrão do SND em ambiente refrigerado.	Precisão de +/- 1°C; acionamento do alarme sonoro de mínima/máxima funcional.	Variação térmica superior a 1°C ou falha no alarme de mínima/máxima. Falta do manual de instruções em português.
13	Balança 15 kg	Teste de sensibilidade (5g) e verificação da autonomia da bateria.	Pesagem exata em frações pequenas; sinal de carga plena após uso contínuo.	Margem de erro superior a 5g ou falha no carregamento da bateria. Falta do manual de

Item	Equipamento	Teste	Resultado Esperado	Critério Rejeição
				instruções em português.

4.2.5. Todos os itens deverão gozar de garantia legal contra vícios ocultos. Identificado qualquer defeito (oxidação precoce, deformação térmica ou falha mecânica) no primeiro ciclo de uso, o fornecedor deverá substituir o material integralmente sem custos ao HBCS, no prazo de 05 dias uteis, sob pena de sanções.

4.2.6. Se no recebimento provisório for constatado que o produto apresentou falhas, deformidades, exaustão ou oxidação precoces, ou características diversas da ficha técnica, o objeto será rejeitado integralmente, sem ônus para o Hospital e o fornecedor deverá providenciar a substituição por materiais que atendam à especificação real em 05 dias uteis.

4.2.7. Os resultados das avaliações dos catálogos serão divulgados por meio de mensagem no sistema utilizado para a realização da seleção do fornecedor.

4.3. Da exigência de carta de solidariedade

Não se aplica para esta contratação, por se tratar de bens comuns de mercado onde a garantia do fabricante e as sanções editalícias são suficientes para mitigar riscos

4.4. Da Subcontratação

Fica vedada a subcontratação do objeto, total ou parcial. A proibição visa garantir a rastreabilidade técnica e a responsabilidade direta da contratada pela entrega de equipamentos profissionais, evitando a infiltração de marcas domésticas inferiores que comprometeriam a segurança do paciente e do servidor.

4.5. Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, por se tratar de aquisição de baixo risco e pequeno vulto financeiro.

5. DO CONTRATO

5.1. O prazo de vigência da contratação é de 100 (cem) dias, contados a partir da data de recebimento da Nota de Empenho ou assinatura do instrumento equivalente, na forma do Art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

5.1.1. O período é tecnicamente dimensionado para absorver o prazo de entrega integral (até 20 dias), o período de inspeção e testes para recebimento definitivo (15 dias) e o fluxo administrativo de liquidação e pagamento (30 dias), mantendo margem de segurança para substituições em caso de vícios de qualidade.

5.2. Dada a natureza de fornecimento imediato e integral, não haverá prorrogação do prazo de vigência, salvo se houver atraso ocasionado pela Administração ou por motivo de força maior devidamente comprovado.

5.3. A contratação será formalizada mediante a emissão de Nota de Empenho, que substitui o Termo de Contrato por se tratar de aquisição de bens de pronta entrega da qual não resultam obrigações futuras, nos termos do Art. 95, inciso II da Lei nº 14.133/2021.

5.4. A Contratada deverá manter, durante toda a vigência (100 dias), as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão e aplicação de sanções.

5.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Condições de Entrega

6.1.1. O fornecimento será em remessa única, conforme solicitação do Hospital, com prazo de entrega em no máximo 20 dias corridos, contados do recebimento da Ordem de compra ou Nota de Empenho.

6.1.2. As entregas ocorrerão no setor de Almoxarifado do HBCS, mediante apresentação obrigatória da Nota Fiscal no ato da entrega, sob pena de não recebimento.

Endereço de entrega: Rua Alcides Moura, número 100, CEP 99010-640, Vila Rodrigues, Passo Fundo-RS.

Dias e horários de entrega: segundas-feiras a sextas-feiras, das 08 horas às 11:30 horas e das 13:30 horas às 16:30 horas.

6.1.3. A empresa deverá indicar no corpo da Nota fiscal, a descrição completa dos itens fornecidos, dados bancários para pagamento (número da conta, agência e nome do banco) bem como, referenciar o número da Nota de empenho/ ordem de compra.

6.1.4. No ato da entrega, os bens deverão estar em suas embalagens originais, lacradas, acompanhados de manuais em português, certificados de garantia e Nota Fiscal detalhada.

6.1.5. O fornecedor deverá descarregar e armazenar os produtos conforme a indicação do profissional do setor, comprometendo-se com eventuais danos causados por falhas decorrentes de sua ação. Entregas em desacordo serão devolvidas e a nota fiscal substituída.

6.1.6. No caso de descumprimento dos prazos determinados para entrega do objeto e/ou entrega em desacordo com a solicitação, poderão ser aplicadas as sanções e penalidades constantes no Edital do qual este Termo de Referência faz parte.

6.1.7. As despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento, ocorrerão por conta da contratada.

6.2. Garantia, manutenção e assistência técnica

6.2.1. Mínimo de 12 (doze) meses para os fornos micro-ondas e 06 (seis) meses para os demais equipamentos, prevalecendo o prazo do fabricante se este for superior.

6.2.2. A garantia deve cobrir defeitos de fabricação e vícios ocultos. Identificado o defeito no primeiro ciclo de uso, o fornecedor deve substituir o bem em até 05 (cinco) dias úteis, sem ônus logístico ao HBCS, sob pena de sanções.

6.2.3. Rede Credenciada: O fornecedor deverá dispor ou indicar rede de assistência técnica autorizada preferencialmente na região de Passo Fundo/RS ou com garantia de suporte via deslocamento técnico.

6.2.4. Peças de Reposição: o fabricante deve assegurar a oferta de peças de reposição individualizadas para os itens industriais (02, 03, 04 e 07), vedando-se soluções que exijam a troca de conjuntos motores completos por falhas em componentes periféricos.

7. DA ENTREGA E DO PAGAMENTO

7.1. Recebimento do Objeto

O recebimento seguirá o Art. 140 da Lei 14.133/21, em duas etapas:

7.1.1. Recebimento Provisório, no ato da entrega, pelo setor de Almoxarifado e Fiscal do Contrato para conferência de:

-Quantitativos e Integridade: Verificação de volumes e ausência de danos físicos aparentes ou avarias de transporte.

-Conformidade Documental: Presença de Nota Fiscal, manuais em português e termo de garantia.

-Identidade do Objeto: Verificação se a marca e o modelo entregues são exatamente os mesmos aprovados via catálogo na fase de proposta.

7.1.2. Recebimento Definitivo: Em até 15 dias consecutivos, observada a correta entrega do material.

7.1.2.1. O recebimento definitivo utilizará o método de comparação física entre o material entregue e a aprovada pela ficha técnica (catálogo). Além disso, nesta fase serão efetuados testes para verificação da qualidade do material, conforme disposto no *item 4*.

7.1.3. Registro Formal: Todas as rejeições devem ser registradas com fotos ou vídeos no “Registro de Ocorrências” da fiscalização (ROC).

7.1.4. A empresa responsável deverá providenciar a reposição e realizar os ajustes necessários, sendo de sua responsabilidade o ônus que possa advir. Na eventual substituição de produtos defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais ou superiores, com aprovação prévia do Hospital e sem custo adicional.

7.1.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.2. Prazo de pagamento

7.2.1. O pagamento será efetuado no prazo de 30 dias após a emissão da nota fiscal, observada a correta entrega do material (recebimento definitivo).

7.2.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do máximo índice do IGPM.

7.3. Forma de pagamento

7.3.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicadas pela contratada.

7.3.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.3.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.3.4. O Hospital HBCS realizará a retenção de tributos na fonte conforme a legislação vigente e normas da Receita Federal, aplicáveis a órgãos públicos municipais, no ato do pagamento.

7.3.5. Empresas optantes pelo Simples Nacional não sofrerão a retenção integral, desde que apresentem, junto à Nota Fiscal, a declaração comprobatória de enquadramento no regime tributário favorecido, nos termos da LC 123/2006.

7.3.6. Nenhum pagamento será efetuado sem o “atesto” técnico do fiscal, confirmando que o equipamento suportou o ciclo inicial de uso hospitalar

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O valor total estimado para esta contratação é de **R\$ R\$ 19.345,76** (dezenove mil, trezentos e quarenta e cinco reais e setenta e seis centavos).

8.2. O orçamento estimado será público, nos termos do art. 24, §3º da Lei nº 14.133/2021, não se aplicando o sigilo orçamentário, uma vez que não há risco de conluio entre licitantes ou prejuízo à competitividade, garantindo transparência ao processo licitatório e respeitando o princípio da publicidade e da isonomia previsto na Lei nº 14.133/2021, art. 5º e art. 13.

8.3. Este valor reflete o preço global de referência obtido por meio de ampla pesquisa de mercado em bases centralizadas (Banco de Preços). Os detalhamentos de custos por item e as fontes consultadas integram o processo administrativo interno.

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados do Hospital Beneficente Dr. César Santos.

9.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

138 Emenda Impositiva

22.01.10.122.0073.1007 - Modernização da infraestrutura do HBCS

5-1500-1002041-4.4.90.52.12.00.00.00 - APARELHOS E UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS

25-3-3-90-30.00.00.00.00 – MATERIAL DE CONSUMO

10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

10.1. A execução será acompanhada pelo Gestor e pelo Fiscal do Contrato, designados por Portaria específica (Art. 7º da Lei 14.133/21), observando-se a segregação de funções.

10.2. A gestão será simplificada, consistindo no acompanhamento do prazo de entrega única (até 20 dias) e na realização de registros de conformidade no recebimento definitivo.

10.3. O encerramento das obrigações da contratada ocorrerá com o aceite definitivo do lote total, ressalvada a garantia legal contra vícios ocultos.

10.4. Atribuições do Gestor: Responsável pela coordenação administrativa e financeira, incluindo o controle do prazo de entrega, a verificação da manutenção das condições de habilitação (fiscal e trabalhista) da empresa e a autorização para pagamento após o “atesto” técnico.

10.5. Atribuições do Fiscal: Responsável pela inspeção técnica minuciosa no recebimento. Deve aplicar os critérios definidos e realizar testes de estresse antes do Recebimento Definitivo.

10.6. Registro de Ocorrências (ROC): Toda e qualquer divergência (atraso, material não conforme, falhas em testes) deverá ser registrada formalmente no ROC pelo Fiscal, subsidiando a aplicação de sanções pelo Gestor.

11. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

São Responsabilidades da Contratada:

- 11.1.** Entregar bens novos, de primeiro uso, em embalagens originais lacradas, no prazo de até 20 (vinte) dias corridos, garantindo a integridade física e operacional conforme o catálogo aprovado.
- 11.2.** Assegurar que os equipamentos atendam integralmente às normas do INMETRO e, obrigatoriamente, à NR-12 para os itens 03, 04 e 07.
- 11.3.** Garantir que o fabricante disponha de peças de reposição individualizadas para os itens industriais (02, 03, 04 e 07), evitando o descarte precoce do conjunto motor.
- 11.4.** Responsabilizar-se pela garantia técnica e vícios ocultos, realizando a substituição de itens defeituosos em até 05 dias úteis, sem custos logísticos ao Hospital.
- 11.5.** Manter, durante toda a vigência da contratação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame.
- 11.6.** Adotar práticas de logística reversa para as embalagens e priorizar a eficiência energética dos equipamentos (Selo Procel A).

São Responsabilidades da Contratante (HBCS):

- 11.7.** Designar o Gestor e o Fiscal do contrato e realizar o Recebimento Provisório no ato da entrega.
- 11.8.** Realizar inspeção técnica minuciosa e testes de carga/funcionalidade em até 15 dias corridos para emissão do Recebimento Definitivo.
- 11.9.** Efetuar o pagamento no prazo de até 30 dias após o aceite definitivo, observando a ordem cronológica e a regularidade fiscal da empresa.
- 11.10.** Notificar formalmente a Contratada sobre qualquer irregularidade, vício ou defeito identificado nos equipamentos.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Fundamentação: Arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021 e Art. 49 do Decreto Municipal nº 23/2023.

12.1. Cometimento de Infrações: O licitante ou contratado será responsabilizado administrativamente se der causa à inexecução parcial ou total do contrato, deixar de entregar a documentação exigida, apresentar documentação falsa ou ensejar o retardamento da entrega sem motivo justificado.

12.2. Penalidades Aplicáveis: Pelas infrações cometidas, a Administração poderá aplicar as seguintes sanções, garantida a prévia defesa:

I. Advertência: Para faltas leves que não comprometam a assistência nutricional.

II. Multa: Conforme detalhamento no subitem 12.3.

III. Impedimento de licitar e contratar: No âmbito da Administração Pública Municipal, por prazo de até 03 anos.

IV. Declaração de Inidoneidade: Para infrações graves ou reincidência em fraude.

12.3. Das Multas:

12.3.1. Multa Moratória: Pelo atraso injustificado na entrega, aplicar-se-á multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor do item, até o limite de 20 dias.

12.3.2. Multa Compensatória: Pela inexecução total ou parcial, ou recusa em substituir item rejeitado, aplicar-se-á multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho.

13. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, o licitante provisoriamente vencedor deverá apresentar a seguinte documentação:

13.1. Habilitação Jurídica:

13.1.1. Comprovação de existência jurídica mediante registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em que conste como objeto social a comercialização de equipamentos eletroeletrônicos ou de cozinha industrial.

13.2. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

13.2.1. Prova de inscrição no CNPJ.

13.2.2. Certidões de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante.

13.2.3. Certificado de Regularidade de Situação perante o FGTS (CRF).

13.2.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

13.3. Qualificação Econômico-Financeira:

13.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias.

13.3.2. Pelo pequeno vulto financeiro e pronta entrega, dispensa-se a exigência de balanço patrimonial e índices financeiros, conforme facultado pelo Art. 70, inciso III da Lei 14.133/21.

13.4. Qualificação Técnica:

13.4.1. Declaração de Pleno Conhecimento: Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais de entrega no HBCS para o cumprimento das obrigações

Passo Fundo, 20 de julho de 2026.

Setor requisitante: Serviço de Nutrição e Dietética

Nome: Ana Paula Heck González – matrícula 290

Cargo: Chefe do Núcleo de Alimentação