



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Polícia Militar
Diretoria de Suprimentos de Saúde

TERMO DE REFERÊNCIA
(LEI 8666/93 E LEI 10.520/2002 COMBINADO
COM OS DECRETOS ESTADUAIS Nº
31.863/2002, 31.864/2002).

Tendo em vista às informações colecionadas nos autos do Processo SEI SEI-350108/003614/2021, em especial o **Estudo técnico Preliminar (ETP)** 16946793, elaborada pelo MAJ PM NUT RG 89.540 **JOSÉ AROLDO LIMA GONÇALVES FILHO**, chefe do serviço de nutrição e dietética do Hospital Central da Polícia Militar, documento este norteador do planejamento da pretensa aquisição nos moldes da legislação vigente através dos Decretos Estaduais 31.863/2002, 31.864/2002 e 46.751/2019 e à estimativa de quantidades a serem adquiridas, devidamente justificada e baseada em estudos técnicos preliminares. Além da ETP, outro documento também em destaque contido no processo, trata-se da **Ata da reunião do Conselho Técnico da DGS** 17145533, o qual o Douto Conselho avaliou a necessidade da aquisição e deliberou favorável com o seguimento do processo.

Mediante a composição documental o qual fez jus a abertura desse processo, o presente Termo de Referência (TR) foi elaborado estritamente conforme informações contidas no ETP.

1- DO OBJETO:

1.1 Este TR tem como objeto a **AQUISIÇÃO, COM INSTALAÇÃO, DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA PARA ATENDER À PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NO RANCHO E DE FÓRMULAS INFANTIS DO LACTÁRIO** para suprir as necessidades dos setores do Hospital Central da Polícia Militar (HCPM) e do Hospital da Polícia Militar de Niterói (HPM-NIT), por **PREGÃO ELETRONICO**, meio de licitação regida pelo art. 1º § único Lei nº 10.520/2002, **por se tratar de bens comuns**, pelos Decretos Estaduais nº 31.863/2002 e 31.864/2002 e, subsidiariamente, pela Lei Federal nº 8.666/1993 e da outras providencias posteriores e suas alterações.

2 - DA JUSTIFICATIVA:

Este TR tem por objetivo estabelecer as condições para a **AQUISIÇÃO, COM INSTALAÇÃO, DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA PARA ATENDER À PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NO RANCHO E DE FÓRMULAS INFANTIS DO LACTÁRIO DO HOSPITAL CENTRAL DA POLÍCIA MILITAR (HCPM) E DO HOSPITAL DA POLÍCIA MILITAR DE NITERÓI (HPM-NIT)**, de acordo com as especificações constantes do Edital e seus Anexos.

Trata-se de equipamentos e materiais permanentes, com padrões de eficácia, qualidade e definições objetivas através de especificações usuais no mercado. Os balizadores deste termo foram as RDC da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) nº 52, de 29 de setembro de 2014 e a rdc nº 216 de 15 de setembro de 2004**, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Esta legislação sanitária considera que várias etapas do processo de produção de refeições como manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento e distribuição do alimento preparado para o consumo fazem parte de controle essencial para garantia da segurança alimentar do alimento pronto.

Foi considerada também a **RESOLUÇÃO - RDC da ANVISA nº 63 de 06 de julho de 2000**, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para Terapia de Nutrição Enteral. Esta legislação sanitária considera a presença de Lactário, manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento e distribuição de fórmulas infantis, dietas enterais e suplementos.

Deste modo, ao considerar estas três resoluções RDC da ANVISA, observamos os equipamentos necessários para a adequada atividade-fim dos setores de Lactário e Produção e distribuição de refeições do HCPM.

Os Serviços de Alimentação Coletiva do HCPM apresenta muitas especificidades no atendimento tanto do efetivo composto por Policiais Militares e funcionários civis bem como dos pacientes internados, composto por Policiais Militares e seus dependentes.

As Unidades Produtoras de Refeições (UPR) e o Lactário, com base na **PORTARIA Nº. 930**, de 27 de Agosto de 1992 do Ministério da Saúde, são consideradas áreas críticas e, deste modo, devem ser realizadas atividades objetivando redução do risco de transmissão de infecções. Para que estas atividades sejam realizadas de forma adequada e satisfatória com a obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos com vistas à proteção da saúde da população atendida, tornam-se imprescindíveis equipamentos em pleno funcionamento e adequada manutenção, justamente para alcance e manutenção do binômio tempo-temperatura necessário para confecção e distribuição de refeições seguras e fórmulas infantis, reduzindo o risco de doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

O HCPM possui um efetivo de 1275 servidores (1201 militares e 74 civis) e conta com 217 leitos ativos. A Unidade Produtora de Refeições do HCPM funciona durante 24 horas por dia, são produzidas cerca de 2.000 refeições diárias, subdivididas em 6 (seis) etapas (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), atendendo os clientes externos (pacientes e acompanhantes), e em 4 (quatro) etapas (desjejum, almoço, jantar e ceia) atendendo os clientes internos (funcionários militares e civis).

Além do fornecimento de refeições, o HCPM possui Lactário Hospitalar que, de acordo com a **RESOLUÇÃO - RDC da ANVISA nº 50, de 21 de fevereiro de 2002**, deve existir em estabelecimentos assistenciais de saúde que possuam atendimento pediátrico. O Lactário do HCPM funciona durante 24 horas por dia e é responsável por manipular e distribuir fórmulas infantis, dietas enterais e suplementos que serão consumidos pelo pacientes internados no Hospital. Em média, são manipulados e distribuídos por mês 116 litros de fórmulas infantis, 26 litros de leite de vaca engrossado, 1.033 litros de dietas enterais, 110 litros de suplementos e 1.345 gramas de módulos nutricionais.

Quanto à metodologia de quantificação dos materiais, objeto do presente Estudo Técnico, cabe esclarecer que foi levantado pelo Serviço de Nutrição do HCPM, individualmente, os itens a serem licitados, conforme equipamentos existentes e necessidade de reposição, levando-se em consideração inclusive a obsolescência técnica ou funcional, isto é, quando as peças de reposição se tornam tão dispendiosas que se torna mais interessante comprar um produto novo, quando a baixa qualidade dos materiais encurta o tempo de vida do produto ou quando partes essenciais não estão mais disponíveis para viabilizar a fabricação de um item. Deste modo, as quantidades refletem fielmente a totalização das demandas individuais devendo, portanto, para fins de aquisição, serem observadas as especificações constantes deste estudo.

As dependências da Unidade Produtora de Refeições do HCPM, no ano de 2014, passaram por reformas estruturais, período o qual foram adquiridos os atuais equipamentos (**Pregão nº: PE 012/14; Processo: E-09/094/361/2014; Objeto: PMERJ - Aquisição de Material de Rancho**), que se apresentam obsoletos e necessitando de substituição, em virtude da depreciação do bem, que adaptando isso a uma linguagem mais próxima da nossa realidade, a depreciação pode ser definida como o quanto determinado equipamento perde de valor ao longo do tempo. Essa perda de valor pode se dar devido a duas razões: pelo desgaste ou pela obsolescência.

O desgaste é a situação em que o equipamento perde seu valor em decorrência do uso. Nesse caso, podemos citar como exemplos os equipamentos eletrônicos e domésticos, que quanto maior o uso, maior o desgaste que esses equipamentos sofrem, lembrando que a Unidade Produtora de Refeições e o Lactário do HCPM possuem funcionamento 24 horas por dia.

Já na obsolescência um determinado ativo perde seu valor em razão da defasagem tecnológica ou mudanças legais que o tornam inoperante. Assim, determinado equipamento acaba tendo uma vida útil menor do que a esperada, pois perde sua capacidade tecnológica mesmo que ainda esteja com capacidades físicas de funcionamento e, acaba utilizando maior energia ou combustível, ou pela ausência de peças de reposição. Com a obsolescência surge a necessidade de uma reposição precoce do ativo. Podemos apontar exemplos disso no nosso dia a dia: um novo modelo de forno combinado ou elétrico que apresenta melhorias no desempenho quando comparado com a versão antiga, resultando em menor consumo de energia elétrica ou de risco de pane ou sobrecarga, ou quando um fogão industrial apresenta alteração em chama e risco de escapamento de gás por seus queimadores e risco de incêndio.

Face ao exposto, justifica-se o pedido de equipamentos de cozinha em razão da necessidade de reposição de equipamentos antigos e avariados e melhorias das instalações onde são elaboradas as refeições, atendendo a legislação sanitária vigente.

3- DA ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE:

3.1 Estes objetos constam no Plano Anual de Contratações (PAC) 2021 do Fundo Especial da Polícia Militar (FUNESPOM), da Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM), conforme previsto no Decreto nº 46.642, de 17 de abril de 2019 e seguindo a Resolução SECCG nº 22/19, publicado e disponível no site: <https://www.compras.rj.gov.br/Portal-Siga/Principal/planoAnual.action>

3.2 As especificações dos itens, seus respectivos IDs na catalogação do Sistema Integrado de Gestão de Aquisições do Estado do Rio de Janeiro e a quantidade solicitada conforme a unidade de medida deste processo de aquisição encontra-se discriminadas na tabela a seguir:

ITEM	Código SIGA	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID	QTD - HCPM	QTD - HPM-NIT	TOTAL
------	-------------	--------	-----------	------	------------	---------------	-------

1	ID - 5602	339123	CORTADOR LEGUMES TRIPE, MATERIAL: ACO INOX, ESPESSURA NAVALHA: 0,6 MM. Código do Item: 7320.006.0001 (ID - 5602)	UN	02	01	03
2	ID - 33281	429383	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, FUNCOES: 01 VELOCIDADE, CAPACIDADE: 4 L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): N/D, ACABAMENTO CORPO: N/A, POTENCIA: 0,5 CV, COR CORPO: N/A, TENSAO: 127 / 230 V. Código do Item: 7320.014.0002 (ID - 33281)	UN	06	02	08
3	ID - 168053	451185	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, FUNCOES: ALTA ROTACAO (3500 RPM), CAPACIDADE: 15 L, MATERIAL CORPO: ACO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 1100 ~1200 X 350 ~ 400 X 700 ~800 MM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, POTENCIA: 1500 W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220 V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7320.014.0024 (ID - 168053)	UN	02	zero	02
4	ID - 154508	436956	FOGAO INDUSTRIAL, QUANTIDADE BOCA: 8 BOCAS, LARGURA: 160 ~ 210 CM, QUEIMADOR: TODOS DUPLOS, ALTURA: 80 ~ 86 CM, FORNO: COM, PROFUNDIDADE: 89 ~ 119 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7310.009.0041 (ID - 154508) Complemento do ID: - Com chapa; - Com tampo superior reforçado, estruturais, monobloco pés em aço inox AISI-304 – 18/8; fabricado em chapa de aproximadamente 4 mm de espessura; - Dotado de bandejas aparadoras de resíduos também em aço inox. Estrutura em perfil “L”, em aço inox 40 x40 mm, quadro superior em perfil”U”, em aço inox, medindo aproximadamente 10 x 35 cm, soldados em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás), com acabamento fino acetinado e cantos arredondados; - Dotado de grelhas removíveis em ferro fundido, medindo aproximadamente 40 x 40 cm, com 08 queimadores duplos com espalhadores (maior e menor), também em ferro fundido; - Sapatas reguláveis em polipropileno; - Painel de comando em ambos os lados executado em aço inox AISI 304, registro de gás tipo industrial, reforçado, cromado, com manipulador (botões) em baquelite reforçado; ergonômicos de acionamento e fácil regulagem de chamas.	UN	01	01	02
5	ID - 123775	451454	FOGAO INDUSTRIAL, QUANTIDADE BOCA: 6 BOCAS, LARGURA: 1570 MM, QUEIMADOR: TODOS DUPLOS, ALTURA: 800 MM, FORNO: SEM, PROFUNDIDADE: 1200 MM Código do Item: 7310.009.0022 (ID - 123775) Complemento do ID: - Com chapa; - Com tampo superior reforçado, estruturais, monobloco pés em aço inox AISI-304 – 18/8; fabricado em chapa de aproximadamente 4 mm de espessura; - Dotado de bandejas aparadoras de resíduos também em aço inox. Estrutura em perfil “L”, em aço inox 40 x40 mm, quadro superior em perfil”U”, em aço inox, medindo aproximadamente 10 x 35 cm, soldados em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás), com acabamento fino acetinado e cantos arredondados; - Dotado de grelhas removíveis em ferro fundido, medindo aproximadamente 40 x 40 cm, com 08	UN	01	zero	01

			<p>queimadores duplos com espalhadores (maior e menor), também em ferro fundido;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sapatas reguláveis em polipropileno; <p>- Painel de comando em ambos os lados executado em aço inox AISI 304, registro de gás tipo industrial, reforçado, cromado, com manipulador (botões) em baquelite reforçado; ergonômicos de acionamento e fácil regulagem de chamas.</p>				
6	ID - 156208	451453	<p>FOGAO INDUSTRIAL, QUANTIDADE BOCA: 2 BOCAS, LARGURA: 75 ~ 100 CM, QUEIMADOR: SIMPLES, ALTURA: 80~86 CM, FORNO: SEM, PROFUNDIDADE: 50 ~ 65 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE. Código do Item: 7310.009.0042 (ID - 156208)</p> <p>Complemento do ID:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dotado de bandejas aparadoras de resíduos em aço inox; - Dotado de grelhas removíveis em ferro fundido, medindo aproximadamente 30 x 30 cm, com 02 queimadores duplos com espalhadores (maior e menor), também em ferro fundido; - Sapatas reguláveis em polipropileno; - Painel de comando em apenas um dos lados executado em aço inox, registro de gás tipo industrial, reforçado, cromado, com manipulador (botões) em baquelite reforçado; ergonômicos de acionamento e fácil regulagem de chamas. 	UN	01	zero	01
7	ID - 117214	457010	<p>FORNO COMBINADO A VAPOR COZINHA INDUSTRIAL, MODELO: DIGITAL, ALIMENTACAO: ELETRICA, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: ESCOVADO, COR: N/D, FUNCOES: ILUMINACAO INTERNA, PORTA ABERTURA TOTAL, TERMOSTATO AJUSTE TEMPERATURA, MODO AUTOMATICO (9 TIPOS DE FUNCOES PRE-PROGRAMADAS, DETERMINADAS PELA MEDICAO, TENSAO: 220V Código do Item: 7310.008.0004 (ID - 117214)</p> <p>Complemento do ID:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade para 20 GNs 1/1 x 65MM; - Incluso: base em aço inox para apoio do forno e suporte interno removível para GNs, equipados com rodízio para carga/descarga rápida; - Visor frontal com vidro duplo temperado; - Iluminação interna com comando no painel; - Comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura; - Com cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização; - Com funções de assar com ar seco, vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar, regenerar, descongelar com tecla de acionamento rápido para ar quente, cozinhar ao vapor, vapor combinado e cool down; - Painel contendo: indicador de temperatura, regulador de temperatura, indicador de tempo, regulador de tempo, botão de iluminação, botão de vapor manual, indicador de nível de vapor, função vapor combinado, função cozinhar no vapor, arrefecimento do forno, função ar quente, botão liga e botão desliga; - Temperatura da câmara variando de 50oC a 250 oC; <ul style="list-style-type: none"> - Potência: 30,7 KW; - Geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável para 3 níveis; - Dimensões aproximadas: 967 x 1251 x 1197 (mm) (L x P x A). 	UN	02	01	03
	ID - 267165		FOGAO DOMESTICO, FUNCOES: ELETRICO,	UN	02	zero	02

8	157833		ACENDIMENTO AUTOMATICO, OPCOES DE TEMPERATURA, QUANTIDADE BOCA: 2, FORNO: SEM, TENSAO: 110 / 127 V, ACABAMENTO: INOX, TIPO: BANCADA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7310.010.0014 (ID - 157833) Complemento do ID: Potência de 2.000 a 2.400W				
9	ID - 168301	427500	EXPOSITOR COMIDA ELETRICO, BANHO MARIA, MATERIAL: ACO INOX, NUMERO BOCA: 1 CUBA, CAPACIDADE: 16 FRASCOS TIPO MAMADEIRA, TEMPERATURA: ESTABILIDADE DE 0,5°C, NA FAIXA DE TRABALHO (50°C), POTENCIA: 900 WATTS, TENSAO: 220 VOLTS, DIMENSAO (C X L X H): 29,5 X 32,2 X 15 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7320.008.0004 (ID - 168301) Complemento do ID: - Equipamento destinado ao Aquecimento de Leite Humano e Fórmula, na faixa dos 36°C, para Lactário de Berçário e UTI Neonatal. Controlador de temperatura digital microprocessado. - Drenagem da água com saída inferior na cuba e descarga na lateral do equipamento. - Sensor de alta sensibilidade, bomba recirculante para homogeneização da temperatura da água. - Confeccionado internamente, tampa pingadeira e estantes em aço inox. - Chave de liga/desliga, fusível de segurança com lâmpada piloto. - Suporte superior para termômetro. - Resistência blindada em aço inox em 220 volts.	UN	01	zero	01
10	ID - 161404	230332	CAFETEIRA ELETRICA, FUNCOES: 2 TORNEIRAS, FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TERMOSTATO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, COR: N/A, PRODUCAO: 10 LITROS, POTENCIA: 1300 W ~ 2000 W, TENSAO: 110/220 V, MATERIAL CORPO: ACO INOXIDAVEL, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE. Código do Item: 7310.001.0058 (ID - 161404) Complemento do ID: - Corpo em aço inoxidável escovado; - Registros manuais para entrada e saída de água; - Torneira horizontal para café e leite; - Controle de temperatura variando de 20 a 120°C; - Inclusa vareta de limpeza das torneiras.	UN	02	01	03
11	ID - 122255	445102	EXTRATOR SUCO, CAPACIDADE: 1,8L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 700 W, MATERIAL CORPO: ACO INOX, ALIMENTACAO: 380 V, ACESSORIOS / COMPONENTES: FILTRO, PENEIRA, JARRA, COPO Código do Item: 7320.039.0001 (ID - 122255) Complemento do ID: Sem complemento.	UN	02	02	04
12	ID - 168282	357202	ESPREMEDOR LEGUMES INDUSTRIAL, ESTRUTURA: ALUMINIO FUNDIDO, CABO: ALUMINIO FUNDIDO, BASCULANTE: ALUMINIO FUNDIDO, ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTATICA, COLUNA: TUBO ACO 5/8, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 3480.005.0001 (ID - 168282) Complemento do ID: Facas: Aço Inox. Fixação: Pés - Tubo de Aço 5/8. Dimensões: (Alt.: 57cm) x (Larg.: 27cm) x (Prof.: 55cm). Peso: 2,190 kg	UN	04	01	05
13	ID - 124151	73555	BALCAO TERMICO AQUECIMENTO REFEITORIO/RESTAURANTE, MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE CUBAS:	UN	01	01	02

			<p>8, ACABAMENTO: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, AQUECIMENTO: AGUA, ACESSORIO: SAPATA NIVELADORA, 12 CUBAS 1/1 X 200 MM, COMPOSICAO: CORRE BANDEJA DOIS LADOS, PROTETOR SALIVAR, TERMOSTATO DIGITAL, POTENCIA: 60 HZ, TENSAO: 220 V. Código do Item: 7320.002.0008 (ID - 124151).</p> <p>Complemento do ID:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tampo superior próprio para encaixe de 8 gn's (530 x 325 x 200mm); - gabinete fechado, estruturado e contraventado em perfis e cantoneiras em aço inox, equipados com pés em tubo de aço inox com sapatas niveladoras; - revestimento frontal e nas laterais do gabinete; - prateleira superior em aço inox e protetor salivar em vidro temperado incolor de 10mm nas laterais, sustentadas por meio de tubo de aço inox; - painel tipo meia-saia, com termostato digital para controle e indicador de temperatura; - isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado e expandido de alta densidade entre as paredes; - aquecimento por meio de resistências de imersão blindadas, fabricadas em tubo de aço inox. 				
14	ID - 154568	254460	<p>BALCAO TERMICO AQUECIMENTO REFEITORIO/RESTAURANTE, MATERIAL: ACO INOX, QUANTIDADE CUBAS: 06, ACABAMENTO: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, AQUECIMENTO: AGUA, ACESSORIO: SAPATA NIVELADORA, COMPOSICAO: CORRE BANDEJA DOIS LADOS, PROTETOR SALIVAR, TERMOSTATO DIGITAL, POTENCIA: 2000 W, TENSAO: 220 V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p>Código do Item: 7320.002.0010 (ID - 154568)</p> <p>Complemento do ID:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ACESSORIO: 12 CUBAS 1/1 X 200 MM - tampo superior próprio para encaixe de 8 gn's (530 x 325 x 200mm); - gabinete fechado, estruturado e contraventado em perfis e cantoneiras em aço inox, equipados com pés em tubo de aço inox com sapatas niveladoras; - revestimento frontal e nas laterais do gabinete; - prateleira superior em aço inox e protetor salivar em vidro temperado incolor de 10mm nas laterais, sustentadas por meio de tubo de aço inox; - painel tipo meia-saia, com termostato digital para controle e indicador de temperatura; - isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado e expandido de alta densidade entre as paredes; - aquecimento por meio de resistências de imersão blindadas, fabricadas em tubo de aço inox. 	UN	02	01	03
15	ID - 168247	473236	<p>MIXER, TRITURADOR ALIMENTOS, TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, VELOCIDADE: 02, POTENCIA: 600 W, TENSAO: 127 V, NUMERO LAMINAS: 04, ACESSORIOS: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: TRANSMISSAO DESMONTAVEL DE ACO INOX., FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p>Código do Item: 7320.040.0003 (ID - 168247)</p>	UN	04	01	05
16	ID - 79639	28274	<p>PICADOR CARNE INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, POTENCIA: 1 CV, CAPACIDADE: 200 KG/H, TENSAO: 110/220 V. Código do Item: 3480.002.0001 (ID - 79639)</p> <p>Complemento do ID:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frequência: 60Hz - Dimensões (H x L x P): 500 x 325 x 720 mm; - Conjunto único formado pelo caracol, disco e faca; 	UN	01	01	02

			<ul style="list-style-type: none"> - Conjunto da boca mais caracol em ferro fundido estanhado, com sistema que impede o acesso das mãos as áreas de corte; - Gabinete de chapa de aço inox escovado; - Bandeja em aço inox; - Sistema de transmissão por engrenagens de aço e rolamentos, sem eixo excêntrico, dispensando regulagens para eliminar ruídos; - Contém botão de emergência, chave geral, botão de resetagem; - Bandeja com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando removida; - Anteparo localizado no bocal da bandeja que impede o acesso das mãos nas áreas de corte. 				
17	ID - 123811	383866	<p>MAQUINA PRODUCAO GELO,MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 75 KG, CAPACIDADE ARMAZENAMENTO GELO: 25 KG, TENSAO: 127 V, DIMENSAO (L X H X P): 57 X 111 X 54 CM, ACESSORIO: N/A Código do Item: 3590.009.0014 (ID - 123811)</p> <p>Complemento do ID: - Gelo tipo cubo. - produção até 90kg/dia.</p>	UN	02	01	03
18	ID - 157376	392187	<p>REFRIGERADOR, GELADEIRA, CAPACIDADE TOTAL: 350-450L, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, MODELO: UMA PORTA DE VIDRO, MODELO PORTA: VIDRO ANTIEMBACANTE, TENSAO: BIVOLT 110/220V, ACESSORIOS: PRATELEIRAS COM 03 NIVEIS, ARAMADAS, REGULAVEIS E INCLINAVEIS, QUANTIDADE PORTAS: 01, DEGELO: AUTOMATICO, SISTEMA FROST FREE, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 4110.007.0127 (ID - 157376)</p>	UN	01	02	03
19	ID - 168244	376805	<p>CARRO DE SERVICO,MATERIAL ESTRUTURA: ACO INOXIDAVEL AISI 316, QUANTIDADE BANDEJA: 2 PRATELEIRAS, CAPACIDADE CARGA: 50 KG, QUANTIDADE RODAS: 4 RODIZIOS GIRATORIOS COM ESTRUTURA GALVANIZADA FREIO EM DIAGONAL, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: FECHADO, PORTAS DE ABRIR COM PUXADORES, TRINCOS E CHAVE, PRATELEIRAS INTERNAS E ALÇA DE MOVIMENTAÇÃO TUBULAR. TAMPO SUPERIOR COM VARANDAS, DIMENSAO (A X L X P): 90 X 60 X 100 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7320.031.0026 (ID - 168244)</p> <p>Complemento do ID: - Carrinho em aço inox escovado com 02 portas cada lado, - 02 rodízios de 4" giratório com freio, 02 fixos , alça para empurrar. - Transporte de alimentos, bandejas e marmitex.</p>	UN	08	01	09
20	ID - 124224	70742	<p>MAQUINA FATIADOR FRIOS, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, ESCOVADO, USO: DOMESTICO, ESPESSURA CORTE: 0,5 A 02 MM, DIAMETRO DISCO: 300MM, FUNCIONAMENTO: AUTOMATICO, POTENCIA MOTOR: 0,3 KW, FREQUENCIA: 60 Hz, TENSAO: 220 V Código do Item: 7320.038.0004 (ID - 124224)</p> <p>Complemento do ID: - Equipamento com sistema de segurança NR 12; - Velocidade de corte (fatias/min): 32 fatias/minuto; - Capacidade de corte: Produtos com face quadrada; Produtos com face retangular; Produtos com face circular.</p>	UN	02	01	03
21	ID - 124221	150335	<p>MAQUINA DESCASCAR LEGUMES / DESCASCADOR, CAPACIDADE: 200 KG/H,</p>	UN	01	01	02

			<p>MATERIAL: AÇO INOX, POTENCIA: 0,5CV/520W, TENSÃO: 220V. Código do Item: 7320.017.0006 (ID - 124221)</p> <p>Complemento do ID:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máquina montada sobre pés metálicos de altura de 160mm, com borracha antiderrapante; - Frequência: 60Hz; - Contém disco abrasivo confeccionado em chapa de aço carbono revestido com óxido de alumínio; - Equipada com bocal especial para o descarregamento do produto após processado; - Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. 				
22	ID - 99091	450916	<p>BATEDEIRA INDUSTRIAL, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOX, MATERIAL TACHO: AÇO INOX, CAPACIDADE: 20 L, POTENCIA MOTOR: 0,5 CV, TENSÃO: 220V, BATEDOR: 1 BATEDOR, ACESSORIOS: BATEDOR ASPIRAL, BATEDOR GLOBO, BATEDOR RAQUETE, GRADE PROTECAO. Código do Item: 3605.003.0004 (ID - 99091)</p>	UN	01	zero	01
23	ID - 158630	473582	<p>FORNO MICROONDAS, FUNCOES BASICAS: DESCONGELAMENTO AUTOMATICO, TIMER SONORO, TRAVA SEGURANCA, GRILL: SEM, CAPACIDADE: 30 L, POTENCIA: 1000 W, TENSÃO: 110 V, ACABAMENTO: BRANCO, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE. Código do Item: 7310.015.0059 (ID - 158630)</p>	UN	01	02	03
24	ID - 168223	2089	<p>ESTUFA ELETRICA ALIMENTOS, MATERIAL ESTRUTURA: AÇO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOX, CAPACIDADE BANDEJA: 5 PRATELEIRAS, MATERIAL BANDEJA: AÇO INOX, DIMENSAO BANDEJA: 25 X 12,5 X 2,5 CM, ALIMENTACAO ELETRICA: 110/220 V, DIMENSAO ESTUFA: 66 X 45 X 67 CM Código do Item: 7320.034.0006 (ID - 168223)</p> <p>Complemento do ID:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aquecimento a Seco por resistência; - Acabamento interno em aço inox - Termostato de 0 a 120° graus <p>- Cinco prateleiras internas para acondicionamento de embalagens tipo marmite, permitindo os seguinte materiais: vidro, cerâmica, plástico, poliestireno expandindo (isopor) e alumínio.</p>	UN	01	zero	01
25	ID - 136505	73555	<p>BALCAO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE, QUANTIDADE CUBAS: 6 GN's 1/1, MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, DIMENSAO POR CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 65 MM, ACABAMENTO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, COMPOSICAO: RESISTENCIA ELETRICA DE IMERSAO, TERMOSTATO ELETROMECANICO, SOBREFUNDO PERFURADO, DOTADO DE DRENO COM REGISTRO, PROTETOR SALIVAR EM VIDRO CURVO, SEM ILUMINACAO, TENSÃO: 110/220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7310.007.0016 (ID -136505)</p>	UN	zero	01	01

Observação 1: Tendo em vista que, o SIGA não abarca em seu cadastro todas as especificações existentes, o que faz com que alguns objetos sejam inseridos no sistema com o Código SIGA de objetos similares, esclarecemos que qualquer discrepância entre as especificações constantes do Termo de Referência deste Edital, e as lançadas no sistema, prevalecerá as ESPECIFICADAS no Termo de Referência em respeito ao princípio da Vinculação ao Instrumento Convocatório.

Observação 2: As especificações apresentadas para o objeto apresentam as características mínimas a serem aceitas pela administração.

OBSERVAÇÕES:

3.3 - Os licitantes deverão apresentar todos os Certificados de Registro dos Produtos e Insumos que porventura cotarem neste certame, emitidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), ou cópia autenticada de tópico do Diário Oficial da União que publicou o Registro, sendo que o local onde estiver impresso o registro deverá estar sublinhado em cor diferente da impressão, quando aplicável.

3.4- Para os equipamentos médicos sob regime de Vigilância Sanitária, comprovar os registros ou da notificação ou da dispensa do registro, no Ministério da Saúde/ANVISA, devendo constar à validade (dia/mês/ano), por meio de:

3.5. Cópia autenticada do registro no Ministério da Saúde publicado no D.O.U., grifando o número relativo a cada produto cotado ou Cópia emitida eletronicamente através do sítio da Agência Nacional da Vigilância Sanitária.

3.6. Cópia da Declaração de notificação ou do Certificado de Dispensa de Registro do produto emitido pela Agência Nacional da Vigilância Sanitária.

3.7. Ficará a cargo do proponente, provar que o equipamento objeto da licitação não está sujeito ao regime da Vigilância Sanitária.

3.8-. Declaração em papel timbrado do LICITANTE fazendo referência ao presente Edital de Pregão, declarando que, caso seja a vencedora, possuirá rede de assistência técnica treinada, certificada e credenciada pelo fabricante e que prestará assistência técnica durante a instalação e o período de garantia, incluindo: equipamentos, partes, peças, acessórios, software e serviços de engenharia, conforme estabelecido neste Termo de Referência.

3.9. A LICITANTE deverá apresentar a documentação com a descrição técnica detalhada dos equipamentos, sua funcionalidade, suas características físicas, elétricas e de desempenho, e demais informações necessárias para demonstrar as características do produto, conforme Registro de Produto na ANVISA, quando aplicável.

3.10. Serão considerados como documentação técnica os manuais e relatórios técnicos dos fabricantes, aprovados e integrantes dos processos de registro de produto na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) de acordo com a legislação sanitária em vigor em especial, Lei nº 6.360/1976, Lei nº 6.437/1977, Decreto nº 79.094/77, RDC ANVISA nº 185/2001, quando aplicável.

3.11-. Para os fins de verificação de conformidade da documentação, a LICITANTE deverá destacar e indicar nos documentos apresentados, o local em que se encontram as informações técnicas que evidenciam o cumprimento dos requisitos estabelecidos nas especificações dos equipamentos listados neste Termo de Referência.

3.12. Declaração garantindo que o produto fornecido será substituído, sem ônus para a SEPM, caso não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos.

3.13. Declaração do fabricante ou documentação técnica/manuais em que conste, explicitamente, a característica exigida nas especificações técnicas, apontando a compatibilidade de seus equipamentos com o descrito no edital. Só serão aceitas especificações técnicas constantes do Registro do produto na Anvisa, conforme disposições da RDC ANVISA nº 185/2001, quando aplicável.

3.14. Declaração assinada pelo Responsável Técnico e/ou Legal da Empresa garantindo após a instalação dos equipamentos: assistência técnica, treinamento de operação, treinamento de manutenção, calibração, manutenção preventiva, manutenção corretiva, peças de reposição, material de consumo e compromisso de se apresentar quando solicitado, justificativa de preços praticados no mercado correspondentes às partes e peças dos equipamentos da proposta durante a vida útil do equipamento.

3.15. Declaração em que conste o endereço de assistência técnica à solução, bem como o número telefônico para chamados técnicos.

4 – DA MEMÓRIA DE CÁLCULO:

4.1. A memória de cálculo se baseou na necessidade dos setores solicitantes, conforme SEI-350108/003614/2021, documentos 16946793, 17256320, 17257548, 17295612. Convém enfatizar que a memória de cálculo não se aplica a este caso, por se tratarem de materiais permanentes, logo, o que se aplica é a apresentação das quantidades existentes e das justificativas da aquisição dos equipamentos, levando-se em consideração aqueles inservíveis e que foram baixados, bem como da necessidade de reposição dos mesmos.

Deste modo, levou-se em consideração a produtividade, tempo de uso, presença ou ausência de peças de reposição ou necessidade / possibilidade de manutenção corretiva ou preventiva.

Ressalta-se que os equipamentos existentes são aqueles adquiridos na reforma da cozinha e refeitório do HCPM, realizada em 2015. Os equipamentos do lactário são anteriores à entrada do Quadro de Nutricionistas em 2011, que foram doados pelos Oficiais Nutricionistas ou pela Maternidade deste Hospital Central.

Logo, minimamente os equipamentos existentes estão em funcionamento há mais de 06 anos, sendo muitos considerados obsoletos ou sem peças de reposição, o que torna a manutenção muitas vezes mais dispendiosa que a aquisição de

equipamento novo, de melhor produtividade e menor consumo de energia.

4.2. A necessidade de equipamentos e o quantitativo dos existentes para aquisição estão apresentadas na planilha abaixo:

ITEM	Código SIGA	CATMAT	DESCRIÇÃO
1	ID - 5602	339123	CORTADOR LEGUMES TRIPE, MATERIAL: ACO INOX, ESPESSURA NAVALHA: 0,6 MM. Código do Item: 7320.014.0024 (ID - 168053)
2	ID - 33281	429383	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, FUNCOES: 01 VELOCIDADE, CAPACIDADE: 4 L, MATERIAL (C X P): N/D, ACABAMENTO CORPO: N/A, POTENCIA: 0,5 CV, COR CORPO: N/A, TENSAO: 127 / 230 V (ID - 33281)
3	ID - 168053	451185	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, FUNCOES: ALTA ROTACAO (3500 RPM), CAPACIDADE: 15 L, DIMENSAO (H X L X P): 1100 ~1200 X 350 ~ 400 X 700 ~800 MM, ACABAMENTO CORPO: ACO INOX, TENSAO: 110/220 V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE. Código do Item: 7320.014.0024 (ID - 168053)
4	ID - 154508	436956	FOGAO INDUSTRIAL, QUANTIDADE BOCA: 8 BOCAS, LARGURA: 160 ~ 210 CM, QUEIMADOR: 8 CM, FORNO: COM, PROFUNDIDADE: 89 ~ 119 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE. Código do Item: 7310.009.0041 (ID - 154508) Complemento do ID: - Com chapa; - Com tampo superior reforçado, estruturais, monobloco pés em aço inox AISI-304 – 18/8; fabricado em espessura; - Dotado de bandejas aparadoras de resíduos também em aço inox. Estrutura em perfil “L”, em aço inox 40 : 40 x 35 cm, soldados em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo de acabamento fino acetinado e cantos arredondados; - Dotado de grelhas removíveis em ferro fundido, medindo aproximadamente 40 x 40 cm, com 08 queimadores (menor), também em ferro fundido; - Sapatas reguláveis em polipropileno; - Pannel de comando em ambos os lados executado em aço inox AISI 304, registro de gás tipo industrial, (botões) em baquelite reforçado; ergonômicos de acionamento e fácil regulagem de chama.
5	ID - 123775	451454	FOGAO INDUSTRIAL, QUANTIDADE BOCA: 6 BOCAS, LARGURA: 1570 MM, QUEIMADOR: 10 CM, FORNO: SEM, PROFUNDIDADE: 1200 MM. Código do Item: 7310.009.0022 (ID - 123775) Complemento do ID: - Com chapa; - Com tampo superior reforçado, estruturais, monobloco pés em aço inox AISI-304 – 18/8; fabricado em espessura; - Dotado de bandejas aparadoras de resíduos também em aço inox. Estrutura em perfil “L”, em aço inox 40 : 40 x 35 cm, soldados em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo de acabamento fino acetinado e cantos arredondados; - Dotado de grelhas removíveis em ferro fundido, medindo aproximadamente 40 x 40 cm, com 08 queimadores (menor), também em ferro fundido; - Sapatas reguláveis em polipropileno; - Pannel de comando em ambos os lados executado em aço inox AISI 304, registro de gás tipo industrial, (botões) em baquelite reforçado; ergonômicos de acionamento e fácil regulagem de chama.
6	ID - 156208	451453	FOGAO INDUSTRIAL, QUANTIDADE BOCA: 2 BOCAS, LARGURA: 75 ~ 100 CM, QUEIMADOR: SEM, PROFUNDIDADE: 50 ~ 65 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE. Código do Item: 7310.009.0022 (ID - 123775) Complemento do ID: - Dotado de bandejas aparadoras de resíduos em aço inox; - Dotado de grelhas removíveis em ferro fundido, medindo aproximadamente 30 x 30 cm, com 02 queimadores (menor), também em ferro fundido; - Sapatas reguláveis em polipropileno; - Pannel de comando em apenas um dos lados executado em aço inox, registro de gás tipo industrial, reforçado em baquelite reforçado; ergonômicos de acionamento e fácil regulagem de chama.
7	ID - 117214	457010	FORNO COMBINADO A VAPOR COZINHA INDUSTRIAL, MODELO: DIGITAL, ALIMENTACAO: ACABAMENTO: ESCOVADO, COR: N/D, FUNCOES: ILUMINACAO INTERNA, PORTA ABERTA, TEMPERATURA, MODO AUTOMATICO (9 TIPOS DE FUNCOES PRE-PROGRAMADAS, DETERMINADAS). Código do Item: 7310.008.0004 (ID - 117214) Complemento do ID: - Capacidade para 20 GNs 1/1 x 65MM; - Incluso: base em aço inox para apoio do forno e suporte interno removível para GNs, equipados com - Visor frontal com vidro duplo temperado; - Iluminação interna com comando no pannel;

			<ul style="list-style-type: none"> - Comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para tempo; - Com cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização; - Com funções de assar com ar seco, vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar, regenerar, descongelar quente, cozinhar ao vapor, vapor combinado e cool down; - Pannel contendo: indicador de temperatura, regulador de temperatura, indicador de tempo, regulador de tempo manual, indicador de nível de vapor, função vapor combinado, função cozinhar no vapor, arrefecimento do desliga; - Temperatura da câmara variando de 50oC a 250 oC; - Potência: 30,7 KW; - Geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de água; - Dimensões aproximadas: 967 x 1251 x 1197 (mm) (L x P x A).
8	ID - 157833	267165	<p>FOGAO DOMESTICO, FUNCOES: ELETRICO, ACENDIMENTO AUTOMATICO, OPCOES DE TEMPERATURA: SEM, TENSAO: 110 / 127 V, ACABAMENTO: INOX, TIPO: BANCADA, FORMA DE FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p>Código do Item: 7310.010.0014 (ID - 157833)</p> <p>Complemento do ID: Potência de 2.000 a 2.400W</p>
9	ID - 168301	427500	<p>EXPOSITOR COMIDA ELETRICO, BANHO MARIA, MATERIAL: ACO INOX, NUMERO BOCA: 1 CUBA, MAMADEIRA, TEMPERATURA: ESTABILIDADE DE 0,5°C, NA FAIXA DE TRABALHO (50°C), POTENCIA: 1500 W, VOLTS, DIMENSAO (C X L X H): 29,5 X 32,2 X 15 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p>Código do Item: 7320.008.0004 (ID - 168301)</p> <p>Complemento do ID:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipamento destinado ao Aquecimento de Leite Humano e Fórmula, na faixa dos 36°C, para Lactário de temperatura digital microprocessado. - Drenagem da água com saída inferior na cuba e descarga na lateral do equipamento; - Sensor de alta sensibilidade, bomba recirculante para homogeneização da temperatura; - Confeccionado internamente, tampa pingadeira e estantes em aço inoxidável; - Chave de liga/desliga, fusível de segurança com lâmpada piloto. - Suporte superior para termômetro. - Resistência blindada em aço inox em 220 volts.
10	ID - 161404	230332	<p>CAFETEIRA ELETRICA, FUNCOES: 2 TORNEIRAS, FUNCIONAMENTO AUTOMATICO, TEMPERATURA: SEM, COR: N/A, PRODUCAO: 10 LITROS, POTENCIA: 1300 W ~ 2000 W, TENSAO: 110/127 V, INOXIDAVEL, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE. Código do Item: 7310.001.0001 (ID - 161404)</p> <p>Complemento do ID:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corpo em aço inoxidável escovado; - Registros manuais para entrada e saída de água; - Torneira horizontal para café e leite; - Controle de temperatura variando de 20 a 120°C; - Inclusa vareta de limpeza das torneiras.
11	ID - 122255	445102	<p>EXTRATOR SUCO, CAPACIDADE: 1,8L, VELOCIDADE: 4, POTENCIA: 700 W, MATERIAL CORPO: ACO INOX, ACESSORIOS / COMPONENTES: FILTRO, PENEIRA, JARRA, CUBA, FORMA DE FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p>Código do Item: 7320.039.0001 (ID - 122255)</p> <p>Complemento do ID: Sem complemento.</p>
12	ID - 168282	357202	<p>ESPREMEDOR LEGUMES INDUSTRIAL, ESTRUTURA: ALUMINIO FUNDIDO, CABO: ALUMINIO FUNDIDO, ACABAMENTO: PINTURA ELETROSTATICA, COLUNA: TUBO ACO 5/8, FORMA DE FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p>Código do Item: 3480.005.0001 (ID - 168282)</p> <p>Complemento do ID:</p> <p>Facas: Aço Inox. Fixação: Pés - Tubo de Aço 5/8. Dimensões: (Alt.: 57cm) x (Larg.: 27cm) x (Prof.: 15cm)</p>
13	ID - 124151	73555	<p>BALCAO TERMICO AQUECIMENTO REFEITORIO/RESTAURANTE, MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ACABAMENTO: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, AQUECIMENTO: AGUA, ACESSORIO: SAPATA BANDEJA DOIS LADOS, PROTETOR SALIVAR, TERMOSTATO DIGITAL, POTENCIA: 2000 W, FORMA DE FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p>Código do Item: 7320.002.0008 (ID - 124151).</p> <p>Complemento do ID:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tampo superior próprio para encaixe de 8 gn's (530 x 325 x 200mm); - gabinete fechado, estruturado e contraventado em perfis e cantoneiras em aço inox, equipados com pés em revestimento frontal e nas laterais do gabinete; - prateleira superior em aço inox e protetor salivar em vidro temperado incolor de 10mm nas laterais, suspenso; - painel tipo meia-saia, com termostato digital para controle e indicador de temperatura; - isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado e expandido de alta densidade; - aquecimento por meio de resistências de imersão blindadas, fabricadas em tubos de aço inox.
14	ID - 154568	254460	<p>BALCAO TERMICO AQUECIMENTO REFEITORIO/RESTAURANTE, MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ACABAMENTO: ACO INOX AISI 304 LIGA 18.8, AQUECIMENTO: AGUA, ACESSORIO: SAPATA BANDEJA DOIS LADOS, PROTETOR SALIVAR, TERMOSTATO DIGITAL, POTENCIA: 2000 W, FORMA DE FORNECIMENTO: UNIDADE</p> <p>Código do Item: 7320.002.0010 (ID - 154568)</p> <p>Complemento do ID:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ACESSORIO: 12 CUBAS 1/1 X 200 MM - tampo superior próprio para encaixe de 8 gn's (530 x 325 x 200mm); - gabinete fechado, estruturado e contraventado em perfis e cantoneiras em aço inox, equipados com pés em revestimento frontal e nas laterais do gabinete; - prateleira superior em aço inox e protetor salivar em vidro temperado incolor de 10mm nas laterais, suspenso;

			- painel tipo meia-saia, com termostato digital para controle e indicador de temperatura; - isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado e expandido de alta densidade; - aquecimento por meio de resistências de imersão blindadas, fabricadas em tubos.
15	ID - 168247	473236	MIXER, TRITURADOR ALIMENTOS, TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: AÇO INOX, VELOCIDADE 220V, NUMERO LAMINAS: 04, ACESSORIOS: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: TRANSMISSÃO DE FORÇA FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7320.040.0003 (ID - 168247)
16	ID - 79639	28274	PICADOR CARNE INDUSTRIAL, MATERIAL: AÇO INOX, POTENCIA: 1 CV, CAPACIDADE: 200 KG Item: 3480.002.0001 (ID - 79639) Complemento do ID: - Frequência: 60Hz - Dimensões (H x L x P): 500 x 325 x 720 mm; - Conjunto único formado pelo caracol, disco e faca; - Conjunto da boca mais caracol em ferro fundido estanhado, com sistema que impede o acesso das mãos ao interior da máquina; - Sistema de transmissão por engrenagens de aço e rolamentos, sem eixo excêntrico, dispensando regulagem; - Bandeja com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando a porta estiver aberta; - Anteparo localizado no bocal da bandeja que impede o acesso das mãos nas áreas de corte.
17	ID - 123811	383866	MAQUINA PRODUCAO GELO, MATERIAL: AÇO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 75 KG, GELO: 25 KG, TENSÃO: 127 V, DIMENSÃO (L X H X P): 57 X 111 X 54 CM, ACESSORIOS: 01 Código do Item: 3590.009.0014 (ID - 123811) Complemento do ID: - Gelo tipo cubo. - produção até 90kg/dia.
18	ID - 157376	392187	REFRIGERADOR, GELADEIRA, CAPACIDADE TOTAL: 350-450L, ACABAMENTO: AÇO INOX VIDRO, MODELO PORTA: VIDRO ANTIEMBACANTE, TENSÃO: BIVOLT 110/220V, ACESSORIOS: 01, PORTAS: 02, REGULAVEIS E INCLINAVEIS, QUANTIDADE PORTAS: 01, DEGELO: AUTOMATICO FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 4110.007.0127 (ID - 157376)
19	ID - 168244	376805	CARRO DE SERVIÇO, MATERIAL ESTRUTURA: AÇO INOXIDAVEL AISI 316, QUANTIDADE BANDEJAS: 02, CARGA: 50 KG, QUANTIDADE RODAS: 4 RODIZIOS GIRATORIOS COM ESTRUTURA GALVANIZADA CARACTERISTICAS ADICIONAIS: FECHADO, PORTAS DE ABRIR COM PUXADORES, TRINCOS DE SEGURANÇA ALÇA DE MOVIMENTAÇÃO TUBULAR. TAMPO SUPERIOR COM VARANDAS, DIMENSÃO (A X L X P): 120 X 120 X 120 CM FORNECIMENTO: UNIDADE Código do Item: 7320.031.0026 (ID - 168244) Complemento do ID: - Carrinho em aço inox escovado com 02 portas cada lado, - 02 rodízios de 4" giratório com freio, 02 fixos, alça para empurrar, - Transporte de alimentos, bandejas e marmitex.
20	ID - 124224	70742	MAQUINA FATIADOR FRIOS, MATERIAL: AÇO INOXIDAVEL, ACABAMENTO: AÇO INOXIDAVEL, ESPESSURA CORTE: 0,5 A 02 MM, DIAMETRO DISCO: 300MM, FUNCIONAMENTO: AUTOMATICO FREQUENCIA: 60 Hz, TENSÃO: 220 V Código do Item: 7320.038.0004 (ID - 124224) Complemento do ID: - Equipamento com sistema de segurança NR 12; - Velocidade de corte (fatias/min): 32 fatias/minuto; - Capacidade de corte: Produtos com face quadrada; Produtos com face retangular; Produtos com face arredondada.
21	ID - 124221	150335	MAQUINA DESCASCAR LEGUMES / DESCASCADOR, CAPACIDADE: 200 KG/H, MATERIAL: AÇO INOX, TENSÃO: 220V. Código do Item: 7320.017.0006 (ID - 124221) Complemento do ID: - Máquina montada sobre pés metálicos de altura de 160mm, com borracha antiderrapante; - Frequência: 60Hz; - Contém disco abrasivo confeccionado em chapa de aço carbono revestido com óxido de alumínio; - Equipada com bocal especial para o descarregamento do produto após processamento; - Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO.
22	ID - 99091	450916	BATEDEIRA INDUSTRIAL, MATERIAL: AÇO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOX, MATERIAL TAMPA: AÇO INOX, POTENCIA MOTOR: 0,5 CV, TENSÃO: 220V, BATEDOR: 1 BATEDOR, ACESSORIOS: BATEDOR AS 01, RAQUETE, GRADE PROTECAO. Código do Item: 3605.003.0004 (ID - 99091)
23	ID - 158630	473582	FORNO MICROONDAS, FUNCOES BASICAS: DESCONGELAMENTO AUTOMATICO, TIMER SOFISTICADO, SEM, CAPACIDADE: 30 L, POTENCIA: 1000 W, TENSÃO: 110 V, ACABAMENTO: BRANCO, FORMA: RETANGULAR do Item: 7310.015.0059 (ID - 158630)
24	ID - 168223	2089	ESTUFA ELETRICA ALIMENTOS, MATERIAL ESTRUTURA: AÇO INOX, ACABAMENTO: AÇO INOX, PRATELEIRAS, MATERIAL BANDEJA: AÇO INOX, DIMENSÃO BANDEJA: 25 X 12,5 X 2,5 CM, ACESSORIOS: 01 DIMENSÃO ESTUFA: 66 X 45 X 67 CM Código do Item: 7320.034.0006 (ID - 168223)

			Complemento do ID: - Aquecimento a Seco por resistência; - Acabamento interno em aço inox - Termostato de 0 a 120° graus - Cinco prateleiras internas para acondicionamento de embalagens tipo marmitex, permitindo os seguintes poliestireno expandindo (isopor) e alumínio.
25	ID - 136505	73555	BALCAO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE, QUANTIDADE CUBAS: 6 GN LIGA 18.8, DIMENSAO POR CUBA (C X L X H): 530 X 325 X 65 MM, ACABAMENTO: ACO INOX RESISTENCIA ELETRICA DE IMERSAO, TERMOSTATO ELETROMECANICO, SOBRE-FUNDO PE REGISTRO, PROTETOR SALIVAR EM VIDRO CURVO, SEM ILUMINACAO, TENSAO: 110/220V, Código do Item: 7310.007.0016 (ID -136505)

5. DA ENTREGA E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

5.1 A aquisição do artigo dar-se-á conforme estabelecido neste Termo de Referência, assim como na forma das deliberações técnicas específicas emanadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do HCPM e HPM-NIT.

5.2 Quando da entrega, os artigos deverão estar em perfeitas condições, e as embalagens não danificadas e adequadas para proteger o conteúdo contra danos durante o transporte.

5.3. Será rejeitado no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com as condições estabelecidas neste termo, ficando a Licitante vencedora obrigada a substituir os artigos recusados no prazo de 05 (cinco) dias a contar da notificação expedida pela unidade recebedora, sob pena de aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº. 8.666/1993.

5.4. A Licitante vencedora garantirá a qualidade do artigo proposto, obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito ou má aparência, imediatamente após a notificação, sem ônus adicional à SEPM.

5.5 Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto licitado, inclusive frete, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

5.6 O prazo de entrega deverá ser, no máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento, pelo fornecedor, da Nota de Empenho, conforme a descrição do objeto licitado e ofertado pela empresa.

5.7 Os artigos deverão ser entregues, entre segundas e sexta-feiras, de 09h às 15h, através de agendamento prévio, nos seguintes endereços:

Unidade de Saúde	Endereço
HCPM (Seção de Aproveitamento - Rancho)	Rua Estácio de Sá, 20 – Estácio – Rio de Janeiro/RJ
HPM-Nit (Seção de Aproveitamento - Rancho)	Rua Martins Torres, 245 - Santa Rosa - Niterói/RJ

5.8. Deverão ser entregues equipamentos de fabricação recente, com manuais em português e todas as características e qualidades exigidas nas especificações, em cujas embalagens constem as datas de fabricação e prazo de validade, posto que esses dados serão conferidos pelo setor competente.

5.9. Caberá à CONTRATANTE rejeitar no total ou em parte, o objeto entregue em desacordo com as especificações ou com falhas de funcionamento.

5.10 Não serão aceitos equipamentos com alterações de projeto, ou seja, equipamentos que sofreram adaptações em suas configurações originais, apenas para atender o edital.

5.11 Deverão ser fornecidos e instalados apenas componentes novos, sendo vedado, em quaisquer circunstâncias, o uso de produtos reconicionados, reciclados, enfim, provenientes de reutilização de material já empregado.

5.12 Todos os equipamentos entregues durante a vigência da garantia deverão ser iguais entre si (mesmo modelo, marca, componentes e versão), ou de tecnologia superior com a devida aprovação formal da CONTRATANTE.

6 - DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO:

6.1 - A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelos representantes do CONTRATANTE, indicado pelo Sr. Ordenador de Despesas em publicação específica no DOERJ.

6.1.1- O gestor do contrato sugerido ao Ordenador de Despesas pela Diretoria de Suprimentos de Saúde na época do contrato:

- CB PM RG: 102.886 EDUARDO QUEIROZ SANTOS – DSS3.

6.1.2 Os fiscais de contratos sugeridos ao Ordenador de Despesas pelo HCPM e HPM-NIT serão:

- 1º TEN PM RG 45.115 ELIEZER GOMES DA SILVA (HCPM);
- 1º SGT PM RG 64.014 JAIME CERQUEIRA CRUZ (HCPM);
- 2º SGT PM RG 65.164 JORGE LUIZ JULIANO T. (HCPM);
- 2º SGT PM RG 70.586 JOSÉ CARLOS PESTANA DA SILVA (HCPM);
- SUBTEN PM RG 66.046 FRANCILENE JESUS FIGUEIREDO DE SOUZA (HPM-NIT);
- SUBTEN PM RG 67.904 ALEKSANDRO BEZERRA (HPM-NIT).

6.2 – O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem às relativas ao do pagamento, na seguinte forma:

a) Provisoriamente, após parecer circunstanciado, que deverá ser elaborado pelos representantes mencionados no parágrafo primeiro, no prazo de 72 (setenta e duas) horas após a entrega do bem/produto;

b) Definitivamente, mediante verificação da qualidade e quantidade do material, após decorrido o prazo de 05 (cinco) dias, para observação e vistoria que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

c) O objeto da contratação deve ser dividido em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, priorizando-se a admissão da adjudicação por item e não por preço global, levando-se em consideração o melhor aproveitamento das potencialidades do mercado e a possível ampliação da competitividade do certame, sem perda de economia de escala, na forma dos arts. 15, inciso IV e 23, §1º da Lei n.º 8.666/93 e do art. 13, inciso IV, Decreto estadual nº 46.642 de 17 de abril de 2019 (**conforme o Enunciado nº 45 da Procuradoria Geral do Estado de 06/08/2020 SEI 6807862**), quando aplicável.

6.3 - Salvo se houver exigências a ser cumprida pelo adjudicatário, o processamento da aceitação provisória ou definitiva deverá ficar concluído no prazo de 30 (trinta) dias úteis, contados da entrada do respectivo requerimento no protocolo do HCPM e HPM-NIT, na formada proposta no parágrafo 3º do Art. 77 do decreto nº 3149/1980.

7– DA GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS:

7.1. As garantias de fabricação e montagem deverão ser de, no mínimo, 01 (um) ano ou comuns na prática de mercado, o a contar da data de entrega do produto contra qualquer tipo de defeito atribuído ao fabricante, mesmo que não tenha sido constatado na época da inspeção de recebimento.

7.1.1 A garantia será sempre exigida da CONTRATADA, portanto, em nenhuma hipótese será admitida qualquer transferência de responsabilidade para terceiros.

7.1.2 Todos os componentes dos equipamentos devem ser do próprio fabricante ou estar em conformidade com a política de garantia do mesmo, não sendo permitida a integração de itens de terceiros que possam acarretar em perda parcial da garantia ou não realização da manutenção técnica pelo próprio fabricante quando solicitada.

7.2. Deverá ser observado o que estabelece a Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), e ocorrendo defeito material fornecido, durante o período da garantia, o fornecedor será comunicado oficialmente via e-mail ou FAX para a substituição imediata do mesmo.

7.3 Fica o licitante responsável por vícios ou defeitos de fabricação ou desgaste anormal dos equipamentos e peças, dentro do período de garantia, obrigando-se a reparar o dano e substituir as peças que se fizerem necessário, sem nenhum ônus para o beneficiário desta aquisição.

7.3.1. Todas as partes, peças, acessórios e componentes (exceto consumíveis) estarão sujeitas ao mesmo período de garantia aqui determinado, desde que não tenham sido objeto de mau uso.

7.3.2. É de responsabilidade da CONTRATADA comprovar e demonstrar, por meio de relatório técnico, emitido por profissional qualificado com o devido registro no Conselho de Classe competente, que o equipamento foi objeto de vandalismo, depredação ou mau uso. O relatório deve, no mínimo, conter fotos, ensaios e testes realizados para identificação do defeito, equipamentos utilizados e sua rastreabilidade – caso se aplique –, causas dos defeitos apresentados e o nome completo do(s) profissional (ais) que elaboraram o documento. Uma cópia física, datada e

assinada deve ser encaminhada para o CONTRATANTE, que poderá contestar o relatório nas ocasiões em que julgar pertinente.

7.4. Para efeito de cumprimento da garantia, quando da instalação dos equipamentos, a empresa CONTRATADA poderá utilizar método de lacre que garanta a identificação da violação dos equipamentos durante o prazo de garantia, obrigando-se a efetuar a troca a cada atendimento ao equipamento. Toda operação de lacre do equipamento, deverá ser identificada na respectiva ordem de serviço, com a assinatura datada do responsável pela unidade beneficiada, identificado no documento.

7.5. No período de garantia é admitida a troca de equipamentos defeituosos por outros iguais ou de tecnologia superior, desde que aprovado pela CONTRATANTE.

7.6. O Tempo de Atendimento Técnico não poderá exceder a 02 (dois) dias úteis. Possíveis atrasos deverão ser aprovados pela CONTRATANTE;

7.6.1. O Horário de Assistência Técnica deverá ser em dias úteis, de segunda-feira à sexta-feira, de 8h às 16h. Podendo ser executado em outros dias e horários, mediante prévio acordo entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA;

7.6.2. O Tempo de Reparo não poderá exceder a 10 (dez) dias úteis, ou 30 (trinta) dias corridos, mediante justificativa técnica comprovada e aprovada pela CONTRATANTE.

7.6.3. Caso o Tempo de Reparo exceda 30 (trinta) dias corridos, a CONTRATADA deverá efetuar a substituição do equipamento defeituoso, nos mesmos prazos de entrega e instalação pactuados neste documento, substituindo este equipamento por outro equipamento novo, igual ou de tecnologia superior, desde que aprovada a Atualização Tecnológica, conforme disposto neste Termo de Referência, conforme previsto no art. 18, §1º, da Lei 8078/90 (código de defesa do consumidor).

7.6.4. Para todo Atendimento Técnico deverá ser feita um documento de Manutenção Corretiva que deverá ser entregue a CONTRATANTE, constando no mínimo as seguintes informações: Identificação do equipamento; Data e hora do início e final do atendimento técnico; Nome/assinatura do responsável pelo atendimento técnico; Descrição do(s) problema(s) encontrado(s); Descrição dos serviços executados; Descrição de eventuais pendências; Descrição de eventuais peças aplicadas; Status do equipamento após atendimento técnico.

7.6.5. Quando houver, no Manual Operacional e/ou no Manual Técnico do Fabricante, orientação para realização de Manutenções Preventivas e/ou Calibração, as mesmas serão cobertas pela garantia sem ônus para CONTRATANTE. Estas deverão ser executadas de acordo com as atividades e periodicidades indicadas no manual.

7.7. A CONTRATADA deverá entregar ao CONTRATANTE, na ocasião da instalação, o Calendário de Manutenção Preventiva e Calibração, para todo o período de garantia, quando aplicável.

7.8. Em todo e qualquer Atendimento Técnico, cuja intervenção possa resultar em alteração dos parâmetros do Equipamento, a CONTRATADA deverá realizar a respectiva Calibração deste Equipamento antes de liberar o mesmo para uso.

7.8.1. Das notificações de risco, recalls ou alerta de tecnovigilância.

7.9 A CONTRATADA deverá fornecer a garantia do fabricante dos produtos de acordo com o definido nas especificações dos itens licitados. A garantia deverá ser executada pela assistência técnica autorizada indicada pelo fabricante na documentação oficial apresentada para o processo, onde o mesmo informa que caso a assistência técnica autorizada esteja impedida de realizar atendimentos, os mesmos serão realizados por outra autorizada (indicada pelo fabricante) ou pelo próprio fabricante sem ônus adicional para este órgão.

7.10 O endereço para assistência técnica poderá ser comprovado pelo catálogo de assistência técnica do fabricante ou na sua falta por indicação expressa em documentação oficial do FABRICANTE direcionada a CONTRATANTE para o referido processo.

7.11 A CONTRATADA deverá informar todo processo de abertura de chamados (site, telefones, etc) nos documentos de habilitação.

8– DAS AMOSTRAS

8.1 Poderá ser exigida do primeiro colocado à apresentação de AMOSTRAS do objeto, a ser encaminhada ao pregoeiro, na Diretoria de Logística da PMERJ, localizada na Rua Evaristo da Veiga, nº 78, primeiro andar, Centro, RJ ou na CAIXA POSTAL Nº 15.025 – CEP 20.030-971, da Diretoria de Logística da PMERJ, sito à Rua das Marrecas, nº 48 – A, Centro – RJ. As amostras apresentadas para análise deverão estar corretamente identificadas com o nome do licitante responsável pelo envio.

8.2 A apresentação da amostra do produto cotado tem por objetivo a verificação de sua compatibilidade com a especificação do objeto deste termo, devendo ser atendida no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da sua notificação, que será efetivada por aviso incluso no “chat mensagem” pelo pregoeiro no momento oportuno.

8.3 A amostra será analisada por representante da Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro, que emitirá laudo motivado acerca do produto apresentado, podendo, ainda, serem realizados testes em laboratórios especializados ou quaisquer outros procedimentos necessários para a adequada verificação da amostra apresentada, com ônus para o licitante.

8.4 As amostras aprovadas permanecerão em poder da Administração, até a entrega de todo o quantitativo cotado pelo licitante.

8.5 A proposta do licitante será desclassificada no caso de a amostra ser reprovada, devendo o licitante, neste caso, ser notificado para ciência do laudo e retirada da amostra. Caso a amostra não seja retirada pelo licitante no prazo de 10 (dez) dias úteis, presumir-se-á seu desinteresse em relação à retirada, que poderá ser descartada ou incorporada ao patrimônio da Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro.

8.6 A desclassificação da proposta na forma prevista no subitem anterior acarretará o consequente chamamento do segundo colocado, podendo se adotar o mesmo procedimento em relação à amostra, ao exclusivo critério da Administração Pública.

8.7 Caso haja impossibilidade de envio da amostra física, poderá ser aceita apresentação de catálogos com fotos e descrição detalhada do material a ser entregue.

9– DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE:

9.1 Constituem obrigações da Contratante:

- a) Dirimir as dúvidas que porventura ocorram no fornecimento do produto, redirecionando as ações para sua solução;
- b) Disponibilizar local adequado para a realização da entrega.
- c) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- d) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- e) Designar servidor para acompanhar a execução do objeto, o qual verificará todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados;
- f) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- g) Comunicar prontamente à CONTRATADA, qualquer anormalidade no objeto, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas, no Termo de Referência.
- h) Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos objetos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- i) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, por meio de comissão/servidor especialmente designado;
- j) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA;
- k) Promover as adequações necessárias para viabilizar a instalação dos equipamentos dentro da vigência contratual.
- l) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10– DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

10.1 -Constituem obrigações da CONTRATADA:

- a) entregar os bens, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados neste Termo;
- b) entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;
- c) comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- d) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;
- e) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE ou terceiros.
- f) A SEPM não aceitará, sob pretexto algum, a transferência de responsabilidade da **CONTRATADA** para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.
- g) De acordo com o Decreto Estadual nº 43.629/2012 e ao Decreto Estadual nº 46.642/2019, quando da aquisição de bens, a contratada deverá atender aos seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:
 - I- Economia no consumo de água e energia;
 - II- Minimização da geração de resíduos e destinação final ambientalmente adequada dos que forem gerados;
 - III- racionalização do uso de matérias-primas;

IV- Redução da emissão de poluentes;

V- Adoção de tecnologias menos agressivas ao meio ambiente;

VI- Implementação de medidas que reduzam as emissões de gases de efeito estufa e aumentem os sumidouros;

VII- utilização de produtos de baixa toxicidade;

VIII- utilização de produtos com a origem ambiental sustentável comprovada, quando existir certificação para o produto.

h) A CONTRATADA ficará responsável pela instalação dos equipamentos conforme descrito no item 11 deste TR.

i) A CONTRATADA ficará responsável pelo treinamento para o uso dos equipamentos conforme descrito no item 12 deste TR.

j) A CONTRATADA manterá assistência técnica permanente autorizada no Estado do Rio de Janeiro, prestada por equipe especializada, a fim de possibilitar à CONTRATANTE operar com os equipamentos fornecidos sempre nas melhores condições de funcionamento, e está deverá:

l) O serviço será prestado usualmente no local onde o equipamento foi instalado. Caso seja necessário o envio do equipamento para manutenção externa, todos os custos deverão ficar a cargo da CONTRATADA.

m) A CONTRATADA deverá enquanto durar a garantia acatar os itens 7.3, 7.4, 7.5 e 7.6 deste TR.

n) A CONTRATADA deverá notificar por escrito o Setor de Aprovisionamento do HCPM/HPM-Nit, caso ocorra a necessidade de recall, alerta de tecnovigilância do produto, ou emitido aviso de defeito relacionado a qualquer um dos equipamentos entregues, nos termos deste Termo de Referência.

o) A CONTRATADA deverá notificar o defeito, recall ou alerta de tecnovigilância ao fiscal do contrato no prazo de 5 dias, para os equipamentos e respectivos acessórios, a contar do primeiro anúncio do defeito, recall ou alerta de tecnovigilância, pelo fabricante ou organismo regulamentador, em qualquer país.

11. DA INSTALAÇÃO:

11.1. Após a comunicação formal de Autorização de Entrega e Instalação, a ser emitida pela CONTRATANTE, a CONTRATADA entrará em contato com a CONTRATANTE, para detalhar o processo de entrega e instalação dos equipamentos, quando aplicável.

11.2. No processo de entrega e instalação dos equipamentos deverá constar o detalhamento técnico quanto às necessidades de pré-instalação do equipamento, pertinentes à instalação e ao funcionamento do equipamento e proteção ao meio ambiente. Fica a cargo da CONTRATANTE as adequações necessárias para atender às necessidades de pré-instalação dos equipamentos.

11.2.1 Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA a movimentação vertical e horizontal do(s) equipamento(s) até o local de instalação.

11.3 O licitante fornecerá uma relação completa de todos os materiais de consumo necessários ao perfeito funcionamento dos equipamentos, com a respectiva procedência (fabricante e nacionalidade). A relação deverá ser entregue na instalação.

11.4 A instalação deverá ser feita pela CONTRATADA vencedora, com agendamento prévio entre as partes, sem ônus adicional posterior ao processo de aquisição, mediante o acompanhamento por um representante da CONTRATANTE. A instalação compreende: a conferência de partes e peças, montagem do equipamento, a realização de testes finais, ajustes e calibração que coloquem o equipamento em completo funcionamento.

11.4.1 A CONTRATADA deverá dispor de funcionários devidamente treinados, identificados e suficientes para a descarga da mercadoria no local indicado. O entregador deverá se responsabilizar por desembalar o produto para que o mesmo seja conferido no ato da entrega, juntamente com representante da CONTRATANTE;

11.4.2 A CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte, o objeto executado em desacordo com as condições deste Termo de Referência e de seus ENCARTES.

12. DO TREINAMENTO:

12.1. Ficará a CONTRATADA obrigada a realizar os treinamentos para os profissionais da CONTRATANTE, beneficiário desta aquisição, sem ônus adicional para a CONTRATANTE posterior ao processo de aquisição, e em datas a serem acordadas entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA;

12.2. O treinamento deverá ser realizado no próprio equipamento e nas dependências do HCPM e/ou HPMNIT;

12.3. O treinamento deverá ser realizado no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos após a instalação do equipamento.

12.4. O treinamento deverá englobar, no mínimo: instruções operacionais, princípios de funcionamento, aplicações de uso, configurações, montagem do equipamento e acessórios, limpeza e desinfecção, solução de problemas, identificação de falhas e correção das mesmas, instalação e solução de problemas do sistema, quando houver; ajustes e calibrações etc.

12.5. Quando o item (ou seus acessórios) se fizer acompanhado de “software/firmware”, seja com finalidade de auxiliar na operação, teste de verificação, e/ou manutenção do equipamento, deverá ser permitido acesso (informar senhas de acesso em todos os níveis: usuário, configuração e manutenção) e fornecido o devido treinamento que habilite a CONTRATANTE, beneficiário desta aquisição, a utilizá-lo como ferramenta de trabalho nas operações e reparos que se fizerem necessários.

12.5.1. O software/firmware não deve possuir licenças com acesso sujeitas a expirar após um determinado período de tempo, nem sujeitas a outras restrições de uso no referido equipamento;

12.5.2. O fornecimento destes itens não pode estar atrelado a obrigatoriedade de se firmar contratos de manutenção com a CONTRATADA, conforme disposições do Art. 39 da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990.

12.6. A CONTRATADA deverá encaminhar, quando da entrega do equipamento, os manuais de operação, em formato impresso e digital para o equipamento (em português), sistemas e softwares ofertados.

12.7. O manual de operação deve atender às disposições de Registro de Produto na ANVISA, e possuir minimamente:

12.7.1. Índice, sumário, descrição das aplicações clínicas do dispositivo, instruções operacionais claras (funções e utilização correta do equipamento), descrição de todos os controles da unidade e dados técnicos gerais e específicos;

12.7.2. Advertências necessárias para garantir a segurança do paciente, do operador e do ambiente;

12.7.3. Os métodos, procedimentos e produtos de limpeza adequados;

12.8. Durante o período de garantia, toda a documentação deve ser atualizada pela CONTRATADA, e deve contemplar quaisquer revisões que ocorram nesse período.

12.9. Todas as despesas relativas aos treinamentos são por contado fornecedor, inclusive em caso de necessidade de deslocamentos e/ou estadias;

12.10. O treinamento deverá ser realizado por profissional qualificado e habilitado.

13 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.1 Para fins de comprovação de qualificação técnica, deverá (ão) ser apresentado(s) o(s) seguinte(s) documento(s):

I - Comprovação de aptidão, através de Atestados de Capacidade Técnica, fornecidos por Pessoas Jurídicas de Direito Público ou Privado, que demonstrem ter a sociedade, prestado serviços compatíveis em características, quantidades e prazos semelhantes com o objeto desta dispensa, na forma do artigo 30 § 4º da lei federal nº 8666/93. Quando aplicável.

a) Poderá ser apresentado mais de um atestado de capacidade técnica, sendo aceito o seu somatório, desde que reste demonstrada a execução concomitante do objeto;

b) Os atestados de capacidade técnica deverão (ão) ser acompanhado (s) da (s) cópia (s) quando aplicáveis. Do (s) contrato (s) respectivo (s), que indiquem nome, função, endereço, telefone, e-mail ou telefax de contato do(s) atestador(es), ou qualquer outro meio para eventual contato pelo órgão licitante/contratado. Quando aplicáveis.

c) Para a comprovação, alternativamente serão aceitos “prints” de páginas do sítio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que estarão sujeitos à confirmação pela Diretoria de Suprimentos; quando aplicáveis.

d) Estando o registro vencido, a licitante/contratada deverá apresentar cópia autenticada e legível da solicitação de sua revalidação, acompanhada de cópia do registro vencido. A não apresentação do registro e do pedido de revalidação do produto (protocolo) implicará na desclassificação do item cotado; quando aplicáveis.

e) Caso alguma etapa do processo de produção do insumo cotado seja terceirizada, o licitante/contratada deverá indicar a (s) empresa (s) que realizam os respectivos serviços, as instalações destinadas à fabricação e/ou controle dos insumos, o (s) responsável (eis) técnico (s) por tais atividades. Quando aplicáveis.

II - Certificado de regular inscrição da sociedade junto ao órgão de classe, ou documento que o valha, com a indicação do responsável técnico; quando aplicável, e acompanhado do comprovante de quitação correspondente conforme Lei nº 8.666, art. 30, inciso I;

a) Licença de Funcionamento do exercício em vigor conferida pelo Órgão Municipal ou Estadual de Vigilância Sanitária (Não serão aceitos protocolos em caso de emissão de primeira licença ou, no caso das revalidações, na forma da legislação específica, requeridos intempestivamente). Quando aplicável. Portaria GM/MS nº 2814 de 29 de maio de 1998;

b) Autorização de funcionamento (AFE), comum e/ou especial, emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Portaria GM/MS nº 2814 de 29 de maio de 1998.

As exigências contidas nos itens II, III, IV referem-se aos artigos 1º, 2º e 12º Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976 e ao Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013.

14– CRITÉRIO PARA AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS:

14.1 O presente pregão eletrônico reger-se-á pelo tipo **MENOR PREÇO UNITÁRIO**.

15- RESULTADOS ESPERADOS:

15.1 Com a contratação espera-se a cobertura da demanda da Corporação na **AQUISIÇÃO, COM INSTALAÇÃO, DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA PARA ATENDER À PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NO RANCHO E DE FÓRMULAS INFANTIS DO LACTÁRIO DO HOSPITAL CENTRAL DA POLÍCIA MILITAR (HCPM) E DO HOSPITAL DA POLÍCIA MILITAR DE NITERÓI (HPM-NIT)**, objetivando a assistência nutricional adequada e segura nas unidades de Saúde da SEPM.

16- DAS SANÇÕES:

16.1 O contratado que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para a aquisição, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, e terá o seu registro no Cadastro de Fornecedores suspenso pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital, contrato e das demais cominações legais. As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins deste item são assim consideradas:

I – retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante/contratado que prejudique o bom andamento da dispensa, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

II – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante/contratado, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

III – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

IV – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e

V – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

16.2 A inexecução dos serviços, total ou parcial, a execução imperfeita, a mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará o contratado, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber às seguintes penalidades, que deverá (ão) ser graduada (s) de acordo com a gravidade da infração:

- a) advertência;
- b) multa administrativa;
- c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

16.2.1 A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida.

16.2.2 Quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida também deverão ser consideradas para a sua fixação.

16.2.3 A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão licitante/contratado, devendo ser aplicada pela autoridade competente, na forma abaixo descrita:

a) a advertência e a multa, previstas nas alíneas a e b, do caput, serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do parágrafo único, do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80;

b) a suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do caput, será imposta pelo próprio Secretário de Estado ou pelo Ordenador de Despesa, na forma do parágrafo único, do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80, devendo, neste caso, a decisão ser submetida à apreciação do próprio Secretário de Estado.

c) a aplicação da sanção prevista na alínea d, do caput, é de competência exclusiva do Secretário de Estado.

16.2.4 A multa administrativa, prevista na alínea b, do caput:

a) corresponderá ao valor de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;

b) poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra;

c) não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

d) deverá ser graduada conforme a gravidade da infração;

e) nas reincidências específicas, deverá corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o artigo 87 do Decreto Estadual n.º 3.149/80.

16.2.5 A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do caput:

a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;

b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido.

16.2.6 A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do caput, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

16.2.7 A reabilitação referida pelo parágrafo sexto poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

16.2.8 O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a CONTRATADA à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

16.2.9 Se o valor das multas previstas na alínea b, do caput, e no parágrafo oitavo, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

16.2.10 A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

16.2.11 A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os fundamentos legais pertinentes para a aplicação da penalidade, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

16.2.12 Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

16.2.13 A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

16.2.14 A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a, b e c, do caput, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d.

16.2.15 Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

16.2.16 Os licitantes/contratados, adjudicatários e contratantes que forem penalizados com as sanções de suspensão temporária da participação em licitação/contrato e impedimento de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro enquanto perdurarem os efeitos da respectiva penalidade.

16.2.17 As penalidades serão registradas pelo CONTRATANTE no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

16.2.18 Após o registro mencionado no parágrafo acima, deverá ser remetido para a Coordenadoria de Cadastros da Subsecretaria de Recursos Logísticos da SEPLAG o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas nas alíneas c e d do caput, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

17– DAS CONDIÇÕES DE GARANTIA DO CONTRATO:

17.1 Não será exigido garantia contratual tendo em vista que a alínea b) do item 12.2 da cláusula Sanções administrativas, impõe multa administrativa no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado, contemplando a cobertura para os eventos normatizados pelo art.4o da Resolução PGE RJ 4.345 de 30/01/2019, que versa sobre as condições e eventos para aplicação da garantia contratual.

18 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

18.1 O pagamento será efetuado em favor da Contratada através de conta corrente de titularidade desta junto à instituição financeira contratada pelo Estado (Banco Bradesco), devendo para isto, ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

19- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

19.1 As despesas decorrentes dos equipamentos registrados neste Termo ocorrerão por conta dos recursos específicos do Fundo de Saúde da Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro (FUSPOM), e após a pesquisa de mercado e a aprovação do processo da CGFUSPOM, será feita uma solicitação para a Diretoria de Finanças para reserva orçamentária que informará com o descritivo do programa de trabalho e elemento de despesa específica constará nos autos do processo.

20- DISPOSIÇÕES GERAIS:

20.1 Havendo divergências entre o descritivo do Termo de Referência e o descritivo que consta do sistema SIGA, deverá ser considerado sempre o que consta no Termo de Referência.

20.2 Quaisquer dúvidas relacionadas às condições estabelecidas neste termo, se não sanadas no instrumento convocatório (edital), poderão ser esclarecidas junto ao Hospital Central da Polícia Militar, situado na Rua Estácio de Sá, nº 20 – Estácio, Rio de Janeiro, RJ, tel.: 2333-7586.

SUZANA PATRÍCIA DE SÁ SILVA - CAP PM NUT
RG 104.902 Id. Funcional 4374846-5
Assessora Técnica da Diretoria de Suprimentos de Saúde



Documento assinado eletronicamente por **Suzana Patricia de Sá Silva, Capitão**, em 08/06/2021, às 13:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 21º e 22º do Decreto nº 46.730, de 9 de agosto de 2019.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.fazenda.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **17197074** e o código CRC **6EE36CB6**.