

TERMO DE REFERÊNCIA



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº

Município de Tramandaí

Secretaria Municipal de Educação

Necessidade da Administração: Aquisição, montagem e instalação de Eletrodomésticos e Eletroeletrônicos nas Escolas da Rede Municipal de Ensino, pelo período de 01 ano.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

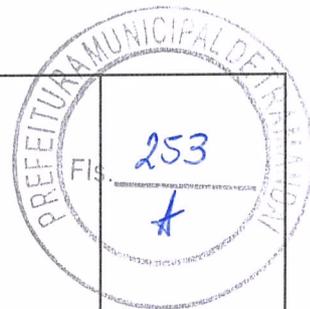
O presente termo tem por objeto a aquisição, montagem e instalação de Eletrodomésticos e Eletroeletrônicos nas Escolas da Rede Municipal de Ensino, pelo período de 01 ano.

Os bens objeto da contratação pretendida possuem as seguintes especificações:

Item	Descrição dos Produtos	Qtd	Valor médio	Valor Total R\$
01	Ar Condicionado Split 12.000 Btus Especificação/Características: Aparelho de ar condicionado; Capacidade de refrigeração de 12.000 BTUS; Tensão 110/220; Tipo Split. 01 controle remoto sem fio inverter.	20 Un	2.044,01	40.880,20
02	Ar Condicionado Split 18.000 BTUS Especificações/Características: Aparelho de ar condicionado; Capacidade de refrigeração de 18.000 BTUS. Tensão 110/220; Tipo Split; 01 controle remoto sem fio , inverter.	30 Un	3.081,92	92.457,60
03	Ar Condicionado Split 24.000 BTUS - Especificação/Características: Aparelho ar- condicionado; Capacidade de refrigeração de 24.000 BTUS; Tensão 110/220; Tipo Split; 01 controle remoto sem fio, inverter.	10 Un	4.046,39	40.463,90
04	Aspirador de Pó - Especificação/ Características: Potência 1200W; Cor preto e amarelo; profissional; Com garantia de 1 ano Barril; Capacidade de 10 litros; Aspira sólidos e líquidos; 6,2 metros de alcance (3,5 metros cabo elétrico); Bocal para cantos e fretas; Aspira água e pó; tensão: 110/220V.	10 Un	389,99	3.899,90
05	Balança Digital de prato com capacidade para 15 kg – Balança eletrônica digital com prato aço inoxidável com capacidade de 15 kg , fabricada e aferida de acordo com o Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não Automáticos – Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. Classificação metrológica:	05 Un	728,90	3.644,50

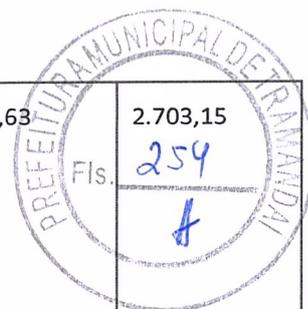


	<p>Tipo III. Dimensões mínimas do prato: 240 x 325mm, peso mínimo do equipamento: 3.100kg, capacidade 15 kg, divisão de 05 em 05 kg. Gabinete em ABS, display de LCD de 05 dígitos com mínimo de 12mm de altura. Teclado de membrana composto de teclas e funções, pás reguláveis, nível de bolha, desligamento automático. Temperatura de operação de 10°C a +40°C ou com redução dessa faixa de temperatura. Umidade relativa suportada: 10% a 90% sem condensação. Tensão elétrica 110VCA/220CVA. Comutação automática de voltagem. Frequência de rede elétrica 60 HZ. Consumo máximo 10w, bateria interna, plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO, DIMENSIONAMENTO DE FIAÇÃO, PLUGUE E CONECTORES ELÉTRICOS COMPATÍVEIS COM A CORRENTE DE OPERAÇÃO.. Base em aço galvanizado ou em ABS injetado. Prato removível em aço inoxidável AISI430, com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos; suporte do prato em alumínio injetado, gabinete construído em ABS injetado.</p>			
06	<p>Balcão(buffet) - carro térmico quente aquecido por resistência elétrica (bivolt) com estrutura tubular de 1 ½, em aço carbonado cromado, tanque para banho maria revestido em aço inox aisi 430 com saída para drenagem da água, com termostato com controle automático de temperatura, com lampada piloto, com seis cubas com tampa(20x30x10cm), com uma platibandas com no mínimo 25 cm de largura para apoio dos pratos todo em aço inox, revestido em aço aisi 304, altura até a platibandas de 90 cm, com rodízios giratórios rosqueados para facilitar a locomoção, a limpeza e o transporte. Painel de comando inserido na estrutura de aço inox. As cubas deverão ser revestidas em aço inox . Garantia mínima de 12 meses.</p>	05 Un	2.387,00	11.935,00
07	<p>Batedeira planetária – De 8 velocidades, potência 300Watts capacidade da tigela 4 litros em inox, batedores em aço inox, função turbo, 3 batedores (01 formato balão para massas leves e aeração; 01 em forma folha para massas intermediárias e 01 em formato gancho para massas pesadas. Suporte para descanso, porta fio e trava de segurança, base antiderrapante, 110Volts/220volts, consumo aproximado de energia 0,15Kw/h; peso: 04kg dimensões aproximadas 40 x 31 x 22,5 cm</p>	05 Un	375,96	1.879,80
08	<p>Bebedouro elétrico conjugado com duas colunas – BB1 – bebedouro elétrico conjugado, tipo pressão, com 2 colunas, acessível, com capacidade aproximada de 06 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) e certificado pelo INMETRO. Altura 960mm, altura da parte conjugada 650mm, largura 660mm, profundidade 291mm, tolerância +/- 10%. Pia em aço inox AISI 304 polido, bitola24 (0,64mm de espessura), com quebra-jato. Gabinete em aço inox AISI 304. Torneira em latão cromado de suave acionamento, com regulagem de jato, sendo 2 (duas) torneiras de jato inclinado para boca e 01 (uma) torneira em</p>	05 un	1.020,37	5.101,85



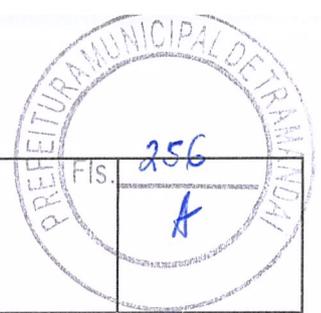
	<p>haste para copo. Reservatório de água em aço inox AISI 304, BITOLA 20 (0,95 MM DE ESPESSURA), com serpentina (tubulação) em cobre (0,50mm de parede) externa, com isolamento em poliestireno expandido. Filtro de carvão ativado com vela sintetizada. Termostato com controle automático de temperatura de 4° a 15° C. Compressor de 1/10 de HP, com gás ecológico. Protetor térmico de sistema (desligamento automático em caso de superaquecimento do sistema). Dreno para limpeza de cuba. Ralo sanfonado que barra o mau cheiro proveniente do esgoto. Voltagem compatível com todas as regiões brasileiras. Capacidade aproximada 06 litros por hora (40 pessoas/h aprox.) Não possuir cantos vivos, arestas ou quaisquer outras saliências cortantes ou perfurantes de modo a não causar acidentes. O bebedouro deve ser acessível, em conformidade à NBR9050/2005, no que couber. Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive com eficiência bacteriológica "APROVADO". O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987, Decreto Federal nº99.280 de 07/06/90, Resolução CONAMA nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP (gLOBAL Warming Potential – Potencial de Aquecimento Global), conforme o protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante R600a. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação de portaria Inmetro nº185 de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1 de janeiro de 2010. Indicação da voltagem no cordão de alimentação.</p>			
09	<p>Bebedouro Industrial de Coluna em Inox 200 Litros (220V) Especificações técnicas: Voltagem 220v; Potência 300W; Características: Isolamento em EPS; Estrutura em aço inox 430; Aparador de água (pingadeira) em aço inox 430; Serpentina interna em aço inox 304; Gás ecológico R-134; Tomada de 3 pinos (Norma ABNT/NBR/603351); com filtro; certificada pelo INMETRO (portaria 344) com 3 torneiras geladas e uma torneira natural.</p>	15 Un	3.649,44	54.741,60
10	<p>Descascador de Batata 10Kg em Inox (220V) Especificações técnicas: Voltagem – 220V; Potência: 0,5 cv; Capacidade 10 kg; Características: Copo em aço inox; Peças removíveis e feitas em aço inox; Sensor de segurança na tampa (não opera quando aberta a tampa);</p>	03 Un	3.057,92	9.173,76

11	<p>Espremedor de frutas cítricas linha comercial Bivolt – Espremedor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox. Altura : 390mm, largura: : 360mm, Diâmetro: 205mm, Tolerância: +/- 10%, produção média : 15 unid. minuto (aproximadamente). Gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox, copo e peneira em aço inox, jogo de carambola composto por: 1 castanha pequena (para limão); 1 castanha grande (para laranja), motor: ¼ HP (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 HP). Rotação: 1740 Rpm. Frequência: 50/60 HZ. Tensão: 127/220v (Bivolt), dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. As matérias-primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox AISI 304. Aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox AISI 304. Jogo de carambola (castanhas) em poliestireno. O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.</p>	05 Un	540,63	2.703,15 Fls. 259 4
12	<p>Espremedor de Suco de laranja/limão/tangerina profissional (220V) Automática: Especificações técnicas: Voltagem: 220V; Potência: 120w; Características: Em aço inox (corpo principal) e plástico e/ou policarbonato; Cesto de frutas; recipiente e/ou gavetas para descarte de cascas. Capacidade aproximada de laranjas espremidas por minutos: 15 unidades; produzido em aço inox 304.</p>	05 Un	661,49	3.307,45
13	<p>Fogão Industrial 4 bocas baixa pressão com forno: Especificações técnicas/ Características: Queimadores e trempes de ferro; Acendimento manual; 04 bocas: 2 duplas e 2 de baixa pressão – 30 x 30; Forno de 90 L (com tampa de vidro); Grelha de ferro fundido; Bandeja coletora de resíduos em chapa aço galvanizada; Aço inoxidável.</p>	05 Un	1.468,11	7.340,55
14	<p>Fogão Industrial 4 bocas Baixa Pressão Especificações técnicas/Características: Queimadores e trempes de ferro; Acendimento manual; 04 bocas: 02 duplas e 2 de baixa pressão – 30 x 30; Grelha de ferro fundido; Bandeja coletora de resíduos em chapa aço galvanizada. Aço inoxidável.</p>	05 Un	887,12	4.435,60
15	<p>Fogão Industrial de 06 (seis) bocas com forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural, e com queimadores dotados de dispositivo “supervisor de chama. O</p>	06 Un	2.858,27	17.149,62

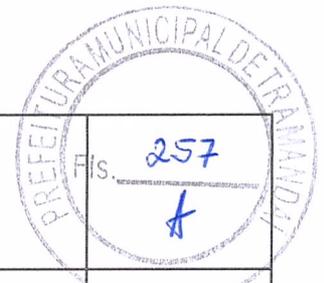




	<p>tamanho das bocas será de 30x30cm e 03 queimadores simples sendo 3 queimadores duplos com chapa ou banho maria e com forno. 4 pés em perfil L de aço inox e sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50mm do piso.</p> <p>Dimensões: 83 x 107 x 84 cm (A xL xP).</p>			
16	<p>Forno industrial – a gás FRI 90 – dimensões: 60 x 80 x 27cm Fabricado em aço inoxidável com estruturas reforçadas desmontáveis, com placas refratárias, visor em vidro frontal temperado, termômetro de controle de temperatura, acompanha Kit-gás, lampada interna, sistema de abertura tipo basculante, estrutura interna auto limpante, isolamento interno com lã basáltica.</p>	05 Un	2.506,39	12.531,95
17	<p>Forno Microondas – 30 litros – Volume útil mínimo de 30 litros, resultado do produto das dimensões internas da cavidade do equipamento, gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca. Iluminação interna, painel de controle digital com funções pré-programadas, timer, relógio, porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura, dispositivos e travas de segurança, sapatas plásticas, prato giratório em vidro, dimensionamento de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO, voltagem 110 ou 220v (conforme demanda), indicação de voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho, selo de certificação INMETRO. As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material, todas as partes metálicas deverão estar isentas de rebarbas e arestas cortantes, todas as fixações visíveis, parafusos, arruelas, deverão possuir proteção adequada contra corrosão/oxidação ou serem fabricadas em aço inox. As dobradiças e vedações da porta, bem como partes associadas devem ser construídas de modo a suportar desgastes em uso normal.</p>	05 Un	938,90	4.694,50
18	<p>Freezer horizontal de 2 portas 404l – 110v/220v – durável, versátil e prático, resistente a impactos e corrosão, função freezer e refrigerador, com dreno frontal e rodízios nos pés; capacidade bruta: 411 litros; material: gabinete interno e externo em chapa de aço pintada; consumo mensal de energia: aproximadamente 87,8 kwh/mês; peso aproximado: 83 kg; dimensões: (l x a x p): 119,5 x 96,0 x 78,cm; congelamento rápido: preserva as propriedades naturais dos alimentos e ainda possui acionamento no painel frontal.</p>	05 Un	3.409,95	17.049,75
19	<p>Lavadora de Alta Pressão - Especificações/ Classificação: Tensão: 110/220v; Mangueira profissional, com trama de aço de 5 metros de comprimento; Uso de detergente; Acessórios: Lança bico</p>	10 Un	3.248,53	32.485,30



	turbo; pressão 1.900 libras; vazão: 420L/h; Comprimento do fio: 5,0m; Potência1.900W; Tensão/Voltagem: 110/220V; Garantia de 12 meses contra defeitos de fábrica.			
20	Lavadora de roupa de 11kg - Linha branca – lavadora automática, abertura superior, sistema de lavagem por agitação, cor branca, 15 programas de lavagem, cesto em aço inox plástico, 4 níveis de água, 750 rpm a velocidade da centrifugação, potência 500w, voltagem 110/220 volts, peso aproximado 31 kg, largura 57 cm, altura 99,5cm,, profundidade 64 cm, garantia de 1 ano.	05 Un	2.308,46	11.542,30
21	Liquidificador Industrial 8 Litros - Potência: 0,5 CV Frequência: 60Hz Consumo: 0.36Kw/h Capacidade Nominal: 8 litrosDimensões aproximadas do produto (AxLxP): 700x300x250 mm Peso aproximado do produto: 9 Kg 110Volts/220Volts.	05 Un	863,91	4.319,55
22	Liquidificador semi-industrial – 2 litros – Liquidificador com 2 velocidades com função pulsar, capacidade para triturar gelo, copo com capacidade útil de 2 litros, removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1mm. Flange do copo em material plástico injetado, em cor clara, alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda a extensão de modo não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos. Tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor. Sapatas antivibratórias em material aderente, facas, eixos, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox, o conjunto formado pelas facas, eixos e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas, flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação com aço inox, interruptor liga-desliga, interruptor para pulsar, motor monofásico de 1/2hp, dimensionamento e robustez de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Voltagem do aparelho: comutável 110v/220v por meio de chave comutadora, indicação da voltagem na chave comutadora. Cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento. As matérias-primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material,.Copo, tampa, alças e gabinete em aço inox AISI 304, com acabamento BB N.7 do lado externo e 2B do lado interno, conforme padrões ASTM. Flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara. Facas em aço inox AISI 420 temperado. Eixo,	05 Un	1.017,95	5.089,75



	buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox AISI 304. Flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox AISI 304.			
23	Liquidificador Industrial Basculante 15 litros (220V) - Especificações técnicas: Voltagem 220 v; Potência 1,5 cv ou 1,2 cv; rotação: 3500 rpm; Capacidade 15 litros; Características: Baixa rotação; Copo em inox monobloco; Vedação entre tampa e copo com borracha atóxica; Cavalete pintado; Acoplamento de aço de alta resistência.	05 Un	1.543,46	7.717,30
24	Mesa de trabalho total inox 304 - Especificações técnicas: Dimensões: (AxLXC): 85 x 70 x 180cm; Características: Tampo em aço inox 304 de no mínimo 0,8mm de espessura; estrutura em aço inox 304; Paineleiro fechado em aço inox 304; Pés Niveladores.	10 Un	1.935,83	19.358,30
25	Mesa de trabalho total inox 304 - Especificações técnicas: Dimensões: (AxLXC): 85 x 70 x 150cm; Características: Tampo em aço inox 304 de no mínimo 0,8mm de espessura; estrutura em aço inox 304; Paineleiro fechado em aço inox 304; Pés Niveladores.	10 Un	1.768,16	17.681,60
26	Mixer de Alimentos – Linha doméstica- Mixer de alimentos, linha doméstica, com capacidade de 1 litro. Dimensões aproximadas e tolerância: altura:430 mm, largura: 60mm, profundidade: 650mm e tolerância +/- 10%. Capacidade volumétrica de copo: 01 litro. Cabo (alça) ergonômico,, lâmina de dupla ação, possibilitando cortar na vertical e na horizontal, recipiente para trituração, tampa e lâmina do triturador removíveis, base antirespingos, botão turbo, motor de 400W. Dimensão e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. As matérias-primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha. Jarra para a polpa construída em acrílico SAN. Jarra em plástico virgem de 1º uso, atóxico. O produto e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.	05 Un	270,87	1.354,35
27	Multiprocessador de alimentos 110v/220v – ,com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. Capacidade – tigela grande aproximadamente 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de massa. Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. Tigela extra-grande,	05 Un	3.045,91	15.229,55



	com capacidade aproximadamente para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa, tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras, com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. Segurança: detecção de tampa e tigela freio mecânico de 1,5s, cabo com armazenamento integrado, base firme com pés antideslizantes (ventosa), motor com potência de 700w.			
28	Multiprocessador de alimentos com 7 discos inox (220 V) Especificações técnicas: Voltagem 220V; Potência: 600w; Motor 0,5 cv; Características: Com 7 discos para ralar, desfilar e fatiar; Estrutura em aço inox e alumínio fundido; Bocal de alimentação extra-largo.	05 Un	2.019,41	10.097,05
29	Refrigerador de 437litros e/ou 410 litros – frost free – 110v/220v - Grande espaço interno para armazenar tudo que for preciso. Compartimento extra frio- melhor conservação para bebidas e alimentos. Ideal para guardar frios, iogurte e até latinhas. Fruteira compartimento específico para frutas localizado na porta da geladeira, estimulando uma alimentação mais saudável para toda a família. Controle eletrônico de temperatura - minimiza a preocupação e garante um ambiente mais saudável. Prateleira de vidro temperado- praticidade e facilidade na limpeza. Opção de mais espaço e melhor visualização. Compartimento de congelamento rápido e gelo fácil- para armazenar alimentos mais sensíveis e que precisam ser congelados mais rapidamente e sistema deslizante de fazer gelo. Capacidade armazenagem total refrigerador + freezer: 437 litros. Peso aprox. Do produto: 86 kg. Dimensões aprox. Do produto (l x a x p): 71 x 186,8 x 74,1 kg. Cor: branca	05 Un	3.615,22	18.076,10
30	Secadora de roupas 10 kg Especificações/Classificação: Capacidade aproximada de 10kg; Automática; Câmara de secagem em aço inox; Selo Procel; Voltagem 110/220V (conforme necessidade); Tipo de secadora: piso; Pannel de controle: mecânico ou digital; Potência de no mínimo 1500W; Material: Aço galvanizado; Tipo de abertura da tampa: Frontal; Eficiência energética: Classe A; Ciclos de secagem: No mínimo 6 (seis); cor: Branca ou inox; Certificado pelo INMETRO.	05 Un	2.009,00	10.045,00
31	Ventilador de parede – distancia da parede, no mínimo de 35 cm, minimo de 3 velocidades, com protetor térmico que desliga o apare-	100 Un	219,29	21.929,00



	lho se ocorrerem problemas mecânicos, elétricos ou sobrecarga, controle de oscilação horizontal podendo girar 180° ou ser fixado. Grade e hélice removíveis para facilitar limpeza. Garantia mínima de 6 meses, grade pintada com tinta epóxi, na cor preta, diâmetro da hélice no mínimo de 50 cm..110/220v.			
32	Ventilador de teto com 4 pás em madeira , com reversão, comando de parede, motor silencioso, 16 polos. Cor cinza, diametro total 1,20m, potência 135W (127V)/220v, consumo: 0,135 Kw/h (127), área de conforto 25m ²	100 Un	165,18	16.518,00
			Total	R\$ 524.833,83

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação pretendida encontra fundamento no Art. 6º, incisos XIII, XLI, 17, § 2º, 34, todos da Lei nº 14133/2021.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de eletrodomésticos e eletroeletrônicos para uso nas Escolas Municipais, e garantir o bom funcionamento das mesmas. Para isso, será realizado um processo licitatório para selecionar fornecedores através de uma competição formal, assegurando transparência e escolha dos melhores em termos de qualidade e custo-benefício para atender às demandas específicas do projeto. A divulgação ampla do processo visa estimular a participação de empresas locais, impulsionando a economia. Essa abordagem busca garantir a aquisição de eletrodomésticos de alta qualidade, contribuindo para aprimorar o atendimento aos educandos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens têm natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fornecimento dos equipamentos pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

4.1 As voltagens dos itens serão decididos mediante formação do empenho.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O Prazo de vigência da Ata será de 01 ano.



Todas as unidades devem receber Selo de Identificação de Controle de Qualidade do Fabricante
Embalagem: O produto deverá vir em embalagem própria, conforme praxe do fabricante, garantindo-se a integridade do produto até seu destino final. Deverá conter todos os dados para identificação do produto, fabricante, data de fabricação e outros que se fizerem necessários.

A licitante vencedora deverá entregar os produtos nas voltagens 127/220V, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

O prazo de entrega dos produtos não poderá ser superior a 15(quinze) dias consecutivos, contados após a data de recebimento da nota de empenho, que poderá ser enviada por email. Os materiais deverão ser entregues nos estabelecimento de ensino, no horário comercial das 8h às 11h30min e das 13h30min às 16h30min, conforme planilha fornecida pela Secretaria Municipal de Educação.

O frete e providências de descarga são de responsabilidade da empresa fornecedora, que deverá dispôr de mão de obra necessária para a função.

Não será aceito no momento da entrega material de marca diferente daquela constante na proposta da vencedora.

A licitante vencedora deverá entregar os produtos acompanhados de seus certificados de garantia, editados pelo fabricantes.

Os produtos deverão ter garantia de fábrica de no mínimo de 12 meses.

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

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

Durante o período de garantia, o Município não efetuará nenhum tipo de pagamento a licitante vencedora a título de deslocamento de pessoas, transporte, impostos, taxas, embalagens ou fretes para substituição do material defeituoso.

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

A licitante vencedora deverá manter atualizados durante o período de garantia dos produtos for-

necidos, telefone, fax, e endereço, devendo comunicar ao setor Financeiro da Secretaria Municipal de Educação, qualquer alteração de dados.



Além de entregar no local designado pelo Município, deverá a empresa vencedora também, descarregar e armazenar os produtos no local indicado pelo servidor responsável, comprometendo-se ainda, integralmente com eventuais danos causados a estes.

Toda e qualquer entrega do equipamento fora do estabelecido neste edital, será imediatamente notificada a licitante vencedora que ficará obrigado a substituí-lo, o que fará prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta, tais substituição, sendo aplicadas também sanções previstas.

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

Os equipamentos deverão ser entregues diretamente nas Escolas, conforme cronograma a ser enviado para empresa vencedora com itens, quantidades e locais em ocasião da entrega.

O pagamento será efetuado conforme disponibilidade da Secretaria da Fazenda, através de depósito em conta, após emissão de nota fiscal, que deverá estar devidamente assinada pela Secretária de Educação.

Nas notas fiscais deverão contar número do empenho correspondente e os dados bancários da empresa.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas respectivamente pelas Servidoras **Cláudia Regina Nunes** e **Amanda Caroline Simiani Fernandes**, conforme o disposto no Decreto Municipal nº 5157/2023, que "Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Tramandaí, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado de acordo com definição da Secretaria da Fazenda, devidamente acompanhada da Nota Fiscal, com o Atestado de Recebimento da Secretária de Educação.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

Conforme disposto no item 4, o futuro contratado será selecionado mediante processo licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico, Sistema de Registro de preço, nos termos dos artigos 6º, incisos XLI e XLV, 17, § 2º, 34, 82 a 86, todos da Lei Federal nº 14.133/2021



9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R\$ 524.833,83 (Quinhentos e vinte quatro mil, oitocentos e trinta e três reais e oitenta e três centavos)**

Os valores unitários dos equipamentos constam na tabela do item 01 – Objeto da Contratação, desse Termo de Referência.

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 5157/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Tramandaí, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021. A pesquisa de preço realizada para esse processo, constam no Termo de Referência Original da Sec. Da Saúde.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá das seguintes dotações orçamentárias :

230112.122.0186.2026 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
449052000000 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE 1500 - 1001 8676-2

230112.365.0132.2027 MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL
449052000000 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE 1500 - 1001 8311-9

230112.365.0132.2240 EQUIP. APARELHAR E REAPARELHAR AS
339039000000 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA 1500 - 1001 8323-2
449052000000 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE 1500 - 1001 8325-9

230212.361.0133.2031 MANUT.E REVIT. ENSINO FUNDAMENTAL
449052000000 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE 1540 - 0000 7061-0 (Fundeb)

230212.365.0132.2400 MANUTENCAO DA EDUCACAO INFANTIL
449052000000 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE 1540 - 0000 7024-6 (Fundeb)

230312.361.0047.2037 MANUTENCAO DO CONVENIO SALARIO EDUCAÇÃO
449052000000 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE 1550 - 0000 6653-2

230312.361.0133.1097 EQUIP.APARELHAR E REAPARELHAR AS ESCOLAS
339039000000 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA 1550 - 0000 7047-5
449052000000 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE 1550 - 0000 7045-9
449052000000 EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE 1500 - 1001 8335-6

Tramandaí, 08 de Março de 2024.

Alvanira Ferri Gamba
Secretária Mun. De Educação