

1.2 Especificações técnicas:

[illegible]

			quilogramas ou gramas. Pés niveladores. Funções mínimas: Tara e Liga/Desliga, caso não tenha sistema de desligamento automático. Acompanhado de cabo de energia e bateria recarregável com autonomia mínima de 8 horas. Dimensões do produto: 30 cm x 40 cm (LxC), podendo variar até 10 cm.																				
8	44.891	BALANCA DIGITAL ELETRONICA DE PLATAFORMA - 100KG A 150KG	Balança digital eletrônica de plataforma, com capacidade de pesagem de 100 kg a 150kg. Divisão de no máximo 50g. Display em LED ou LCD, com no mínimo 5 dígitos e fixo em coluna. Função tara para até 100% da capacidade. Estrutura em aço carbono e tampa da plataforma em aço inox. Pés reguláveis.	Unidade						1											1		2
9/10	44.919	BALCAO TERMICO AQUECIDO 8 CUBAS - 60CM	Balcão térmico aquecido para distribuição de alimentos com mesa de apoio removível. Confeccionado totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 139,3 cm de largura e 61,5cm de profundidade, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 60cm, admitindo variação de 3cm. Deve apresentar capacidade para 4 cubas GN 1/1(10,0cmX32,5cmX52,5cm) ou 8 cubas GN1/2(10,0cmX26,5cmX32,5cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI 304.Os divisores de cubas centrais devem ser confeccionados em aço inoxidável do tipo AISI 304 e fixados a base através de rebite. As divisórias secundárias devem ser removíveis. Aquecimento em banho maria através de resistência blindada controlada por termostato mecânico, com regulação de temperatura de trabalho de 20°C a 120°C. Deve apresentar sistema prático de drenagem da água do balcão térmico através de registro da água com saída ¾. Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição, confeccionado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 com 1 mm de espessura e dimensões de 20cm de profundidade, admitindo variação de 2cm para mais com largura na mesma dimensão do balcão de distribuição. O corre bandejas deve apresentar reforço tubular inferior, também em aço inoxidável do tipo AISI 304 com espessura da barra de 3/4 e dimensões equivalentes a chapa de aço inoxidável a qual o reforço tubular apoia. Deve apresentar espaçamento de 5cm entre os tubos de apoio. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 15cm de largura por 45cm de altura. O balcão de distribuição deve ser	Unidade										70								70	

			equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava. O balcão térmico deverá acompanhar 16 cubas de aço inoxidável de 1/2X10cm, 8 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável do tipo AISI 304 e uma mesa para apoio de talheres e pratos removível, confeccionada totalmente em aço inoxidável AISI304, fechada dos 4 lados, nas dimensões de 60 cm de altura, 86cm de largura e 61,5 cm de profundidade, admitindo variação de 3cm, desde que acompanhe as medidas de altura e profundidade do balcão térmico. A mesa de apoio deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano com trava para facilitar a locomoção e conter 3 cubas removíveis para talheres nas dimensões de 10cm de diâmetro por 20 cm de profundidade e capacidade para até 150 quilos.																					
11/12	44.920	BALCAO TERMICO AQUECIDO 8 CUBAS - 83CM	Balcão térmico aquecido para distribuição de alimentos com mesa de apoio removível. Confeccionado totalmente em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 139,3 cm de largura e 61,5cm de profundidade, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 83 cm, admitindo variação de 3cm. A altura do balcão de distribuição deve ser de 83 cm, admitindo variação de 3cm. Deve apresentar capacidade para 4 cubas GN 1/1 (10,0cmX32,5cmX52,5cm) ou 8 cubas GN1/2 (10,0cmX26,5cmX32,5cm). O gabinete inferior do balcão térmico deve ser fechado dos quatro lados em aço inoxidável do tipo AISI 304. Os divisores de cubas centrais devem ser confeccionados em aço inoxidável do tipo AISI 304 e fixados a base através de rebite. As divisórias secundárias devem ser removíveis. Aquecimento em banho Maria através de resistência blindada controlada por termostato mecânico, com regulação de temperatura de trabalho de 20°C a 120°C. Deve apresentar sistema prático de drenagem da água do balcão térmico através de registro da água com saída ¾. Deve apresentar corre bandejas dos dois lados do balcão de distribuição, confeccionado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 com 1 mm de espessura e dimensões de 20cm de profundidade, admitindo variação de 2cm para mais com largura na mesma dimensão do balcão de distribuição.O corre bandejas deve apresentar reforço tubular inferior, também em aço inoxidável do tipo AISI 304 com espessura da barra de 3/4 e dimensões equivalentes a chapa de	Unidade											70								70	

			aço inoxidável a qual o reforço tubular apoia. Deve apresentar espaçamento de 5cm entre os tubos de apoio. Protetor salivar em vidro temperado curvo, com apoio em aço inoxidável do tipo AISI 304 com dimensões de 15cm de largura por 45cm de altura. O balcão de distribuição deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano para facilitar a locomoção e trava. O balcão térmico deverá acompanhar 16 cubas de aço inoxidável de 1/2X10cm, 8 tampas compatíveis confeccionadas em aço inoxidável do tipo AISI 304 e uma mesa para apoio de talheres e pratos removível, confeccionada totalmente em aço inoxidável AISI304, fechada dos 4 lados, nas dimensões de 83 cm de altura, 86cm de largura e 61,5 cm de profundidade, admitindo variação de 3cm, desde que acompanhe as medidas de altura e profundidade do balcão térmico.A mesa de apoio deve ser equipado com 4 rodízios de roda injetada em poliuretano com trava para facilitar a locomoção e conter 3 cubas removíveis para talheres nas dimensões de 10cm de diâmetro por 20cm de profundidade e capacidade para até 150 quilos.																					
13	44.921	BATEDEIRA PLANETARIA USO DOMESTICO - 3L A 4L	Batedeira planetária, uso doméstico, de plástico, com 3 tipos de batedores, com 8 velocidades, tigela com capacidade para 3 litros a 4 litros e potência mínima de 300W.	Unidade			3					1									7			11
14	44.898	BATEDEIRA PLANETARIA USO INDUSTRIAL - 5L	Batedeira planetária, uso industrial, com balde em aço inox, com 3 batedores, capacidade para 5 litros, potência mínima de 1/4CV.	Unidade			2																	2
15/16	44.960	BEBEDOURO ACESSIVEL DE PAREDE	Bebedouro elétrico acessível, do tipo pressão, com função de filtrar e resfriar a água, fornecer água natural e gelada, suspenso na parede, com uma bica de jato com protetor bucal flexível e uma torneira/haste ou sensor para copo ou garrafa, com jato regulável. Acionamento elétrico da torneira através de botões alojados na frente ou lateralmente, com indicação em texto leitual tátil (braille). Gabinete em aço inox ou chapa eletrozincada, cuba em aço inox 304 escovado. Grau de proteção mínima IPX4, gás refrigerante R134 (ou outro ecológico). Contendo rede hidráulica não aparente e possibilidade de substituição do filtro sem a necessidade de desmontá-lo. Deve acompanhar filtro.	Unidade			4	10		4	8	1		1	400		2	4				10	3	447
17/18	44.900	BEBEDOURO DE COLUNA	Bebedouro purificador de pressão, em coluna. Dotado de duas torneiras: uma de jato e outra para copo, filtro de água, tampo de aço, controle automático de temperatura, ou termostato para	Unidade			1				8			1	500			3						513

[illegible]

31	44.925	DEPURADOR DE AR - 80CM	Depurador de ar com 80 cm, para fogões de 5 bocas a 6 bocas, função depurador e exaustor, com luminária, com filtro de carvão ativado e 3 velocidades.	Unidade			1																	1
32/33	44.926	DESUMIDIFICADOR DE AMBIENTE	Com reservatório com no mínimo 3 litros, para ambientes de até 300 m³.	Unidade			3			4	5				4	400					1		5	422
34/35	45.059	DESUMIDIFICADOR DE PAPEL	Para folhas A4, com capacidade de 700 folhas a 750 folhas, confeccionado em aço com pintura em epóxi/eletrostática.	Unidade			10			2		2	1		2	400			1					418
36	44.916	ESPRESSO / EXTRATOR INDUSTRIAL DE SUCO	Espremedor de frutas em aço inox e alumínio. Características técnicas mínimas: bica tampa, peneira, copo em alumínio, fabricado com dois rolamentos que evitam ruídos e travamento do motor. Motor com potência de no mínimo 1/3CV.	Unidade			4																	4
37	44.917	FERRO DE PASSAR A VAPOR	Ferro de passar roupas. Placa antiaderente, com jato de vapor, sistema spray, reservatório de água visível, e função auto limpeza.	Unidade			1								1									2
38	44.927	FOGAO DE PISO - 6 BOCAS	Fogão de piso, uso doméstico, com 6 bocas, acendimento automático e forno autolimpante com capacidade de 90 litros, podendo variar em até 10 litros.	Unidade			1					1												2
39	33.111	FOGAO DE PISO INDUSTRIAL - 6 BOCAS	Fogão industrial central de seis queimadores com 1 forno, alimentado por GLP gás liquefeito de petróleo ou gás natural.	Unidade			1			1														2
40	44.928	FOGAO ELETRICO A INDUCAO - 1 BOCA	Cooktop elétrico, com 1 boca, portátil, sistema de aquecimento por indução, painel digital com botões Touch, superfície em vidro, mínimo de 6 níveis de potência.	Unidade			1				2				2									5
41	33.109	FOGAO ELETRICO A INDUCAO - 4 BOCAS	Fogão cooktop elétrico a indução, 4 queimadores elétricos, potência total de 6,0 KW a 7,5KW, painel de comando touch.	Unidade			3				2	2												7
42/43	27.930	FORNO COMBINADO ELETRICO	Com capacidade mínima para 6 GN's e máxima 7 GN's, potência mínima 8,9KW, tensão de 380V, Trifásico.	Unidade			1									20								21
44/45	44.929	FORNO ELETRICO DE BANCADA - 44L	Forno elétrico de bancada, volume interno mínimo de 44 litros, autolimpante, luz interna, ajuste de temperatura.	Unidade			5				4				1	200								210
46	44.930	FORNO MICROONDAS - 20L A 23L	Forno com capacidade de 20 litros a 23 litros, com no mínimo 800W, programável, painel digital, prato giratório.	Unidade	1		3			5	2			1				2						14
47/48	44.931	FORNO MICROONDAS - 25L A 30L	Forno com capacidade de 25 litros a 30 litros, com no mínimo 800W, programável, painel digital, prato giratório.	Unidade		4	3			1	5	2			4	200			6		1		5	231
49/50	44.932	FORNO MICROONDAS - 34L A 42L	Forno com capacidade de 34 litros a 42 litros, com no mínimo 900W, programável, painel digital, prato giratório.	Unidade			3	2		1	6	8	2			200		1		1		40	5	269
51/52	44.933	FRAGMENTADORA	Fragmentadora de papel, com cesto removível de no mínimo 10 litros e funcionamento contínuo mínimo de 15 minutos. Capacidade de fragmentação mínima de 15 folhas A4 simultâneas, CD/DVD e	Unidade		5	8	2		1	2	8			3	200	1	1		1		3	3	238

			documentos com grampos. Nível de segurança P4.																						
53	44.963	FREEZER HORIZONTAL - 420L A 550L	Com dupla função congelador e conservador de produtos, duas tampas cegas, basculantes e com puxadores, dreno frontal e gabinete em aço com rodízios para transporte, capacidade de armazenamento 420 litros a 550 litros.	Unidade			1			2												1		4	
54/55	44.934	FRIGOBAR 90L A 120L	Frigobar compacto 01 porta reversível, capacidade líquida de armazenamento de 90 litros à 120 litros, com prateleira, pés niveladores/estabilizadores.	Unidade		4		1	20	2	2	8	3	1		4	200	2	2			40	3	2	294
56	44.935	FRITADEIRA SEM OLEO - 3L A 4L	Fritadeira elétrica, sem óleo, capacidade de 3 litros à 4 litros.	Unidade			4														5			9	
57	44.936	LAVADORA DE ALTA PRESSAO COM ALCA E RODAS	Com pressão máxima de pelo menos 1600 libras/PSI, vazão mínima 350 l/h, potência elétrica de no mínimo 1600W, dispositivo para aplicação de detergente/sabão/shampoo, mangueiras de alta pressão de no mínimo 5 metros, espaço para armazenar cabo elétrico e mangueira.	Unidade			2			6	2	1	1		3			3	1		4	2		25	
58	44.937	LIQUIDIFICADOR	Jarra em acrílico, com capacidade mínima de 2 litros e com filtro. Liquidificador com lâminas em aço inox, mínimo de 5 velocidades, potência mínima de 600W.	Unidade			2			2		1			2						7			14	
59	44.938	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	Liquidificador industrial em aço inox. Características técnicas: copo em inox com capacidade de 2 litros, velocidade de rotação mínima de 18.000RPM e máxima de 25.000RPM, com botão pulsar que facilita a trituração com frutas congeladas e/ou pedras de gelo, motor com potência mínima de 800W.	Unidade			3																	3	
60	45.060	MAQUINA DE COSTURA	Máquina de costura para uso doméstico, reta, com controle de velocidade por pedal de no mínimo 700 pontos/minuto. Contendo pegador embutido para transporte e braço livre. Possui 4 a 33 pontos disponíveis, e, 4 a 8 pontos para fazer casa de botão. Costura mínima: botão, casa de botão, zíper, realiza a costura reversa e o rebobinamento automático/ enche a bobina. Aceita agulha dupla e possui três posições ajustáveis da agulha. Contém no mínimo: cortador de linha, base com nivelamento ajustável, iluminação overlock duplo, overlock inclinado a direita e a esquerda, e, passa linha manual e automático. Pode ser usada com mesa extensora. Potência mínima de 60W.	Unidade			3								2									5	
61	44.940	MAQUINA DE GELO - 25KG A 35KG	Máquina para fabricar gelo em cubos, capacidade de produção de 25kg a 35kg em 24h, capacidade mínima do reservatório de 4kg, acabamento em aço inox.	Unidade																		2		2	
62/63	44.941	MAQUINA DE LAVAR ROUPA - MIN. 12KG	Capacidade mínima 12 kg, automática, função de centrifugação, com no mínimo de	Unidade			5			1	1	3				300				1		10	4		325

			tostar. Contendo pés antiderrapantes e coletor de migalhas. Potência mínima de 750W.																							
82/83	44.955	VENTILADOR DE COLUNA	Com 6 hélices de pás de 40 cm a 60 cm e no mínimo 3 velocidades.	Unidade			4				4	2	1			9	1.000			1	4			10		1.035
84	45.065	VENTILADOR DE TETO	Ventilador de teto comercial, sem luminária, indicado para áreas de 20m², com no mínimo 3 hélices. Função: ventilador e exaustor.	Unidade							8	5				8			2				10		33	
85	47.653	FOGAO DE PISO - 4 BOCAS	Fogão de piso com 4 bocas, acendimento automático.	Unidade																			10		10	
86/87	47.654	MAQUINA DE GELO - 12KG A 15KG	Máquina para fabricar gelo em cubos, capacidade de produção de 12kg a 15kg por dia, capacidade mínima do reservatório de gelo de no mínimo 0,5 kg e reservatório de água de no mínimo 1litro;. Gás refrigerante R600a.	Unidade													300								300	
88/89	47.655	VENTILADOR DE PAREDE	Ventilador de parede com 3 velocidades, equipado com grades metálicas de 60 cm de diâmetro removíveis, com no mínimo 3 hélices (pás) de 50 cm a 54 cm cm. Dispõe de oscilação horizontal automática e inclinação vertical regulável. Potência mínima de 200 W.	Unidade													600								600	
90	47.833	PURIFICADOR / ESTERILIZADOR DE AR	Purificador/Esterilizador de ar com tecnologia para eliminar qualquer microrganismo ou alérgeno. Capacidade máxima para esterilização de ambiente acima 70m².	Unidade																	5				5	

- 1.2.1 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo os itens são caracterizados como comuns.
- 1.2.2 Os itens sem indicação de cor definida ou com mais de uma opção de cor, no descritivo ou na denominação, a cor será conforme escolha da CONTRATANTE.
- 1.2.3 Os itens, que couber, devem ser Bivolts e/ou 220V.
- 1.2.4 Os itens, que couber, devem possuir a eficiência energética do tipo A, A+, A++ ou A+++.
- 1.2.5 O item "FRAGMENTADORA", deve estar em conformidade com a DIN 66399.
- 1.2.6 Os itens "BALANCA DIGITAL ELETRONICA DE BANCADA" e "BALANCA DIGITAL ELETRONICA DE PLATAFORMA" devem apresentar Certificado do INMETRO, conforme a Portaria nº 157, de 31 de março de 2022.
- 1.2.7 Os itens "BEBEDOURO" englobam a instalação e desinstalação de item pre-existente, quando for o caso, sem ônus para a CONTRATANTE.
- 1.2.7.1 São requisitos para a instalação dos bebedouros:

- a) Todos os materiais, equipamentos e instalações deverão estar de acordo com os regulamentos de proteção de incêndio, especialmente os isolamentos térmicos que deverão ser feitos de materiais incombustíveis ou autoextinguível;
- b) A mangueira para escoamento da água (dreno) com ângulos ideais para não ocorrerem problemas de água retornando aos equipamentos, deverá ser direcionado a uma saída adequada;
- c) Todos os acabamentos necessário, bem como recortes e/ou furo em paredes, tetos, laje para necessidade estética da instalação, deverão ser fornecidos pelo CONTRATADA.
- d) A CONTRATADA deverá fornecer de todos os materiais necessários para instalação e o funcionamento do purificador de água refrigerado.

1.3 Vigência

- 1.3.1A presente contratação será um fornecimento não contínuo, cujo prazo de vigência será de 01 (um) ano, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual;
- 1.3.2 A(s) ata(s) de registro de preços poderá(ão) ser(em) prorrogada(s), desde que atendido o previsto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021.
- 1.3.3 Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, as quantidades inicialmente registradas poderão ser renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

2-FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, que compõe o bojo dos documentos do presente processo de Requisição de Compras.
- 2.2. O Plano de Contratações Anual de Unificação pode ser consultado no SEI 0015338982. Assim a presente contratação integra o planejamento de contratações dos órgãos participantes.

3- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

3.1 Conforme Estudo Técnico Preliminar - ETP, constante neste Processo SEI, a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é a aquisição de eletrodomésticos, eletroportáteis e derivados, por sistema de registro de preços. Esta conclusão foi alcançada após uma análise detalhada das opções disponíveis, garantindo que a escolha atende de forma eficaz às necessidades identificadas.

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 Sustentabilidade:

4.1.1 Quando cabível, a contratada deverá realizar o descarte dos resíduos decorrentes da execução da contratação, bem como a e/ou a logística reversa dos produtos.

4.2 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.2.1 Na presente contratação não há a indicação de marca.

4.3 Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3.1 Na presente contratação não há vedação de marca ou produto.

4.4 Da exigência de amostra

4.4.1 Na presente contratação não há exigência de amostra.

4.5 Subcontratação

4.5.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.6 Garantia da contratação

4.6.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5- MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1 Prazo de entrega e forma de entrega:

5.1.1 Prazo de entrega e instalação: em até 15 (quinze) dias úteis, após a solicitação;

5.1.2 Forma de entrega e instalação: parcelada, conforme solicitação.

5.2 Locais de entrega:

5.2.1 As entregas para o DETRANS serão na Rua Caçador, 112, Atiradores - Joinville/SC, e, as entregas para o HMSJ serão no endereço na Rua Travessa São José, s/n próximo ACE, Anita Garibaldi - Joinville/SC;

5.2.2 As entregas serão realizadas conforme a disponibilidade do DETRANS e do HMSJ, após prévio agendamento através telefone e/ou e-mail fornecidos no ato da solicitação;

5.2.3 As entregas para as demais unidades serão no Centro Integrado de Armazenamento e Distribuição (CIAD) situado na Rua dos Bororós, 502 - Zona Industrial Norte - Joinville/SC

5.2.3.1 As entregas serão realizadas conforme a disponibilidade das unidades da CONTRATANTE, após prévio agendamento realizado **exclusivamente** pelo e-mail ciad.joinville@brantlogistica.com.br, não serão recebidas as entregas de produtos sem agendamento ou fora do dia e horário agendado.

5.2.3.2 Ao solicitar agendamento deve ser informado no corpo do e-mail:

a) Número da Ata de Registro de Preços e do Contrato, quando for o caso;

b) Número da Nota de Empenho;

c) Quantidade de volume que serão entregues;

d) Unidade da Administração destinatária/requisitante;

e) Cópia da Nota Fiscal;

5.2.4 Na entrega deverá impresso:

a) Nota Fiscal de venda;

b) Autorização de Fornecimento, quando houver emissão; e,

c) Nota de Empenho.

- 5.2.5 As cargas serão confididas e não serão recebidas caso o produto físico seja adverso ao contratado;
- 5.2.5.1 Caso, excepcionalmente, o produto possua qualquer divergência com a contratação e o produto físico, deverá ser tratada antecipadamente com a unidade solicitante, a qual deverá autorizar previamente o recebimento. A autorização deverá ser encaminhada para e-mail ciad.joinville@branetlogistica.com.br
- 5.2.6 Os locais de entrega acima pré-definidos, podem sofrer alterações no decorrer da contratação, conforme a necessidade da CONTRATANTE, e, desde que limitados a este município;
- 5.2.6.1 Caso ocorra alteração no lugar de entrega será informado no ato da solicitação pela unidade requisitante.
- 5.2.7 As entregas serão preferencialmente, das 08 às 17 horas, em dias úteis, excluindo feriados e pontos facultativos definidos por Decreto Municipal vigente.

5.3 Garantia, manutenção e assistência técnica

- 5.3.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).
- 5.3.2 Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.
- 5.3.3 A garantia será prestada com vistas a manter os itens fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o CONTRATANTE.
- 5.3.3.1 A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos itens pelo próprio CONTRATADO, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.
- 5.3.3.2 Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a eventual substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.
- 5.3.3.3 As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.
- 5.3.4 Uma vez notificado, o CONTRATADO realizará a reparação ou substituição dos itens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 07(sete) dias úteis.
- 5.3.4.1 O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do CONTRATADO, aceita pelo CONTRATANTE.
- 5.3.4.2 Na hipótese do subitem acima, o CONTRATADO deverá disponibilizar item equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo CONTRATANTE, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.
- 5.3.4.3 Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do CONTRATANTE ou a apresentação de justificativas pelo CONTRATADO, fica o CONTRATANTE autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do CONTRATADO o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.
- 5.3.5 O custo referente ao transporte dos itens cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.
- 5.3.6 A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

6-MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1 Gestão da contratação

- 6.1.1 A gestão será realizada por Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, conforme Instrução Normativa nº 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento, Capítulo VI, Seção IV, V e VI, restando como atores os servidores nomeados para compor a Comissão;
- 6.1.2 Caberá a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização designada verificar o cumprimento pela contratada de todas as condições contratuais.
- 6.1.3 Define-se como forma de comunicação com a contratada a formal, nos termos do Decreto n.º 64.109/2024, que aprovou a Instrução Normativa n.º 03/2024 (0023970042) da Secretaria de Administração e Planejamento;
- 6.1.4 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 6.1.5 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.
- 6.1.6 A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.2 Gestor do Contrato

- 6.2.1 A gestão será realizada pelas unidades abaixo, sendo as mesmas responsáveis pela fiscalização:
- a) Secretaria da Saúde – SES, gestora do Fundo Municipal de Saúde;
 - b) Secretaria de Educação – SED;
 - c) Secretaria de Meio Ambiente – SAMA, gestora do Fundo Municipal de Meio Ambiente;
 - d) Secretaria de Assistência Social - SAS, gestora do Fundo Municipal de Assistência Social;
 - e) Secretaria de Administração Planejamento - SAP;
 - f) Departamento de Trânsito de Joinville – DETRANS;
 - g) Hospital Municipal São José – HMSJ;
 - h) Procuradoria-Geral do Município – PGM, gestora do Fundo Municipal de Defesa do Consumidor;
 - i) Secretaria de Habitação – SEHAB;
 - j) Controladoria-Geral do Município – CGM;

k) Secretaria de Comunicação – SECOM;

l) Secretaria de Cultura e Turismo – SECULT;

m) Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Inovação – SDE;

n) Secretaria de Esportes – SESPORTE;

o) Secretaria de Gestão de Pessoas – SGP;

p) Secretaria de Governo – SEGOV

r) Secretaria de Infraestrutura Urbana – SEINFRA;

s) Secretaria de Pesquisa e Planejamento Urbano – SEPUR;

t) Secretaria de Proteção Civil e Segurança Pública – SEPROT.

6.2.2 Os gestores e fiscalizadores elencados no item 6.2.1 e subitens, ficam nomeados pela Portaria anexa ao SEI 24.0.251922-8 , e suas alterações ou outra que a suceder, da Comissão de Gestão e Fiscalização, que tratará em conjunto sobre todos os assuntos relativos à execução da contratação, inclusive solicitações de reequilíbrio, cancelamento, troca de marca, prorrogação, entre outras.

6.2.3 A gestão não suprime as funções e competências do ordenador de despesa de cada unidade definido em lei.

6.2.4 Os contatos das unidades fiscalizadoras estão disponíveis no site: <https://www.joinville.sc.gov.br/estrutura-organizacional/>

6.3 Obrigações da Contratada específicas do objeto:

6.3.1 Indicar preposto fornecendo nome, número de aparelho telefônico móvel e e-mail, para todas as tratativas referente a contratação.

6.3.2 Identificar com crachás seus funcionários ou responsáveis pela entrega e instalação do objeto contratado.

6.3.3 Cumprir as às normas referentes à saúde, segurança e medicina do trabalho, seguindo as legislações vigentes de âmbito federal, estadual e municipal,

6.3.3.1 Orientar o preposto e demais funcionários quanto à necessidade de cumprir as normas e legislações, que estiverem em vigor.

6.3.4 Obedecer, quando for o caso, às recomendações dos fabricantes, normas técnicas, resoluções, portarias da ANVISA, ABNT, INMETRO, as disposições legais da União, do Estado de Santa Catarina, do Município de Joinville, dentre outros, que estiverem em vigor;

6.3.5 Obedecer às determinações deste Termo de Referência ao efetuar a entrega e instalação dos itens;

6.3.6 Será de responsabilidade da CONTRATADA todas as despesas necessárias para a entrega e instalação dos itens;

6.3.7 Arcar com as despesas decorrentes do acondicionamento, carga, transporte e descarga dos itens.

6.3.7.1 Os itens com embalagens violadas, danificadas e/ou materiais manchados, sujos ou com aparência duvidosa, não serão aceitos, com base no Código de Defesa do Consumidor;

6.3.7.2 Os itens, sempre que possível, devem ser acondicionados em embalagens adequadas, lacradas para o transporte com segurança, com o menor volume possível e que utilizem preferencialmente materiais recicláveis, garantindo a máxima proteção durante o transporte e armazenamento;

6.3.7.2.1 As embalagens devem constar minimamente os dados de identificação, lote, fabricação, validade e quantidade correspondente ao conteúdo interno da mesma, ou seja, às embalagens primárias de consumo.

6.3.7.3 Inclui-se como despesas decorrentes da instalação do uso de ferramentas, equipamentos, e, o fornecimento de peças e materiais necessários para garantir o pleno funcionamento do item, bem como, quando for o caso, a remoção de item existente.

6.3.7.3.1 Os materiais e peças empregados na instalação deverão ser novos, com acabamento perfeito, isento de quaisquer imperfeições, falhas, torções, amassados, quebrados, entre outros, sendo vedado, em quaisquer circunstâncias, o uso de produtos provenientes de reutilização.

6.3.8 Executar a entrega e instalação com cuidado, de modo a minimizar possíveis aberturas, restringindo-se apenas ao necessário para viabilização dos trabalhos, sem danificar, manchar e/ou sujar outros elementos preexistentes no local;

6.3.8.1 Proteger, sempre que necessário, com lona plástica ou outros dispositivos, o patrimônio da CONTRATANTE.

6.3.8.2 Efetuar, sempre que necessário, a sinalização de segurança com placas, fitas zebreadas, e/ou outros.

6.3.8.3 Manter os locais afetados em perfeito estado de limpeza, deixando livre de restos/entulhos.

6.3.9 Realizar, quanto a pedido da CONTRATANTE, a realização de testes, exames, ensaios e quaisquer meios de provas necessários, que comprovem a qualidade e o funcionamento do objeto;

6.3.10 Manter todas as condições contratuais durante o período de execução.

6.3.11 Acatar a fiscalização e a orientação da CONTRATANTE.

6.3.12 Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados, atendendo prontamente todas as solicitações.

6.3.13 Comunicar a CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento da contratação.

6.3.14 Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos decorrentes da contratação, inclusive perante terceiros.

6.3.14.1 Os danos possíveis de reparação devem ser corrigidos em até 72 (setenta e duas) horas, observando-se as características originais dos materiais.

6.3.15 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, previdenciária, cível ou penal, relacionados a contratação.

6.3.16 Demais obrigações da contratada serão regidas na forma do Código de Defesa do Consumidor do Código Civil Brasileiro.

6.4 Obrigações da Contratante específica do objeto:

6.4.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do presente Termo de Referência;

6.4.2 Notificar a CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

6.4.3 Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências das unidades para a entrega;

6.4.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessário;

6.4.5 Comunicar formalmente a CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento dos produtos, determinando o que for necessário à sua regularização; e,

6.4.6 Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues pela CONTRATADA.

6.5 Das sanções

6.5.1 No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei 14.133/2021 e no Edital.

7 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1 O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo do bem;

7.2 Os itens serão recebidos:

a) Provisoriamente, no ato da entrega e instalação do item, pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento;

b) Definitivamente, no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, contados após o recebimento provisório, a CONTRATANTE realizará o recebimento definitivo, que ocorrerá somente se os itens estiverem conforme quantidade solicitada e consoante as especificações do presente Termo de Referência;

c) Na hipótese de verificação a que se refere o subitem 7.2, "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

d) O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação;

e) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no presente Termo de Referência, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar no prazo elencado no tópico "**5.3 Garantia, manutenção e assistência técnica**" deste Termo de Referência, a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

7.3. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal, ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.4 O pagamento será por item entregue, após conferência e recebimento definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

7.5 Para fins de pagamento, a contratada deverá apresentar a comprovação de regularidade **fiscal**, trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da contratada nos **termos do artigo 92, inciso XVI da Lei 14.133/2021**.

7.6 O método de avaliação e conformidade dos produtos entregues deverão observar os padrões mínimos de qualidade e desempenho do deste Termo de Referência.

8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

8.2 Forma de fornecimento

8.2.1 O fornecimento do objeto será parcelado.

8.3 Exigências de habilitação

8.3.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

a) Qualificação Técnica

a.1) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

a.2) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão ser de fornecimento de produto compatível, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

a.3) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.3.2 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.4 Da participação de consórcio

8.4.1 Será admitida a participação de empresas em consórcio, observados os requisitos legais e regras previstas no Edital.

9 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1 O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso na fase preparatória, com vistas a garantir a lisura da pesquisa de mercado e será tornado público apenas quando da fase externa do procedimento.

10- ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

- 10.1 Os valores para a presente contratação estão em conformidade com a previsão orçamentária das unidades participantes;
- 10.2 Estão previstos recursos orçamentários para a presente contratação, que estão discriminados junto ao documento "Requisição de Compras"; que fará parte do presente processo.
- 10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11- DA ASSINATURA ELETRÔNICA:

- 11.1 Considerando que assinatura dos instrumentos contratuais são realizados eletronicamente, mediante login e senha, deverão o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica, de acordo com Instrução Normativa nº 183/2023, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.185/2023.
- 11.1.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar seu cadastro, com autenticação de conta através do login único "gov.br" para liberação da assinatura eletrônica, de acordo com o que estabelece a carta de serviços disponível no seguinte link: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/acessar-portal-de-autosservico/>
- 11.2 - Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto nº 56.185/2023, sob pena de decair do direito de assinar o Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.
- 11.2.1 - É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a criação de seu cadastro com autenticação de conta através do login único "gov.br"; para liberação da assinatura eletrônica.



Documento assinado eletronicamente por **Isabela Minucci de Lemos, Servidor(a) Público(a)**, em 01/07/2026, às 09:01, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Kesia Lais Cremonese de Carvalho, Estagiário(a)**, em 01/07/2026, às 09:03, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **30012500** e o código CRC **04115239**.

Av. Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguauçu - CEP 89221-005 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br