

## TERMO DE REFERÊNCIA

### COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO Nº 04/2014

#### **TIPO: Menor Preço**

A Sociedade Divina Providencia – Hospital Santa Isabel, entidade privada sem fins lucrativos, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o nº **83.883.306/0011-32**, com sede na Rua Floriano Peixoto, 300, Bairro Centro, Cidade de Blumenau/SC, torna público, para o conhecimento dos interessados, que fará realizar a Cotação Prévia de Preço, tipo **Menor Preço**, no âmbito do **Convênio nº 800311/2013**, celebrado com o Ministério da Saúde, objetivando Aquisição de Equipamento e Material Permanente para Unidade de Atenção Especializada em Saúde.

A presente Cotação Prévia de Preço será regida pelo Decreto nº. 6.170, de 25 de julho de 2007, pela Portaria Interministerial nº. 507, de 24 de novembro de 2011 e suas alterações.

#### **1. OBJETIVO**

Aquisição de Equipamento e Material Permanente para Unidade de Atenção Especializada em Saúde.

#### **2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

A presente contratação visa cumprir a meta do referido convênio, conforme consta no Plano de Trabalho que acompanha o termo de convênio nº 800311/2013 celebrado entre o Ministério Saúde e a Sociedade Divina Providencia – Hospital Santa Isabel.

#### **3. ESPECIFICAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS**

<b>Nome do Item</b>	<b>Especificação Técnica</b>	<b>Qtde</b>
<b>Lavadora Extratora de Roupas</b>	Lavadora Extratora com Barreira que deverá realizar no mesmo cesto a lavagem, a esterilização e centrifugação de roupas, sem a necessidade de movê-las para outro equipamento. Sua estrutura deverá ter Tambor Externo com aspecto cilíndrico totalmente construído em aço inoxidável, ser unido à cabeceira do lado direito por processo de soldagem inoxidável contínua, e do lado esquerdo através de parafusos. Ainda no tambor externo ter elementos como válvulas de saída de água, entrada de vapor, entrada de água, ponto para dosador de produtos químicos e também porta externa	01

	<p>para entrada e saída de roupas. O equipamento deverá dispor de dispositivos de Segurança como: - Trincos externos acionados pneumáticamente e Botão de emergência. O Tambor Interno (Cesto) deverá ser executado em chapa de aço inoxidável, com cintas de reforço que unem a parte cilíndrica às duas laterais. As Cabeceiras direita e esquerda devem ser em chapas de aço revestidas com chapa de aço inoxidável, e também deverão formar a estrutura da máquina. A Suspensão Pneumática tem que consistir em 04 colchões de ar, geometricamente distribuídos, para proporcionar ao equipamento estabilidade na centrifugação, bem como tendo um funcionamento silencioso e suave. O equipamento deverá necessitar de Ar Comprimido para os acionamentos pneumáticos das válvulas de entrada e saída de água, vapor, fechamento de porta e suspensão. Dispor de Comando computadorizado de fácil operação com 15 programas de lavagem, cada um com 15 etapas. A Lavadora deverá apresentar as seguintes características técnicas mínimas: Capacidade de carga (dm<sup>3</sup>/Kg1:10) para 120Kg; Capacidade de carga (dm<sup>3</sup>/Kg1:12) para 100Kg; Cesto com mínimo de 1240mm de diâmetro x 1000mm de comprimento e volume 1207 dm<sup>3</sup>. Dimensões com 2410mm (C) x 1790mm (P) x 2285mm (A). Peso líquido 3500Kg. Ter Conexões para: Entrada de água Ø1.1/2". Entrada de vapor Ø1.1/2". Dreno Ø6. Regulagem para volume de água nível alto 840litros e nível baixo 600litros. Consumo: Vapor 108kg/h e Ar Comprimido 2,5pcm. Pressão: Ar Comprimido 100 a 120lb, Água 4mca e Vapor 80 a 120lb. Com potência motor de 25CV. Com Velocidade de Operação: Lavagem 33,5RPM, Distribuição 270RPM e Centrifugação 550RPM. Força Centrífuga de 209G. Tensão 220 V. Frequência 50/60Hz.</p>	
<p><b>Termodesinfectora</b></p>	<p>Lavadora Termodesinfectora indicada para o uso na lavagem, enxágue, termodesinfecção e secagem de material sujo reutilizável, incluindo utensílios, bandejas, vidrarias, uriniais, cubas, materiais de borracha, plástico ou silicone, instrumentais cirúrgicos rígidos e outros materiais encontrados em instituições de saúde. Especificações: <b>Construção:</b> Lavadora com câmara interna construída em aço inoxidável AISI-316, com volume interno de pelo entre 350 a 400 litros com sistema que possibilite a drenagem completa da água. Estrutura externa em aço inoxidável AISI-304 ou superior. <b>Porta:</b> Equipamento de porta dupla em lados opostos, em vidro temperado, resistente à impactos e altas temperaturas, que possua sistema de trava de segurança e sistema antiesmagamento. As portas deverão ser vedadas por perfil de silicone resistente. <b>Lavagem:</b> Processo de lavagem com água aquecida por resistências elétricas blindadas. A água deve ser jorrada por bicos tipo spray que permitam enxágue de toda superfície material. O equipamento deverá dispor de compartimento (pelo menos 03) para diferentes produtos químicos, próprios para limpeza, emulsão de gorduras e lubrificação. Os dosadores deverão ter controle de nível (quantidade). <b>Secagem:</b> Sistema de secagem de elevada eficiência composto por turbina para circulação de ar quente filtrado por filtro absoluto e de vácuo, que deve realizar a</p>	<p>01</p>

	<p>secagem de todos os materiais, inclusive tubos corrugados. Deve permitir a programação de tempo e de temperatura. <b>Comando:</b> A lavadora deverá possuir sistema de controle microprocessado das suas operações. Este deverá possuir entradas analógicas e digitais para acesso de atualização/manutenção, bem como saída apropriada para impressora. Deverá permitir que a leitura de temperatura da câmara interna possa ser realizada rotineiramente pelo display. Impressora obrigatória acoplada ao equipamento, para registrar nome hospital, data, hora, nome do operador e senha individual, código do produto, tempos de cada etapa do ciclo, começo e fim de um ciclo e todos os parâmetros fundamentais da lavagem e desinfecção. Monitor tipo touchscreen colorido para indicação das fases dos ciclos, alarmes, mensagens, etc. Deverá possibilitar ciclos programáveis que permita alteração do tempo de cada etapa para melhor adequação ao tipo de material. Indicação da Taxa de Letalidade para temperatura baixa (A0). <b>Segurança:</b> Possuir sistemas de garantia de segurança para todos os parâmetros do ciclo, incluindo: Sensor para controle de temperatura, Sistema de monitoramento ("trava") das portas enquanto ciclo estiver em andamento, Termostato de controle de temperatura máxima, Proteção contra sobrecarga elétrica, Sistema de Controle de Portas que impede abertura simultânea das 02 portas, Alarmes de sub/sobre aquecimento. Falha, falta de água e tempos. <b>Sistema de Osmose Reversa:</b> Com reservatório de pelo menos 50 litros e com capacidade de produção de água compatível com o consumo do equipamento com qualidade de água que atenda a NBR ISO 11.134. <b>Acessórios: Carros:</b> Deverá acompanhar o equipamento 02 (dois) carros, sendo o primeiro para a área suja/lavagem e outro para a área limpa/preparo. Devem ser construídos inteiramente em aço inox AISI 316. Com sistema para contenção de fluídos. <b>Racks:</b> Deverá acompanhar o equipamento, 01 (um) rack para instrumentais grandes e pequenos com 4prateleiras no mínimo, e 01 (um) rack para anestesia deverão ser fabricados em aço inox AISI 316. <b>02 Carros para rack:</b> Cestos Aramados, ao menos nas seguintes dimensões mínimas 450x340x80mm (2), 250x150x60mm (2), 250x150x60mm (2), 320x150x60 mm (2). <b>Sistema de Osmose Reversa:</b> Fornecimento obrigatório de Sistema de Osmose Reversa.</p>	
<p><b>Autoclave</b></p>	<p>Equipamento esterilizador horizontal automático a vapor com alto vácuo pulsante. Dimensões internas da câmara: 66cm (L) x 66cm (A) x 124,5cm (P). Dimensões externas da autoclave: 136cm (L) x 140cm (C) x 195cm (A). Volume da câmara interna 542L. Capacidade de 09 cestos por carga. Ter 02 portas. Especificações técnicas: Autoclave horizontal para esterilização a vapor de água em alta temperatura; Comando eletrônico automático através de Controlador Lógico Programável; Duas portas com sistema de abertura e fechamento por deslizamento vertical. <b>Características técnicas: Estrutura</b> em perfis de aço carbono, com fundo anticorrosivo e pintura epóxi. <b>Gabinete</b> construído em chapas de aço inoxidável, com acabamento polido escovado, com laterais removíveis, para fácil manutenção. <b>Câmara Interna</b></p>	<p>01</p>

construída em chapas de aço inoxidável com espessura de 4,76 mm, com acabamento SFH 16 e lixamento mecânico com abrasivo grana 220; Deverá dotada de entrada independente de 1" para sensores de qualificação e validação. **Câmara Externa** construída em aço inoxidável de espessura de 4,76 mm, com acabamento tipo fino a frio 2B acetinado, isolamento térmico, à base de manta cerâmica, com espessura de 4", revestida com chapas de aço galvanizado. **Controle de temperatura** por sensor de temperatura a termo-resistência de platina, tipo PT-100, classe "A". **Sistema hidráulico** com tubulações construídas em aço inox, a fim de não gerar partículas ou contaminantes no sistema hidráulico. Conexões construídas em aço inox, a fim de não gerar partículas ou contaminantes no sistema hidráulico. **Bomba de vácuo** de anel líquido, um estágio, com rotor de cobre, com capacidade para atingir - 700 mm HG, quando abastecida com água à temperatura ambiente ( $\pm 20^{\circ}\text{C}$ ), com potência de 3 CV. **Drenagem** deverá ser contínua, a fim de coletar a temperatura do vapor em fluência, garantindo assim, um controle mais preciso da temperatura de trabalho; e ter sistema construído em tubos de aço inoxidável. **Válvulas Pneumáticas** deverão ser construídas em latão, de acionamento pneumático, com regulagem de vazão dos fluídos. **Válvula de segurança** calibrada e lacrada pelo fabricante, a 3,0 kgf/cm<sup>2</sup>, com gatilho para teste de abertura e limpeza. **Filtro de Ar Absoluto** com Hidrófobo, bacteriológico, para retenção de partículas maiores ou iguais a 0.2  $\mu\text{m}$ . **Portas** construídas, internamente, em aço inoxidável, com acabamento SFH lixamento mecânico com abrasivo grana 220; e, externamente, em chapa de aço inoxidável com acabamento polido escovado, com isolamento térmico por manta cerâmica. Portas: tipo guilhotina, com movimentação vertical, acionamento automático e teclado no painel de comando. Possuir movimentação das portas pela ação de um cilindro pneumático sem contrapeso, com dispositivo anti-esmagamento e com esforço de fechamento calibrado. Sistema de vedação por injeção de ar comprimido contra uma guarnição em pura borracha de silicone. **COMANDO - Comando eletrônico:** automático, microprocessado com tela touchscreen colorido que permite a completa parametrização das fases do ciclo de esterilização, de acordo com as reais necessidades do usuário, com a possibilidade de armazenamento de até 30 ciclos e parametrização F0, conexão, programação e manutenção. As rotinas deverão ser indicadas diretamente na tela. Permitir a visualização em tempo real dos parâmetros do processo e acompanhamento das fases do ciclo, a configuração do idioma da interface pelo usuário com opções para o idioma português. **CICLOS** - O esterilizador deverá ter 04 opções de programas disponíveis sendo: **1º Programa para Esterilizador fornecido com 05 ciclos:** Ciclo – Perfil para Pacotes; Ciclo – Perfil para Látex; Ciclo – Perfil para Líquidos; Ciclo – Teste Bowie & Dick; Ciclo – Leak Test. **2º Programa deverá ser composto pelo 1º programa e mais 04 ciclos:** Ciclo – Perfil para Instrumental Pesado/Tampões; Ciclo – Perfil para Instrumental; Ciclo – Ciclo Usuário "A" (perfil para pacotes);

	<p>Ciclo – Ciclo Usuário “B” (perfil para líquido). <b>3º Programa para Esterilizador fornecido com 04 ciclos de esterilização específicos para Lactário:</b> Ciclo – Perfil para Lactário; Ciclo – Perfil para Líquidos; Ciclo – Perfil para Líquidos; Ciclo – Perfil para Látex. <b>4º Programa deverá ser composto pelo 2º programa e mais ciclos especiais. Sistemas de Segurança:</b> Caso a temperatura exceda em 3°C a temperatura programada para o ciclo, um alarme sonoro e uma indicação intermitente do display da temperatura deverá alertar o operador para as devidas ações. Sistema que impossibilite o início do ciclo ou entrada de vapor na câmara interna caso as portas não estejam fechadas e vedadas. Sistema que impossibilite a abertura das portas caso a câmara interna apresente pressão maior que 0,1 kgf/cm<sup>2</sup>. Sistema que impossibilite a alteração de parâmetros após o início do ciclo. E em caso de falta de energia elétrica, a válvula de depressurização da câmara interna deverá ser imediatamente aberta, permanecendo as portas fechadas e vedadas. <b>Configuração do Sistema de Esterilização HI-VAC:</b> 01 - Autoclave Hi-Vac; 01 Gerador de Vapor Elétrico 52Kw; 02 Carros p/ racks; 01 Rack p/ carga; 09 Cestos; 01 Cavalete de Ar; 01 Cavalete de água; 01 Osmose reversa e 01 Impressora.</p>	
--	---	--

OBS.: Todos os equipamentos deverão ser acompanhados da competência de Certificação das Boas Práticas da sua Fabricação. Se o proponente for representante, deverá apresentar da indústria representada.

#### **4. DA ENTREGA DA PROPOSTA**

A proposta deverá ser entregue digitada em papel timbrado da empresa, não poderá ter emendas, rasuras ou entrelinhas, deverá estar datada, conter nome ou razão social, endereço completo, telefone, e e-mail e **deverá estar assinada pelo representante legal de empresa. Todos os valores da proposta deverão vir expressos em moeda nacional corrente e com validade não inferior a sessenta (60) dias.**

A proposta deverá ser entregue até às **18h do dia 30 de Outubro**, na Rua Marechal Floriano Peixoto nº 300, Centro, Blumenau/SC – CEP: 89010-906, ou então enviada, via e-mail até o dia especificado acima. O endereço eletrônico de envio das propostas é: [manutencao.compras@santaisabel.com.br](mailto:manutencao.compras@santaisabel.com.br). No caso de envio pelos Correios, a postagem deverá ser realizada via sedex, sendo que o recebimento também deverá ocorrer no horário e dia especificado acima.

**Em anexo à proposta deve seguir o Certificado do Registro do Produto junto ao Ministério da Saúde ou sua publicação no Diário Oficial da União e cópia das certidões que comprovam a boa regularidade da empresa** junto aos órgãos públicos sendo elas: fazendas federais, estaduais e municipais (com exceção do DF); FGTS; INSS, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas. (em caso de propostas enviadas por e-mail, as certidões podem ser enviadas em formato digitalizado para o endereço: [manutencao.compras@santaisabel.com.br](mailto:manutencao.compras@santaisabel.com.br)).

**Na proposta deve constar assinatura do Diretor e CPF, apresentar a especificação do material, sendo vedada cópia das especificações contidas neste Termo de Referência.**

## **5. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

Serão desclassificadas as propostas que:

- a) Não atendam às exigências contidas nos itens 03 e 04;
- b) Apresentem descontos excessivos ou manifestamente inexequíveis;
- c) Ofereçam vantagens ou alternativas não previstas, de interpretação dúbia ou rasuradas, ou ainda que contrariem no todo ou em parte o presente Edital.
- d) A escolha recairá pela proposta que apresentar **MENOR PREÇO**, sempre atendendo às exigências contidas nos itens 03 e 04.
- e) Havendo empate entre duas ou mais propostas a classificação será feita por sorteio;
- f) O resultado da avaliação das propostas será justificado em Ata, e dirigido às empresas via e-mail. Disponibilizado no site: [www.convenios.gov.br](http://www.convenios.gov.br) – link: *Cotação prévia de preços.*

## **6. DO PRAZO DE ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS**

Frete: CIF (por conta da empresa fornecedora).

A Contratada terá o prazo de 60 dias após a assinatura do instrumento contratual, para entrega do(s) equipamento(s). Os prazos de entrega admitem prorrogação, na qual deverá ser justificada por escrito.



## **7. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

O contrato terá vigência a contar da data de sua assinatura até o término da garantia do equipamento.

## **8. VALOR DISPONÍVEL PARA A COMPRA DOS EQUIPAMENTOS**

Os recursos para custear as despesas descritas neste Termo correrão à conta do convênio nº 800311/2013, no valor de R\$ 500.000,00 (Quinhentos mil reais).

## **9. FORMA DE PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado em até 05 (cinco) dias, após entrega e instalação do equipamento, mediante apresentação da Nota Fiscal, emitida em nome da Sociedade Divina Providencia – Hospital Santa Isabel, com certificado de recebimento e aprovação pelo Serviço de Engenharia e/ou Manutenção do Hospital.

## **10. GARANTIA**

O equipamento entregue terá garantia conforme proposta da licitante vencedora, não inferior a 12 (doze) meses a contar da data de entrega, com assistência técnica no território brasileiro, contra qualquer tipo de defeito e/ou falha, onde o equipamento em conserto deverá ser devolvido em, no máximo, 72 horas.

Blumenau, 14 de outubro de 2014.

*Arnilda Amaluzia Schmitz*

Arnilda Schmitz (Ir. Analuzia)

DIRETORA GERAL

CPF: 248.806.809-82