

**PROCEDIMENTO DE INTENÇÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 04/2026**

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO VALE DO RIBEIRA E LITORAL SUL - CONSAÚDE, torna público para conhecimento de todos os interessados, que na condição de Órgão Gerenciador, realizará procedimento de Intenção de Registro de Preços – IRP para os MUNICÍPIOS CONSORCIADOS, nos termos do art. 86 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, Decreto nº 007/2024 do CONSAÚDE e disposições abaixo:

**1 - DO OBJETO**

1.1. O objeto do presente edital é o procedimento de Intenção de Registro de Preços - IRP, a ser operacionalizado pelo CONSAÚDE, na condição de Órgão Gerenciador, que será utilizado somente pelos municípios consorciados e o próprio consórcio, visando **Registro de Preços do tipo MENOR PREÇO por ITEM para a eventual eletrodomésticos, eletroeletrônicos e equipamentos industriais de cozinha** para uso do Hospital Regional Dr. Leopoldo Bevilacqua e municípios consorciado,, conforme item constantes na tabela abaixo desse instrumento para atender a demanda dos órgãos participantes deste certame, de acordo com as condições e especificações constantes no presente edital e seus anexos.

| ITEM | UNID | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | MARCA/<br>MODELO | VALOR<br>UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|-------------|
| 01   | UNID |            | <b>FOGÃO 6 BOCAS ALTA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304</b><br>Tipo de fogão industrial de piso que permita o posicionamento no centro ou canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples.<br>Alimentação a gás (GLP). Alta pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.<br>Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm<br>Espessura das chapas mínimo 1,00mm Cada queimador deverá ser dotado de torneira/manípulo de controle individual. Nos casos de queimadores conjugados devem possuir duas torneiras/manípulos de controle. Todas as torneiras/manípulos deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas.<br>Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama. Com bandeja coletora de resíduos. Medidas mínimas do fogão: largura 110 cm x altura 80 cm Desmontável Contendo 04 (quatro) pés em perfil "L" de aço inox Com 01 forno industrial grande com grade.<br>Capacidade mínima do forno: 60 litros<br>Temperatura mínima do forno: 250°C Forno com isolamento térmico Forno com ajustador de temperatura Forno com porta de vidro com puxador em baquelite, prateleiras removíveis e reguláveis em ferro chato. A porta do forno deve possuir dispositivo que mantenha aberta sem a aplicação de força. |                  |                   |             |

**HRLB - HOSPITAL REGIONAL DR. LEOPOLDO BEVILACQUA**

|    |      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|----|------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|    |      |  | <p>Possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "UTILIZAR GLP".</p> <p>O produto e seus componentes devem ser fabricados em conformidade às Normas Técnicas Brasileiras.</p> <p>Deverá acompanhar o produto de manual de instrução em português, contendo no mínimo orientação forma de uso correto, procedimentos de segurança, montagem, manutenção e limpeza.</p> <p>A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 07 (SETE) DIAS:</p> <p><b>Laudo de Ensaio para determinação do efeito de produtos químicos domésticos, conforme a Norma ASTM D1308:2020.</b></p> <p><b>Laudo da determinação de espessura da chapa que corresponde ao termo de referência</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 02 | UNID |  | <p><b>FOGÃO 6 BOCAS BAIXA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304</b></p> <p>Tipo de fogão industrial de piso que permita o posicionamento no centro ou canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples.</p> <p>Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.</p> <p>Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm</p> <p>Espessura das chapas mínimo 1,00mm Cada queimador deverá ser dotado de torneira/manípulo de controle individual. Nos casos de queimadores conjugados devem possuir duas torneiras/manípulos de controle. Todas as torneiras/manípulos deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas.</p> <p>Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama. Com bandeja coletora de resíduos. Medidas mínimas do fogão: largura 110 cm x altura 80 cm Desmontável Contendo 04 (quatro) pés em perfil "L" de aço inox Com 01 forno industrial grande com grade.</p> <p>Capacidade mínima do forno: 60 litros</p> <p>Temperatura mínima do forno: 250°C Forno com isolamento térmico</p> <p>Forno com ajustador de temperature Forno com porta de vidro com puxador em baquelite, prateleiras removíveis e reguláveis em ferro chato. A porta do forno deve possuir dispositivo que mantenha aberta sem a aplicação de força.</p> <p>Possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "UTILIZAR GLP".</p> <p>O produto e seus componentes devem ser fabricados em conformidade às Normas Técnicas Brasileiras.</p> <p>Deverá acompanhar o produto de manual de instrução em português, contendo no mínimo orientação forma de uso correto, procedimentos de segurança, montagem, manutenção e limpeza.</p> <p>A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 07 (SETE) DIAS :</p> <p><b>Laudo de Ensaio para determinação do efeito de produtos químicos domésticos, conforme a Norma ASTM D1308:2020.</b></p> <p><b>Laudo da determinação de espessura da chapa que corresponde ao termo de referência</b></p> |  |  |  |

**HLRB - HOSPITAL REGIONAL DR. LEOPOLDO BEVILACQUA**

|    |      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
|----|------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 03 | UNID |  | <b>FOGÃO 4 BOCAS ALTA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304</b><br>Tipo de fogão industrial de piso que permita o posicionamento no centro ou canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.<br>Alimentação a gás (GLP). Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.<br>Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm<br>Espessura das chapas mínimo 1,00mm Cada queimador deverá ser                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |
|    |      |  | dotado de torneira/manípulo de controle individual. Nos casos de queimadores conjugados devem possuir duas torneiras/manípulos de controle. Todas as torneiras/manípulos deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas.<br>Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama. Com bandeja coletora de resíduos. Medidas mínimas do fogão: largura 110 cm x altura 80 cm Desmontável Contendo 04 (quatro) pés em perfil "L" de aço inox Com 01 forno industrial grande com grade.<br>Capacidade mínima do forno: 60 litros<br>Temperatura mínima do forno: 250°C Forno com isolamento térmico Forno com ajustador de temperature Forno com porta de vidro com puxador em baquelite, prateleiras removíveis e reguláveis em ferro chato. A porta do forno deve possuir dispositivo que mantenha aberta sem a aplicação de força.<br>Possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "UTILIZAR GLP".<br>O produto e seus componentes devem ser fabricados em conformidade às Normas Técnicas Brasileiras. Deverá acompanhar o produto de manual de instrução em português, contendo no mínimo orientação forma de uso correto, procedimentos de segurança, montagem, manutenção e limpeza.<br><br>A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 07 (SETE) DIAS :<br><br><b>Laudo de Ensaio para determinação do efeito de produtos químicos domésticos, conforme a Norma ASTM D1308:2020.</b><br><br><b>Laudo da determinação de espessura da chapa que corresponde ao termo de referência</b> |  |  |  |

**HRLB - HOSPITAL REGIONAL DR. LEOPOLDO BEVILACQUA**

|    |      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
|----|------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 04 | UNID |  | <p><b>FOGÃO 4 BOCAS BAIXA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304</b></p> <p>Tipo de fogão industrial de piso que permita o posicionamento no centro ou canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.</p> <p>Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.</p> <p>Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm</p> <p>Espessura das chapas mínimo 1,00mm Cada queimador deverá ser dotado de torneira/manípulo de controle individual. Nos casos de queimadores conjugados devem possuir duas torneiras/manípulos de controle. Todas as torneiras/manípulos deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas.</p> <p>Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama. Com bandeja coletora de resíduos. Medidas mínimas do fogão: largura 110 cm x altura 80 cm Desmontável Contendo 04 (quatro) pés em perfil "L" de aço inox Com 01 forno industrial grande com grade.</p> <p>Capacidade mínima do forno: 60 litros</p> <p>Temperatura mínima do forno: 250°C Forno com isolamento térmico</p> <p>Forno com ajustador de temperature Forno com porta de vidro com puxador em baquelite, prateleiras removíveis e reguláveis em ferro chato. A porta do forno deve possuir dispositivo que mantenha aberta sem a aplicação de força. Possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "UTILIZAR GLP". O produto e seus componentes devem ser fabricados em conformidade às Normas Técnicas Brasileiras. Deverá acompanhar o produto de manual de instrução em português, contendo no mínimo orientação forma de uso correto, procedimentos de segurança, montagem, manutenção e limpeza.</p> <p>A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 07 (SETE)</p> |  |  |  |
|    |      |  | <p>DIAS :</p> <p><b>Laudo de Ensaio para determinação do efeito de produtos químicos domésticos, conforme a Norma ASTM D1308:2020.</b></p> <p><b>Laudo da determinação de espessura da chapa que corresponde ao termo de referência</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |

|    |      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
|----|------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 05 | UNID |  | <p><b>FOGÃO 8 BOCAS BAIXA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304</b></p> <p>Tipo de fogão industrial de piso que permita o posicionamento no centro ou canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 04 Queimadores duplos e 04 queimadores simples.</p> <p>Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 08 (oito) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.</p> <p>Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm</p> <p>Espessura das chapas mínimo 1,00mm Cada queimador deverá ser dotado de torneira/manípulo de controle individual. Nos casos de queimadores conjugados devem possuir duas torneiras/manípulos de controle. Todas as torneiras/manípulos deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas.</p> <p>Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama. Com bandeja coletora de resíduos. Medidas mínimas do fogão: largura 110 cm x altura 80 cm Desmontável Contendo 04 (quatro) pés em perfil "L" de aço inox Com 01 forno industrial grande com grade.</p> <p>Capacidade mínima do forno: 60 litros</p> <p>Temperatura mínima do forno: 250°C Forno com isolamento térmico</p> <p>Forno com ajustador de temperature Forno com porta de vidro com puxador em baquelite, prateleiras removíveis e reguláveis em ferro chato. A porta do forno deve possuir dispositivo que mantenha aberta sem a aplicação de força. Possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "UTILIZAR GLP". O produto e seus componentes devem ser fabricados em conformidade às Normas Técnicas Brasileiras. Deverá acompanhar o produto de manual de instrução em português, contendo no mínimo orientação forma de uso correto, procedimentos de segurança, montagem, manutenção e limpeza.</p> |  |  |  |
| 06 | UNID |  | <p><b>FOGÃO 8 BOCAS ALTA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304</b></p> <p>Tipo de fogão industrial de piso que permita o posicionamento no centro ou canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 04 Queimadores duplos e 04 queimadores simples.</p> <p>Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 08 (oito) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.</p> <p>Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm</p> <p>Espessura das chapas mínimo 1,00mm Cada queimador deverá ser dotado de torneira/manípulo de controle individual. Nos casos de queimadores conjugados devem possuir duas torneiras/manípulos de controle. Todas as torneiras/manípulos deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas.</p> <p>Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama. Com bandeja coletora de resíduos. Medidas mínimas do fogão: largura 110 cm x altura 80 cm Desmontável Contendo 04 (quatro) pés em perfil "L" de aço inox Com 01 forno industrial grande com grade.</p> <p>Capacidade mínima do forno: 60 litros</p> <p>Temperatura mínima do forno: 250°C Forno com isolamento térmico</p> <p>Forno com ajustador de temperature Forno com porta de vidro com puxador em baquelite, prateleiras removíveis e reguláveis em ferro chato. A porta do forno deve possuir dispositivo que mantenha aberta sem a aplicação de força. Possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: "UTILIZAR GLP". O produto e seus componentes devem ser</p>                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
|    |      |  | <p>fabricados em conformidade às Normas Técnicas Brasileiras. Deverá acompanhar o produto de manual de instrução em português, contendo no mínimo orientação forma de uso correto, procedimentos de segurança, montagem, manutenção e limpeza.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |

|    |      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
|----|------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 07 | UNID |  | <p><b>REFRIGERADOR VERTICAL COMBINADO</b></p> <p>Sistema de refrigeração “frostfree”, voltagem 110 V ou 220 V (conforme demanda). O refrigerador deverá possuir certificação apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 394 litros, Inverter. Características construtivas: Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador). Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. Conjunto de prateleiras de vidro removíveis e reguláveis. Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis. Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes. Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer. Formas para gelo no compartimento do freezer. Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. Dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável Pannel touch. Sistema de refrigeração “frostfree”. Gás refrigerante R600a. Obs.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP (“Global Warming Potential” – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. Voltagem: 110V / 220V (conforme demanda). Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", Conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Requisitos de segurança: O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e Similares - Parte 1: Requisitos gerais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos. As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Gabinete e parte externa da (s) porta (s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. Elementos de fixação expost.</p> <p>A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 07 (SETE) DIAS:</p> <p><b>Laudo migração em materiais destinados ao contato com alimentos RDC nº 91- 2001 e a RDC nº 20-2007.</b></p> <p><b>Laudo ensaio para determinação do efeito de produtos químicos domésticos, conforme norma ASTM D1308:2020.</b></p> |  |  |  |
| 08 | UNID |  | <p><b>REFRIGERADOR VERTICAL COMBINADO</b></p> <p>Sistema de refrigeração “frostfree”, voltagem 110 V ou 220 V (conforme demanda). O refrigerador deverá possuir certificação apresentando classificação energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 490 litros. Características construtivas: Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  | <p>acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca. Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas. Gabinete tipo "duplex" com duas (2) portas (freezer e refrigerador). Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes. Conjunto de prateleiras de vidro removíveis e reguláveis. Prateleiras da porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis. Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes. Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer. Formas para gelo no compartimento do freezer. Gaxetas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete. Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante. Dobradiças metálicas. Sapatas niveladoras. Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável. Sistema de refrigeração "frostfree". Gás refrigerante R600a. Obs.1: O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000. Obs. 2: O gás refrigerante deve ainda possuir baixo índice GWP ("Global Warming Potential" – Potencial de Aquecimento Global), conforme Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO. Voltagem: 110V / 220V (conforme demanda). Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Certificação INMETRO apresentando classificação energética "A", Conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Requisitos de segurança: O produto deve atender os requisitos de segurança estabelecidos na NM 60335-1: 2006 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e Similares - Parte 1: Requisitos gerais. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos. As matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Gabinete e parte externa da (s) porta (s) em chapa de aço galvanizada ou fosfatizada com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. Aramados galvanizados ou fosfatizados com acabamento em pintura eletrostática em pó, poliéster, na cor branca. Elementos de fixação expost.</p> <p>A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 07 (SETE) DIAS:</p> <p><b>Laudo migração em materiais destinados ao contato com alimentos RDC nº 91- 2001 e a RDC nº 20-2007.</b></p> <p><b>Laudo ensaio para determinação do efeito de produtos químicos domésticos, conforme norma ASTM D1308:2020.</b></p> |  |  |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

**HRLB - HOSPITAL REGIONAL DR. LEOPOLDO BEVILACQUA**

|    |      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
|----|------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 09 | UNID |  | <b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 04 LITROS</b><br>BAIXA ROTACAO: Capacidade para 04 litros com copo em aço inox em chapa única, sem soldas, monobloco, sem dobras ou frestas que comprometam a higienização ou que permita a retenção de resíduos, com espessura de cerca de 1mm, com tampa atóxica e alça com bordas rebatidas para o lado interno em toda extensão, base em aço inox AISI 304, removível, lâmina em aço inox AISI 420 temperado, porca, bucha e adaptador em aço inox AISI 304, anteparo do copo, possibilita acesso facilitado para limpeza e higienização tensão de alimentação 110v, tampa em borracha atóxica, com vedação durante o processamento, com rotação mínima de 3.500rpm, 0,5 cv 665w e com certificação do INMETRO e norma NR12. ainda, deve se enquadrar nas legislações vigentes. Manual de Instruções e garantia mínima de 12 meses após entrega.<br><br>A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 07 (SETE) DIAS: |  |  |  |
|----|------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

|    |      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
|----|------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|    |      |  | <b>Laudo de conformidade à NR12 emitido por profissionais legalmente habilitados para esta finalidade, com recolhimento de ART - anotação de responsabilidade técnica; laudo de adequação operacional do equipamento para comprovação de atendimento às exigências da resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, emitido por profissionais legalmente habilitados para esta finalidade e abrangendo testes de higienização com alimentos e consistências diferenciadas (mínimo cinco tipos); teste de swab; orientações e procedimentos para higienização do equipamento.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 10 | UNID |  | <b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 06 LITROS</b><br>BAIXA ROTACAO: Capacidade para 06 litros com copo em aço inox em chapa única, sem soldas, monobloco, sem dobras ou frestas que comprometam a higienização ou que permita a retenção de resíduos, com espessura de cerca de 1mm, com tampa atóxica e alça com bordas rebatidas para o lado interno em toda extensão, base em aço inox AISI 304, removível, lâmina em aço inox AISI 420 temperado, porca, bucha e adaptador em aço inox AISI 304, anteparo do copo, possibilita acesso facilitado para limpeza e higienização tensão de alimentação 110v/220V, tampa em borracha atóxica, com vedação durante o processamento, com rotação mínima de 3.500rpm, 0,5 cv 665w e com certificação do INMETRO e norma NR12. ainda, deve se enquadrar nas legislações vigentes. Manual de Instruções e garantia mínima de 12 meses após entrega.<br><br>A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 07 (SETE) DIAS:<br><br><b>Laudo de conformidade à NR12 emitido por profissionais legalmente habilitados para esta finalidade, com recolhimento de ART - anotação de responsabilidade técnica; laudo de adequação operacional do equipamento para comprovação de atendimento às exigências da resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, emitido por profissionais legalmente habilitados para esta finalidade e abrangendo testes de higienização com alimentos e consistências diferenciadas (mínimo cinco tipos); teste de swab; orientações e procedimentos para higienização do equipamento.</b> |  |  |  |

**HRLB - HOSPITAL REGIONAL DR. LEOPOLDO BEVILACQUA**

|    |      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
|----|------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 11 | UNID |  | <p><b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 08 LITROS</b></p> <p>BAIXA ROTACAO: Capacidade para 08 litros com copo em aço inox em chapa única, sem soldas, monobloco, sem dobras ou frestas que comprometam a higienização ou que permita a retenção de resíduos, com espessura de cerca de 1mm, com tampa atóxica e alça com bordas rebatidas para o lado interno em toda extensão, base em aço inox AISI 304, removível, lâmina em aço inox AISI 420 temperado, porca, bucha e adaptador em aço inox AISI 304, anteparo do copo, possibilita acesso facilitado para limpeza e higienização tensão de alimentação 110v, tampa em borracha atóxica, com vedação durante o processamento, com rotação mínima de 3.500rpm, 0,5 cv 665w e com certificação do INMETRO e norma NR12. ainda, deve se enquadrar nas legislações vigentes. Manual de Instruções e garantia mínima de 12 meses após entrega.</p> <p>A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 07 (SETE) DIAS:</p> <p><b>Laudo de conformidade à NR12 emitido por profissionais legalmente habilitados para esta finalidade, com recolhimento de ART - anotação de responsabilidade técnica; laudo de adequação operacional do equipamento para comprovação de atendimento às exigências da resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, emitido por profissionais legalmente habilitados para esta finalidade e abrangendo testes de higienização com alimentos e consistências diferenciadas (mínimo cinco tipos); teste de swab; orientações e procedimentos para higienização do equipamento.</b></p> |  |  |  |
| 12 | UNID |  | <p><b>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10 LITROS</b></p> <p>BAIXA ROTACAO: Capacidade para 10 litros com copo em aço inox em chapa única, sem soldas, monobloco, sem dobras ou frestas que comprometam a higienização ou que permita a retenção de resíduos, com espessura de cerca de 1mm, com tampa atóxica e alça com bordas rebatidas para o lado interno em toda extensão, base em aço inox AISI 304, removível, lâmina em aço inox AISI 420 temperado,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
|    |      |  | <p>porca, bucha e adaptador em aço inox AISI 304, anteparo do copo, possibilita acesso facilitado para limpeza e higienização tensão de alimentação 110v, tampa em borracha atóxica, com vedação durante o processamento, com rotação mínima de 3.500rpm, 0,5 cv 665w e com certificação do INMETRO e norma NR12. ainda, deve se enquadrar nas legislações vigentes. Manual de Instruções e garantia mínima de 12 meses após entrega.</p> <p>A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 07 (SETE) DIAS:</p> <p><b>Laudo de conformidade à NR12 emitido por profissionais legalmente habilitados para esta finalidade, com recolhimento de ART - anotação de responsabilidade técnica; laudo de adequação operacional do equipamento para comprovação de atendimento às exigências da resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, emitido por profissionais legalmente habilitados para esta finalidade e abrangendo testes de higienização com alimentos e consistências diferenciadas (mínimo cinco tipos); teste de swab; orientações e procedimentos para higienização do equipamento.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |

**HRLB - HOSPITAL REGIONAL DR. LEOPOLDO BEVILACQUA**

|    |      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|----|------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 13 | UNID |  | <b>BATEDEIRA PLANETARIA INDUSTRIAL</b><br><br>Acionamentos digitais; 10 Níveis de velocidade; Bivolt automático; Motor 1000 Watts; Tacho em inox; Capacidade 5 litros; Sensor térmico de proteção; Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi; Pés emborrachados com regulagem; Carenagem em polímero termo formado de alta resistência; Acompanha três modelos de batedores: batedor globo em inox e batedor gancho e raquete em alumínio fundido; Cabeçote basculante que facilita a retirada dos batedores e da cuba; Certificação pelo INMETRO; Dimensões e peso: (Alt. 42 x Lar. 24 x Com. 49) – 14 Kg.                                                                                                                        |  |  |  |
| 14 | UNID |  | <b>BATEDEIRA PLANETARIA INDUSTRIAL</b> Controle de velocidade eletrônico, 10 níveis de variação, Bivolt automático, Motor 1000 Watts, Tacho em inox, Capacidade 12 litros, Sensor térmico de proteção, Botão de Emergência, Botão Liga/Desliga, Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi, Pés emborrachados com regulagem, Carenagem em polímero termo formado de alta resistência, Acompanha três modelos de batedores: batedor globo em inox e batedor gancho e raquete em alumínio fundido, Grade basculante que facilita a retirada dos batedores e da cuba, Sistema de segurança NR-12, Dimensões e peso: (Alt. 59 x Lar. 31 x Com. 64) – 21 Kg. Equipamento certificado pelo OCP 0070 conforme Portaria INMETRO – 148/2022. |  |  |  |
| 15 | UNID |  | <b>PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL</b><br><br>Produção: até 250 kg./hora Embalagem (LxPxAl): 57 x 40 x 59cm   32Kg Dimensões (LxPxAl): 29 x 52 x 52cm Discos inclusos: 2 Fatiadores de 1 e 3mm   3 Raladores de 3, 5, 8mm   1 Ralador de Parmesão/Chocolate   1 Corte Julienne de 7mm Diâmetro do disco: 205mm Produção: 250 Kg/h Potência: 0,5 CV<br><br>Voltagem: 127/220V (Bivolt)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 16 | UNID |  | <b>PROCESSADOR DE LEGUMES C/ 7 DISCOS</b> , potencia de 368w minimo, inox, 7 discos inclusos, peso aprox 26kg. 1740rpm, 1/2cv.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 17 | UNID |  | <b>FREEZER HORIZONTAL</b><br><br>Capacidade aproximada de 312 litros liquido, 1 portas, inverter, caixa interna em aço zincado, rodízios 360° que facilitem a movimentação do produto. Puxadores ergonômicos, dreno de degelo frontal, dupla função, freezer e conservador, tampa balanceada, termostato frontal. Não contem CFC, Deve ser na cor branca, 110v ou 220v, Eficiência energética A, Garantia 12 meses contra defeito de fabricação, fornecido pelo fabricante, fabricado segundo os critérios da ABNT, apresentar etiqueta nacional de conservação de energia (ENCE) autorizada pelo instituto nacional de metrologia, qualidade e tecnologia (INMETRO)                                                             |  |  |  |

## HRLB - HOSPITAL REGIONAL DR. LEOPOLDO BEVILACQUA

|    |      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|----|------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 18 | UNID |  | <p><b>FREEZER HORIZONTAL</b><br/>Capacidade compreendida entre 500 a 520 litros, 2 portas, inverter, caixa interna em aço zincado, rodízios 360° que facilitem a movimentação do produto. Puxadores ergonômicos, dreno de degelo frontal, dupla função, freezer e conservador, tampa balanceada, termostato frontal. Não contem CFC, Deve ser na cor branca, 110v ou 220v . Não contem CFC, dimensões mínimas (AxLxP), 915 x 1305 x 763mm, Deve ser na cor branca, 110v, Eficiência energética A, Garantia 12 meses contra defeito de fabricação, fornecido pelo fabricante, fabricado segundo os critérios da ABNT, apresentar etiqueta nacional de conservação de energia (ENCE) autorizada pelo instituto nacional de metrologia, qualidade e tecnologia (INMETRO)</p> <p>A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 07 (SETE) DIAS:</p> <p><b>Laudo de migração em materiais destinados ao contato com alimentos RDC nº 91-2001 e a RDC nº 20-2007</b></p> |  |  |  |
| 19 | UNID |  | <p><b>FREEZER VERTICAL</b><br/>196 litros, Dupla ação, 4 níveis de temperatura, 5 prateleiras de vidro, 2 gavetas, turbo freezer, rodízios para deslocamento, puxador ergonômico, , Eficiência energética A, Garantia 12 meses contra defeito de fabricação, fornecido pelo fabricante, fabricado segundo os critérios da ABNT, apresentar etiqueta nacional de conservação de energia (ENCE) autorizada pelo instituto nacional de metrologia, qualidade e tecnologia (INMETRO)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| 20 | UNID |  | <p><b>FREEZER VERTICAL</b><br/>Aprox 250 litros, Dupla ação, controle externo frontal, prateleiras de vidro temperado, porta reversível, 2 gavetas, turbo freezer, rodízios para deslocamento, puxador ergonômico, , Eficiência energética A, Garantia 12 meses contra defeito de fabricação, fornecido pelo fabricante, fabricado segundo os critérios da ABNT, apresentar etiqueta nacional de conservação de energia (ENCE) autorizada pelo instituto nacional de metrologia, qualidade e tecnologia (INMETRO)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |
| 21 | UNID |  | <p><b>MÁQUINA DE LAVAR ROUPA</b><br/>Capacidade aprox de 12 kg. Descrição: Capacidade de roupa seca: 12Kg. Consumo de energia: 0.24 kWh (110V) / 0.25 kWh (220V). Cor: branca. Potência: 550.0 W (110/220V). Rotação do Motor – Centrifugação aprox: 750 rpm. Dimensões aproximadas: 1,02x66x73cm (AxLxP). Peso aproximado: 45,50Kg</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |
| 22 | UNID |  | <p><b>TANQUINHO</b><br/>Capacidade de 8 kg, lavagem com turbinamento, filtragem de fiapos. Tipo de tanque semiautomático. Mangueira de entrada de água. Voltagem 110v. altura aproximada 90cm. capacidade aproximada 94 litros.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
| 23 | UNID |  | <p><b>SECADORA DE ROUPAS</b><br/>Dados técnicos: Capacidade aprox 10 Kg de roupa centrifugada; Controles Eletromecânicos; Acabamento do cesto Aço inox; Tensão/Voltagem 110V ou 200V; Altura 84,00 centímetros; Largura 60,00 centímetros; Profundidade 56,00 centímetros; Peso 35,00 quilos; Rotação reversível; Porta com abertura de 180°C; Ventilação traseira; Baixo nível de ruído; Programa tira-odor e tira-vinco; Cor: branca podendo ter detalhes em prata; Potência da resistência aprox (W): 1350; Corrente elétrica (A): 10,6 (110V); Temperatura máxima do ciclo Normal (°C): 75 (110V); Temperatura máxima do ciclo Delicado (°C): 45 (110V); Acesso ao cesto Frontal; 8 programas divididos de acordo com o tempo de secagem, tipo de tecido e temperatura; Centrifugação: Sim; Filtro: Sim.</p>                                                                                                                                                 |  |  |  |

## HRLB - HOSPITAL REGIONAL DR. LEOPOLDO BEVILACQUA

|    |      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
|----|------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 24 | UNID |  | <b>FORNO DE MICROONDAS</b><br>Com capacidade mínima de 30 litros cor branco, 127 volts, 10 níveis de potência, menu mais receitas, menu descongelar carne, frango, peixe, feijão, receita pré programadas, pipoca, risoto, bolo, brigadeiro, painel touch, silencioso, menu teclas rápidas Sopa, Omelete, File de Peixe, Pudim, Carne moída, estrogonofe, Arroz, Legumes, Macarrão, Polenta, Purê de Batata, medidas aproximadas de altura de 32 cm x largura de 54,0 cm x profundidade 45,0 cm, peso aproximado de 14,06 quilos. Trava de segurança, tecla peso/porção, tecla mudo, tecla potência. Potência mínima de 900W.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
|    |      |  | Deverá ser entregue na embalagem original do fabricante.<br><b>GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| 25 | UNID |  | <b>FOGÃO CONVENCIONAL PISO 4 BOCAS</b><br>Acendimento Automático Total, 1 grade deslizante (4 bocas) Pés altos, tensão: Bivolt. Cor branca. Garantia: 12 meses contra defeitos de fabricação. Classificação INMETRO Procel A.<br>Deverá ser entregue na embalagem original do fabricante.<br><b>GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 26 | UNID |  | <b>BEBEDOURO COLUNA</b><br>Volume Interno do Aparelho: 3 litros<br>Equipado com compressor. Fornecimento de água natural e gelada - Torneira, vedante e tubulação em material atóxico. Dimensões aproximadas A 93cm L 31cm P 38cm, tensão 127V ou 220V, Frequência 60Hz. Consumo de energia 10kwh/mês, Potência 105w e 110w, Peso: 12k, Acomoda Garrafão (L) 10 ou 20. Certificado pelo INMETRO.<br><b>Garantia de 1 ano.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 27 | UNID |  | <b>BEBEDOURO CONJUGADO</b><br>Gabinete sem emendas. Gabinete em aço inox, oferecendo mais vida útil ao produto; Base plástica de alto impacto; Pia em aço inox polido; Torneiras para copo e jato cromadas, com regulagem de jato d'água; Conexões hidráulicas internas em material atóxico; Reservatório para água gelada em poliacetal (atóxico); Serpentina em aço inox localizada na parte interna do reservatório; Refrigerado por compressor. Controlador de temperatura entre 4 e 15°C, com sete níveis de temperatura; Sistema interno de filtração, com 3 etapas de filtragem; Vida útil do elemento filtrante: 4.000 litros ou máximo 6 meses; Eficiência bacteriológica. Refrigeração por compressor hermético. Potência: 154W Voltagem: 127V ou 220V. Consumo médio 127V: 24,80 kWh/mês 220V: 23,07 kWh/mês Capacidade de resfriamento: 6 l/h (ambientes a 25°C) Reservatório de água gelada: 3,6 litros na cor Inox.                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 28 | UNID |  | <b>BEBEDOURO ELÉTRICO ACESSÍVEL</b><br>Teclas em Braille, Jato para boca, Protetor bucal flexível, Regulagem do jato de água, Refil Bacteriostático: controla a proliferação de bactérias, Easy Clean, Serpentina externa, Gabinete em chapa eletrozincada na cor prata, Tampo em aço inox 304 escovado, Depósito de água em aço inox 304, Dreno para limpeza, Ralo sifonado, Refil Bacteriostático controla a proliferação de bactérias, Ecocompressor (gás R-134a não agride a camada de ozônio), Vazão Máxima (L/h) 60, Temperatura de Resfriamento 10°C / 50°F, Capacidade de Fornecimento de Água Gelada (L/h) *7,2, Volume Interno do Aparelho (L) 3,0, Certificação:<br>OCP 0018 - BVQI - Número Certificado: BR35494010 – Registro Inmetro 001239/2021<br><br><b>Relatório de Ensaio emitido por laboratório acreditado pelo Inmetro, conforme as normas IEC 60335-1:2010 e IEC 60335-280:2015, abrangendo os seguintes testes: Proteção contra o acesso às partes vivas; Aquecimento; Estabilidade e riscos mecânicos; Resistência mecânica; Radiação, toxicidade e riscos similares.</b> |  |  |  |

|    |      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
|----|------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 29 | UNID |  | <b>REFRIGERADOR INDUSTRIAL EM ACO INOX COM 04 PORTAS</b> com capacidade bruta de 900 a 1100 litros, com controle de temperatura digital, isolamento termico 100% poliuretano, revestimento interno em aco galvanizado, sistema de ar forçado, prateleiras e pes reguláveis. A temperatura pode variar entre no minimo zero e no maximo dez graus Celsius. Voltagem 110 e/ou 220 v. o Equipamento devera atender as normas de fabricacao e seguranca estabelecidas pela legislacao vigente. Classificação Energética/Inmetro: A+++, Capacidade aprox 240 Litros, Capacidade Líq aprox. de 55 Litros, Capacidade de Refrigeração aprox185 Litros, Consumo: 20,1 kWh/mês, Cor Branca Faixa de Temperatura (C): -18C a 8C, Frequência (Hz): 60Hz, Gavetão Horti-Fruti, Gás Refrigerante: R600a, Iluminação Interna, Degelo Automático, Controle de temperatura Manual Prateleiras, Prateleiras Reguláveis, Temperatura de Operação do Freezer: -18C, Duplex, Dimensões e Peso Aproximados do Produto, Altura:141 cm xLargura:55 cm x Profundidade 56,8 cm, Peso do produto: 41Kg |  |  |  |
| 30 | UNID |  | <b>REFRIGERADOR INDUSTRIAL EM ACO INOX COM 02 PORTAS</b><br>Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado, Temperatura: 0 a +7C, Degelo: Manual Controlador eletrônico com indicador de temperatura, Revestimento Interno: Aço Galvanizado<br>Revestimento Externo: Aço Inox 430, Resistência no quadro de portas, 4 níveis de prateleiras aramadas, reguláveis, Pés niveladores, Construção do Gabinete: Monobloco, Parte frontal com resistência no quadro de portas, Altura: 2,03cm, Profundidade: 0,67cm, Peso Líquido: 81kg, Consumo: 4,7kW/dia Classe: ( 4 ) Capacidade Líquida aprox: 536 litros, Construção Monobloco e Certificação Inmetro, revestimento interno em aço galvanizado e externo em aço inox 430, Prateleiras aramadas reguláveis em 4 níveis, pés niveladores, Certificada conforme Portaria Inmetro nº 371/2009                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 31 | UNID |  | <b>APARELHO DE TV</b><br>Com tamanho de tela entre 43 polegadas, tipo LED com painel IPS, tecnologia Smart TV com processador quad core, resolução 4K, recursos de inteligência artificial, preparado para Google Assistente, Amazon Alexa e Apple Home Kit, conectividade por Wi-Fi e Bluetooth, conexões (no mínimo 3 entradas HDMI, 2 entradas USB e 1 entrada RF, recursos de reconhecimento de voz e que permita conexão SEM FIO com dispositivos Android e iOS para espelhamento de tela com smartphones, computadores e tablets.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 32 | UNID |  | <b>APARELHO DE TV</b><br>Com tamanho de tela 50 polegadas, tipo LED com painel IPS, tecnologia Smart TV com processador quad core, resolução 4K, recursos de inteligência artificial, preparado para Google Assistente, Amazon Alexa e Apple Home Kit, conectividade por Wi-Fi e Bluetooth, conexões (no mínimo 3 entradas HDMI, 2 entradas USB e 1 entrada RF, recursos de reconhecimento de voz e que permita conexão SEM FIO com dispositivos Android e iOS para espelhamento de tela com smartphones, computadores e tablets.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |

1.3 A previsão da publicação do processo licitatório é para o dia **20 de agosto de 2026**, com validade da ata de registro de preços de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada conforme os termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e Decreto nº 007/2024 do CONSAÚDE.

## 2 – DO PRAZO

2.1. O MUNICÍPIO CONSORCIADO interessado deverá apresentar manifestação de intenção de registro de preços **dentro de 8 (oito) dias úteis**, a partir da publicação.

2.2. Para fins de participação **deverá encaminhar até o dia 11/08/2026** suas intenções no e-mail: [licitacoes@consaude.org.br](mailto:licitacoes@consaude.org.br), com os seguintes documentos:

- a) Estimativa de consumo referentes aos objetos serem licitados anexo;
- b) Manifestação do **Prefeito ou por representante legal**, conforme modelo anexo;

### **3 – DO PROCEDIMENTO**

3.1. O procedimento de IRP será operacionalizado pelo CONSAÚDE através do sistema de Suprimentos.

3.2. O órgão gerenciador poderá aceitar ou recusar, justificadamente, os quantitativos considerados ínfimos ou superestimados.

3.3. Dúvidas ou esclarecimentos poderão ser solicitados por meio eletrônico ([licitacoes@consaude.org.br](mailto:licitacoes@consaude.org.br)) ou através do telefone (13) 3856-9609, de segunda a sexta-feira, das 08h00min às 17h00min.

Pariquera- Açu /SP, 30 de julho de 2026

**JUCILAINE A. S. PASSOS** Diretora  
Administrativa

**ANEXO I**

## MODELO DE MANIFESTAÇÃO

MANIFESTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE \_\_\_\_\_, DE  
INTENÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS Nº 04/2026.

O MUNICÍPIO DE \_\_\_\_\_,  
pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa no endereço  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_,  
inscrito no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, neste ato  
representado pelo (a) \_\_\_\_\_,  
vem apresentar manifestação de **INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS – IRP** de  
participar como órgão participante, referente ao Processo Administrativo Nº  
**8.187/2026**, do Consórcio Intermunicipal de saúde do Vale do Ribeira e Litoral Sul  
- CONSAÚDE . Para tanto, informa a estimativa de consumo (item/quantidade)  
abaixo:

Estimativa de consumo:

A Ata de Registro de Preços deverá ser encaminhada para assinatura no endereço de e-mail  
\_\_\_\_\_.

E por estar compromissado, assina a presente manifestação

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, de 2026

\_\_\_\_\_  
PREFEITO / REP. LEGAL

Município de \_\_\_\_\_