



HOSPITAL MATERNO INFANTIL FRANCISCO DE ASSIS

Rua Coronel Guárdia, 100, Centro, CEP 29.300-070

Cachoeiro de Itapemirim ES – (28)2101-5656

Email: hifa@hifa.org.br - Site: www.hifa.org.br

EDITAL DE COTAÇÃO DE PREÇOS HIFA/SESA Nº 005/2022 – TERMO DE FOMENTO Nº 9014/2022

Critério de Julgamento: Menor Preço e qualidade

Data da Disponibilização do Edital nº 005/2022 no site do HIFA – 14/06/2022

Data de impugnação ao Edital: 14/06/2022 a 17/06/2022

Data para apresentação das Propostas: 14/06/2022 a 22/06/2022

Data de divulgação da classificação das propostas: 24/06/2022

Data para apresentação de Recurso/Contrarrazão: 27/06/2022 à 29/06/2022

Data da Publicação do Resultado: 30/06/2022

HOSPITAL INFANTIL FRANCISCO DE ASSIS – HIFA, com sede à Rua Coronel Guárdia, 100, Centro, Cachoeiro de Itapemirim-ES, CEP 29300-070, CNPJ 27.192.590/0001-58, Inscrição Estadual 080.049.14-1, Inscrição Municipal 1440-8, representado por seu Superintendente o Sr. Jailton Alves Pedroso, no uso de suas atribuições legais, TORNA PUBLICO, para o conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na forma de COTAÇÃO DE PREÇOS, com critério de julgamento pelo menor preço/por item, destinado a **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS HOSPITALARES PARA O HOSPITAL INFANTIL FRANCISCO DE ASSIS**, o presente procedimento eletrônico, será balizado pelo disposto na Lei nº 10.520/2002, Lei nº 8.666/1993, e respectivas alterações.

1 - DO OBJETO

1.1 - Tem por objeto o presente Edital de Cotação de Preços, para **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS HOSPITALARES PARA O HOSPITAL INFANTIL FRANCISCO DE ASSIS**.

1.2 - Características e especificações conforme ANEXO I e demais anexos do presente Edital.

2 - DA PARTICIPAÇÃO

2.1 - Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com o Hospital Materno Infantil Francisco de Assis em atividade econômica compatível com o seu objeto.

2.2 - O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

3 - DA FONTE DE RECURSOS

3.1 - Os recursos financeiros necessários ao pagamento das despesas advindas desta contratação são oriundos do Termo de Fomento nº 9014/2022.

4 - DA ABERTURA DAS COTAÇÕES DE PREÇO E CRITÉRIOS DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

4.1 – Após iniciado o prazo para apresentação da proposta o(s) licitante(s) terão prazo de 03 (dias) úteis para impugnação aos termos do Edital.

4.2 – Prazo Final do Recebimento das Propostas: **22/06/2022**, através do email: assessoria.tecnica@hifa.org.br.

4.3 – O prazo para apresentação de recurso pelos proponentes que será de 03 (três) dias, conforme dispõe o inciso XVIII do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520/02, nos moldes dispostos no item 8 deste Edital, se iniciará após a divulgação da classificação das propostas do certame.

4.4 – Data prevista da divulgação da classificação das propostas: **24/06/2022**, através do site www.hifa.org.br, data esta que poderá ser alterada de acordo com a necessidade do HIFA.

4.5 – A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

a) Indicação da procedência, marca e modelo do produto cotado, observadas da proposta de preço.

b) Preço unitário e total, por item, em moeda corrente nacional, em algarismos, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas despesas e custos, como: tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.

4.6 – Serão desclassificadas as Propostas que contiverem cotação, para objeto diverso daquele indicado neste Edital, conforme especificação do anexo I deste.

4.7 – A análise das cotações pela Pregoeira visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

4.8 – Serão desclassificadas as propostas:

a) Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições deste Edital, após parecer técnico do HIFA.

b) Que por ação da licitante ofertante contenham elementos que não permitam a sua identificação.

4.9 – A desclassificação se dará por decisão motivada da Pregoeira.

5 - DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

5.1 - O julgamento da habilitação se processará na forma prevista no item 6 deste edital.

5.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro empresarial e/ou Contrato Social registrado na Junta Comercial.

5.1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ).

b) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal, da sede da licitante.

c) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, da sede da licitante.

d) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa relativa a tributos federais e dívida ativa da União.

e) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6 – CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

6.1 – O critério de julgamento será o de menor preço, conforme a descrição do Edital.

6.2 – No caso de empate entre duas ou mais Propostas, a classificação se fará, obrigatoriamente, sendo a Licitante Micro e Pequena Empresa, permanecendo o empate o próximo critério será o sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7 – DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

7.1 – Após análise das propostas com as suas respectivas classificações, bem como dos documentos de habilitação dos licitantes vencedores será divulgado o(s) vencedor(es) pela Pregoeira por meio do site www.hifa.org.br, se iniciando o prazo de 03 (três) dias corridos para que os licitantes, caso queiram, interponem recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, email do HIFA.

7.2 – Havendo interposição de recurso, na forma indicada no subitem 7.1 deste item, os licitantes poderão apresentar memoriais contendo as contrarrazões do recurso, no prazo de 3 (três) dias corridos contados a partir da sua divulgação no site, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, no endereço da unidade promotora da licitação, ou seja, na Rua Coronel Guárdia, 100 – Centro – Cachoeiro de Itapemirim-ES.

7.2.1 – Os memoriais de recurso e as contra razões serão oferecidas através do email assessoria.tecnica@hifa.org.br no assunto colocar **RECURSO DO EDITAL HIFA/SESA 005-2022**, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante apresentação, no setor de Projetos do Hospital Infantil Francisco de Assis na Rua Coronel Guárdia, 100, Centro, Cachoeiro de Itapemirim-ES, observados os prazos estabelecidos no subitem 7.2, deste item.

7.3 – O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

7.4 – Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

7.5 – Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dia de expediente no HIFA.

7.6 – A falta de interposição na forma prevista neste Edital importará na decadência do direito de recurso e a Pregoeira adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, sugerindo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

7.7 – Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

7.8 – A adjudicação será feita considerando a totalidade do objeto.

8 – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS

8.1 – Os equipamentos serão fornecidos na quantidade total adquirida, em atendimento ao Hospital Materno Infantil Francisco de Assis, sito à Rua Coronel Guárdia, 100, Centro, Cachoeiro de Itapemirim-ES, que serão entregues no local em que o HIFA indicar.

8.2 – A entrega dos equipamentos será realizada em dias úteis de segunda a sexta-feira em horário comercial, exceto em feriado nacional, estadual ou municipal.

9 - DO PAGAMENTO

9.1 – Após a autorização de fornecimento, o pagamento do objeto contratual será efetuado em até 30 (trinta) dias úteis, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo setor competente, de acordo com as exigências administrativas em vigor.

9.2 – Havendo a necessidade de instalação do(s) equipamento(s) e/ou treinamento de sua operacionalização, o pagamento somente será efetuado após essa finalização.

9.3 – As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em até 10 (dez) dias úteis após a data de certificação pelo HIFA de sua correção.

10 – DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

10.1 – A CONTRATADA deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para a realização do objeto contratado, sujeitando as penalidades constantes nos artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

11 – DISPOSIÇÕES FINAIS

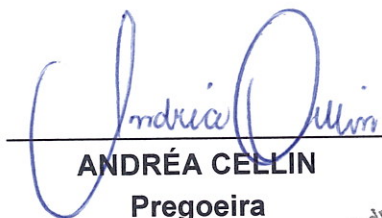
11.1 – O presente Edital de Cotação de Preços não importa necessariamente em contratação imediata, podendo o HIFA revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado.

11.2 – Quaisquer informações complementares sobre a presente Cotação de Preços, poderão ser obtidas pelo email: assessoria.tecnica@hifa.org.br.

12.3 – Os casos omissos serão decididos pela Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal nº 10.520/02.

O foro para dirimir os possíveis litígios decorrentes do presente processo é o da Cidade e Comarca de Cachoeiro de Itapemirim-ES.

Cachoeiro de Itapemirim, 14 de junho de 2022.



ANDRÉA CELLIN
Pregoeira

Andréa Cellin
Gerência de Projetos
Hospital Infantil Francisco de Assis

ANEXO I
PROPOSTA DE PREÇO – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

LOTE 01		
ITEM	QTD	ESPECIFICAÇÃO
01	01	ESTUFA BACTERIOLOGICA: Material de confecção/capacidade/temperatura até 70°C/porta interna (vidro temperado): aço inoxidável/de 20 até 50l/possui/possui. Garantia mínima de 12 meses.

LOTE 02		
ITEM	QTD	ESPECIFICAÇÃO
01	01	BANHO MARIA: Capacidade que atenda de 90 a 105 tubos. Temperatura regulável por microprocessador digital. Cuba interna em aço inox sem emendas ou soldas. Capacidade entre 6,6 litros a 10 litros. Tampa em aço inox ou em plástico. Estrutura externa em aço inox ou aço ferro pintado. Aquecimento através de resistência blindada tipo tubular. Estante única para tubos de ensaio. Controlador de temperatura com display. Faixa de trabalho, no mínimo, entre -10° C e 120° C, com precisão igual ou melhor que $\pm 1,5^\circ$ C.

LOTE 03		
ITEM	QTD	ESPECIFICAÇÃO
01	01	BANHO MARIA PASTEURIZAÇÃO: Equipamento destinado à pasteurização de leite humano, controlador de temperatura com garantia de estabilidade entre 0,1° e 0,5° C na faixa de trabalho entre 5° e 70° C. Capacidade mínima de 17 L de água e pelo menos 15 frascos de 250 mL. Estrutura totalmente em aço inox, estrutura monobloco, cuba com cantos arredondados para higienização, isolada termicamente, galheteiro removível, permitindo a colocação e retirada dos frascos sem contato manual. Drenagem da água e descarga, resistência blindada em aço inox, controlador digital microprocessado e bomba recirculante p/ homogeneização temperatura da água.

LOTE 04		
ITEM	QTD	ESPECIFICAÇÃO
01	01	CÂMARA PARA MANUSEIO LHO: Pressão positiva para uso em bancada, própria para trabalhos de reenvase e manuseio de LHO, garantindo a qualidade do produto na isenção de contaminação. Construído em aço inox, com lâmpada UV traseira sempre ligada, plataforma de trabalho removível para melhor limpeza. O filtro HEPA com fluxo laminar vertical indicado para a proteção do produto em aplicações farmacêuticas, medicina, microbiologia (para materiais não patogênicos), na indústria eletrônica, e quando for necessário trabalhar sob condições limpas na produção e controle de qualidade. Circulação de ar no sentido vertical (de cima para baixo), todo ar é recirculado dentro da câmara de trabalho, pequena pressão positiva com absorção de ar externo através de filtro de tripla filtragem e passagem por lâmpada UV, vazão de até 550 m³/hora. Totalmente em aço inox 304, com plataformas de trabalho removíveis para limpeza e higienização; Porta frontal em vidro temperado com deslocamento vertical tipo guilhotina e contrapesos que permitem parar em qualquer ponto de seu curso; Motor de 1/40 HP, com ventilador tipo siroco; Lâmpada germicida dentro da câmara com dispositivo de segurança que desliga a mesma quando a porta se abre (vidro não permite incidência de radiação UV sobre o operador); Lâmpada germicida no interior da câmara de aspiração sem incidência da radiação UV sobre o operador quando em funcionamento, atuando somente sobre o ar aspirado. A iluminação interna da câmara de trabalho é feita através de lâmpada fluorescente; Manômetro frontal para indicar a pressão diferencial da câmara de trabalho; Painel com interruptores do motor de recirculação, da iluminação fluorescente e lâmpada germicida; Com manual de instruções. Dimensões: Externa: (AXLXP) 90X48X52 cm e Câmara: (AXLXP) 45X47,5X42 cm. Potência: 300 Watts – 220 volts. Garantia 2 anos contra defeitos de fabricação.

LOTE 05		
ITEM	QTD	ESPECIFICAÇÃO
01	01	RESFRIADOR RÁPIDO PARA LACTÁRIO: Material de confecção: aço inox bomba recirculante: possui controle de temperatura: digital capacidade: de 20 litros a 40 litros para bancada.

LOTE 06		
ITEM	QTD	ESPECIFICAÇÃO
01	01	ACIDIMETRO DORNIC 250ML: Ponta fina, especial p/ Leite Humano. Aparelho p/ medir acidez de leite humano. Montado em Frasco de polietileno c/ capacidade aproximada de 500 ml incolor e fosco (sem pera insufladora) ou Frasco reservatório âmbar c/ capacidade de 100 ml (com pera insufladora), tubo de silicone condutor de solução. Com bureta de 1 ml certificada, graduada em 0,01 ml acoplada em micro ponteira fina, p/ micro gotas. Certificado de Calibração da bureta, 1 tubo de vidro curvado, 1 suporte com base nylon branco ou aço pintado e haste em aço inox ou alumínio, c/ ajuste p/ sustentação. 5 ponteiros especiais finas de 30 cm de tubo de silicone para reposição.

LOTE 07		
ITEM	QTD	ESPECIFICAÇÃO
01	01	CENTRIFUGA MICROHEMATOCRITOS: Confeccionada em aço, tratamento antiferrugem, pintura epóxi com maior resistência e durabilidade. Motor grande durabilidade com 2 rolamentos blindados de alto giro e lubrificação permanente. Coroa em liga de alumínio para 24 capilares, tampa em alumínio com acabamento epóxi. Motor Universal c/ velocidade de 11.500rpm e 11360g. Relógio de tempo eletrônico digital programável em 1,5,10 e 15 minutos. Sistema de segurança (quando aberta desliga-se automaticamente). Trava em aço. Coroa e tampa com balanceamento eletrônico de precisão. Velocidade: 11.500rpm. Potência 700W. Força Centrífuga 11.360g. Capacidade: 24 tubos de Comprimento 75mm, Ø interno 1,0mm e Ø externo 1,5mm. Voltagem: 127 ou 220 Volts - 60/60 Hz. Peso: 11 kg. Dimensões (mm): Altura 235 - Largura 250 - Comprimento 235. Garantia 1 ano.

LOTE 08		
ITEM	QTD	ESPECIFICAÇÃO
01	01	VÓRTEX AGITAÇÃO TUBOS ENSAIO: Funcionamento modo contínuo ou pressão de receptáculo. Acionamento Direto ao ligar chave. Automático. Estrutura: Confeccionado em chapa de aço e pintura em epóxi. Motor: Potência de 1/40 HP. Velocidade: Ajustável de 800 a 2600 RPM. Dimensões: (LxCxA): 150 x 150 x 130 mm. Peso: 3300 g. Voltagem: 110 ou 220 Volts - 50/60 Hz.

LOTE 09		
ITEM	QTD	ESPECIFICAÇÃO
01	01	FREEZER: freezer comum Vertical com duas (2) portas, Capacidade mínima de 385 litros, tensão de 127 V, Cor branca, classificação de energia: A, garantia mínima de 12 meses.

LOTE 10		
ITEM	QTD	ESPECIFICAÇÃO
01	03	FREEZER VERTICAL: freezer comum Vertical com uma (1) porta, Capacidade mínima de 385 litros, tensão de 127 V, Cor branca, classificação de energia: A, garantia mínima de 12 meses.

LOTE 11		
ITEM	QTD	ESPECIFICAÇÃO
01	01	GELADEIRA: capacidade mínima: 310 litros, cor: Branca, tipo de degelo: compacto, prateleiras removíveis: sim, eficiência energética: A. Frost Free.

LOTE 12		
ITEM	QTD	ESPECIFICAÇÃO
01	01	BEBEDOURO – PURIFICADOR: Com 2 bicos, sendo 1 p/ água gelada e 1 p/ natural. Função de eliminação de odores/sabores, retém micropartículas presentes na água, função Easy Clean (desmontável para higienização), serpentina externa (fácil higienização), Nanotecnologia: inibe a proliferação de micro-organismos, Bandeja removível: para esvaziar ou higienizar. Gabinete com proteção UV. Torneira prática. Possível fixação na parede. Possui pés antiderrapantes. Boia de controle de nível de água. Potência de (W) 90. Consumo de Energia (kWh/mês): 11. Vida Útil do Filtro: 3.000L/até 6 meses. Volume Interno do Aparelho: 2,18L. Capacidade de Fornecimento de Água Gelada (L/h): 1,24. Temp. Resf.: 10°C/50oF. Medidas AxLxP: 410 x 312 x 357mm. Cor branca.