

Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

#### **EDITAL**

# PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO N°554/2025

O MUNICÍPIO DE MAIRIPORÃ, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE A PREFEITURA MUNICIPAL, REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE **PREGÃO**, NA FORMA **ELETRÔNICO**, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133/2021, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, DA LEI Nº 11.488/2007 E OS DECRETOS 9.643/22 E 9.644/22, E DAS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

Data da sessão: 27/06/2025

Horário: 10:00h

Local: Plataforma de Licitações Licitar Digital – www.licitardigital.com.br

Critério de Julgamento: Menor preço por lote

Modo de disputa: Aberto e Fechado

Impugnações e Esclarecimentos até às 23:59 horas do dia 24/06/2025.

**LICITAÇÃO:** COM COTA RESERVADA PARA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICRO EMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

## 1. DO OBJETO.

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL, FUTURA E DE FORMA PARCELADA AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS E ELETROELETRÔNICOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

- **1.1.** A licitação será dividida em **LOTES**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.
- **1.2.** O critério de julgamento adotado será o menor preço por lote, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.3. O critério de execução contratual será aquisição por preços unitários.

# 2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- **2.1.** As regras referentes aos órgãos gerenciadores e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.
- **2.2.** Não será permitido adesão de órgãos compradores externos à Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação.



Estado de São Paulo

- **2.3.** É vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;
- **2.4.** As quantidades a serem cotadas são aquelas constantes do Termo de Referência.
- **2.5.** As propostas deverão contemplar a totalidade das quantidades solicitadas para cada item, obrigandose nos limites dela.
- **2.6.** Não sendo aceitas propostas em quantidade inferior do que o solicitado no Termo de Referência.
- 2.7. Para fins de Cadastro de Reserva, serão utilizadas as informações constantes na Ata da Sessão Pública do Pregão Eletrônico 035/2025, sendo consideradas as manifestações dos licitantes que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, bem como dos licitantes que mantiverem sua proposta original, sendo assegurado a sequencia de classificação obtida na etapa de lances, o que constará como anexo da Ata de Registro de Preços.
  - **2.7.1.** Caso seja necessária a utilização do Cadastro de Reserva, os licitantes serão convocados para reabertura da sessão, momento em será verificado a habilitação dos demais licitantes.
- **2.8.** A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada total ou parcialmente, nos seguintes casos:
  - **a.** Descumprimento das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços sem motivo justificado;
  - **b.** Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
  - **c.** Não aceitar manter seu preço registrado, quando negado o pedido de alteração de preços;
  - **d.** Aplicação de sanções ao fornecedor que o tornem inidôneo ou impedido de contratar e licitar com a administração pública;
  - e. Por decisão judicial;
  - f. A pedido do Fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior,
  - **g.** Se restarem fracassadas as negociações estabelecidas entre as partes, caso os preços registrados tornem-se discrepantes (superiores ou inferiores) aos preços praticados no mercado.
  - **2.8.1.** O cancelamento da Ata de Registro de Preços será precedido de tramitação de processo administrativo, sendo assegurado o contraditório e ampla defesa.
  - **2.8.2.** O cancelamento da Ata de Registro de Preços não impede a aplicação das sanções previstas neste Edital e na Lei nº 14.133/2021.
- **2.9.** A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade na manutenção dos preços registrados.



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

**2.10.** Havendo prorrogação da Ata de Registro de Preços por novo período, os preços serão reajustados nos termo do item 17 deste edital e da Lei 14.133/2021.

## 3. DO CREDENCIAMENTO.

- **3.1.** O PREGÃO ELETRÔNICO será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.
- **3.2.** Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação No PREGÃO ELETRÔNICO deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações da Licitar Digital (www.licitardigital.com.br).
- **3.3.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Mairiporã/SP, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.
- **3.4.** O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- **3.5.** A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecido.
- **3.6.** O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.
- **3.7.** Como condição para participação no Pregão Eletrônico, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- ( ) Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21.
- ( ) Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.
- ( ) Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21.
- Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.
- ( ) Declaro que minha proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.
- ( ) Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;
- ( ) Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis)



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7°, da Constituição Federal/88.

- Declaro que não possuo, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88.
- ( ) Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

| ( ) Sim, ME ( ) Sim, EPP ( ) Não, outros enqu | guadramentos |
|---|--------------|
|---|--------------|

( ) Declaro ter efetuado o recolhimento do valor estipulado no edital, a título de garantia da proposta, nos termos do art. 58 e §1º do art. 96 da Lei 14.133/2021, cujo comprovante seguirá juntamente com os documentos de habilitação.

A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em Lei e neste Edital.

# 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

- **4.1.** Poderão participar deste Pregão interessados, inclusive os reunidos em consórcio, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos, e que sejam ainda detentoras de senha para participar de procedimentos eletrônicos junto a Plataforma de Licitações Licitar Digital.
  - **4.1.1.** No caso de participação de consórcios, se vencedor, o licitante deverá constituir e registrar o consórcio nos termos do art. 15, § 3º da Lei 14.133/2021.
- **4.2.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.
- **4.3.** Não poderão participar desta licitação os interessados:
  - **4.3.1.** Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
  - **4.3.2.** Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s):
  - **4.3.3.** Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
  - **4.3.4.** Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9° e 14 da Lei nº 14.133/2021;
  - **4.3.5.** Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
  - **4.3.6.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

# 5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente, os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, bem como a garantia da proposta, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- **5.2.** O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- **5.3.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123/2006.
- **5.4.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- **5.5.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.6. Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- **5.7.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

#### 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

- **6.1.** O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
  - a) Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;
  - **b)** Marca/Modelo e Fabricante de cada item ofertado;
  - c) Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- **6.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- **6.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.
- **6.4.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

- **6.5.** Os preços individuais de cada item devem estar dentro da média de mercado e haver proporcionalidade em relação ao valor global, considerando-se ainda as eventuais reduções decorrentes.
- **6.6.** O preço unitário, total de cada item e global da proposta, devem ser expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, com precisão de duas casas decimais.
- **6.7.** O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias,** a contar da data de sua apresentação.
- **6.8.** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.
- **6.9.** A proposta readequada do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 02 (duas) horas a contar da solicitação da Comissão de Contratação no sistema eletrônico e deverá ser elaborada de acordo com o descrito nos itens anteriores.
- **6.10.** No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do Pregão Presencial, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

## 6.11. Da Garantia da Proposta.

- **6.11.1.** Deverá ser apresentada juntamente com a proposta a comprovação de recolhimento do valor correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado de cada lote que a licitante for disputar, a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação, conforme disposto no artigo 58 da Lei Federal 14.133/2021, observado a não identificação do licitante, com validade de 90 dias contados da data de abertura da sessão.
- **6.11.2.** O documento comprobatório de recolhimento do valor a título de garantia da proposta deverá ser apresentado juntamente com os documentos de habilitação.
- **6.11.3.** As garantias de que tratam estes subitens poderão ser prestadas nas modalidades abaixo indicadas, nos termos do art. 96, §1°, da Lei 14133/2021, com alteração dada pela Lei 14.770/2023:
  - a) Depósito Identificado (CNPJ / Razão social) na Caixa Econômica Federal, Agência: 1103-7, C/C.: 00000024-0 Prefeitura Municipal de Mairiporã, CNPJ Nº 46.523.163/0001-50, para caução em dinheiro, cheque ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
  - b) Seguro-garantia;
  - c) Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.
- **6.11.4.** Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total

# 7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.

- **7.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- **7.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

- **7.2.1.** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- **7.2.2.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- **7.2.3.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- **7.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- **7.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
  - **7.5.1.** O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.
- **7.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- **7.7.** O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de R\$ 1,00 (um real).
- **7.9.** Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa **aberto e fechado**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, e lance final fechado.
- **7.10.** A etapa de envio de lances terá duração de 15 (quinze) minutos. Encerrado este prazo, o sistema encaminhará automaticamente aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
- 7.11. Após a etapa de que trata o subitem 7.10, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas subsequentes com valores até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- **7.12.** Nesta etapa descrita no item 7.11, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta ou por ofertar o seu melhor lance.
- 7.13. Na ausência de no mínimo 3 (três) ofertas nas condições estabelecidas no subitem 7.11, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), poderá oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento de prazo, observado o disposto no subitem 7.12.
- **7.14.** Encerados os prazos estabelecidos nos subitens 7.11 e 7.13, o sistema ordenará e divulgará os lances de acordo com o critério de julgamento adotado.
- **7.15.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.



Estado de São Paulo

- **7.16.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- **7.17.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <a href="http://www.licitardigital.com.br">http://www.licitardigital.com.br</a>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- **7.19.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a lotes não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identifica em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.
- **7.21.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou do melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- **7.22.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 3 (três) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- **7.23.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- **7.24.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- **7.25.** A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- **7.26.** Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:
  - disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
  - II. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;
  - III. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
  - IV. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

- **7.27.** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
  - empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
  - empresas brasileiras;
  - III. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
  - IV. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.
- **7.28.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
  - **7.28.1.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
  - 7.28.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- **7.29.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

#### 8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- **8.2.** Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.
- **8.3.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
  - **8.3.1.** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- **8.4.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
- **8.5.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.
- **8.6.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

- **8.7.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (duas) horas,** sob pena de não aceitação da proposta.
  - **8.7.1.** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro, por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
  - **8.7.2.** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- **8.8.** A Administração poderá solicitar carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor.
- **8.9.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- **8.10.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- **8.11.** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
  - **8.11.1.** Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
  - **8.11.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- **8.12.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- **8.13.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## 9. DA HABILITAÇÃO.

- 11.1. COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O PREGOEIRO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NA PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL, E AINDA NOS SEGUINTES CADASTROS:
  - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (<u>www.portaldatransparencia.gov.br/</u>);



Estado de São Paulo

- II. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade adm/consultar requerido.php);
- III. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União TCU https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0;
- IV. Lista de Inidôneos e impedidos de licitar/contratar mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo TCESP (https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados).
- 11.1.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- **11.1.2.** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligência para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- **11.1.3.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- **11.1.4.** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- **11.2.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- **11.3.** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- **11.4.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio da Plataforma de Licitações **LICITAR DIGITAL**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e à habilitação técnica.
- **11.5.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes da Plataforma de Licitações **LICITAR DIGITAL**, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 11.6. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).
- 11.7. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhálos, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas sob pena de inabilitação.
- **11.8.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- **11.9.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

- **11.10.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 11.11. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- **11.12.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência (<u>Lei 14.133/21, art. 64</u>, e <u>IN 73/2022, art. 39, §4°</u>).
- **11.13.** Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 11.14. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 11.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- **11.16.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.
- **11.17.** Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- **11.18.** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- **11.19.**Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

## 11.19.1. Habilitação Jurídica:

- **11.19.1.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 11.19.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.licitardigital.com.br:
- 11.19.1.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- **11.19.1.4.** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- **11.19.1.5.** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores:

Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

- **11.19.1.6.** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- **11.19.1.7.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- **11.19.1.8.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

## 11.19.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

- **11.19.2.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- **11.19.2.2.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 11.19.2.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- **11.19.2.4.** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 11.19.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943:
- **11.19.2.6.** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de certidão expedida no local do domicílio ou da sede da licitante, pertinente ao objeto licitado, ou declaração de isenção, ou de não incidência assinada por seu representante legal, sob as penas da lei, sendo a seguinte certidão:
  - 11.19.2.6.1. Certidão Negativa de Débitos Tributários inscritos na Dívida Ativa, emitida pela Procuradoria Geral do Estado ou Órgão Competente.
- 11.19.2.7. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de tributos mobiliários, expedida no local do domicílio ou da sede da licitante;
- 11.19.2.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 11.19.2.9. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado a estas o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta

# \* The second sec

# PREFEITURA MUNICIPAL DE MAIRIPORÃ

Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

Municipalidade, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

11.19.2.10.Paras as microempresas e empresas de pequeno porte, a não-regularização da documentação, no prazo previsto na alínea "c", implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

# 11.19.3. Habilitação Econômico-Financeira.

- **11.19.3.1.** Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão:
- **11.19.3.2.** No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.
- 11.19.3.3. Comprovação de possuir Capital Social ou o Valor do Patrimônio Líquido correspondente a, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação do lote, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.
- 11.19.3.4. Balanço Patrimonial contendo TERMO DE ABERTURA e ENCERRAMENTO e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por Balancetes ou Balanços Provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data de apresentação da proposta.
  - **8.1.1.1.1.** Quando se tratar de Sociedade Anônima, esta deverá apresentar comprovante de publicação da documentação referida no item acima, no órgão de imprensa oficial.
  - 8.1.1.1.2. Quando se tratar de Sociedade por cotas de responsabilidade limitada, a Comissão de Licitação se reservará o direito de exigir a apresentação do Livro DIÁRIO em que o Balanço foi transcrito, para o efeito de verificação dos valores apresentados.
  - **8.1.1.1.3.** As empresas sujeitas ao regime estabelecido na Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL) estão dispensadas do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis apenas para fins fiscais, mas, para a presente licitação, é obrigatória a apresentação destes documentos.
  - **8.1.1.1.4.** Para as empresas enquadradas no SPED CONTÁBIL (Sistema Público de Escrituração Digital Contábil) poderão apresentar as demonstrações digitais desde que impressas.
- **11.19.3.5.** A boa situação financeira será comprovada através de cálculo dos índices contábeis a seguir descritos, os quais serão extraídos da documentação contábil apresentada.



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

ILG = Ativo Circulante + ativo realizável a longo prazo

Passivo circulante + passivo exigível a longo prazo

# ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC) > ou = 1,00 ONDE:

ILC = Ativo Circulante
Passivo Circulante

# 11.19.4. Qualificação Técnica.

- 11.19.4.1. Deverá comprovar aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através de apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, de que na licitantes forneceu ou esta fornecendo objetos de características compatíveis e similares aos objetos licitados, em no mínimo de 50% (cinquenta por cento) do total licitado.
- **11.19.5.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- **11.19.6.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 11.19.7. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 11.19.8. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

## 11.19.9. Os interessados deverão apresentar, ainda, para efeito de habilitação:

- 11.19.9.1. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição Federal de 1998 (Minuta de Declaração Conjunta Anexo IV);
- **11.19.9.2.** Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscritas por seu representantes legal, de que não possuí, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV

# 美国

# PREFEITURA MUNICIPAL DE MAIRIPORÃ

Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal (Minuta de Declaração Conjunta - Anexo IV);

- 11.19.9.3. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscritas por seu representantes legal, de que cumpre ao disposto no art. 116 da Lei nº 14.133/2021, no art. 93 da Lei nº 8.213/1991 e art. 429 do Decreto-Lei nº 5.452 CLT, quanto a reserva de cargos prevista para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como a reserva de cargos prevista em outras normas especificas e ao atendimento das regras de acessibilidade previstas na legislação pertinente (Minuta de Declaração Conjunta Anexo IV);
- 11.19.9.4. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscritas por seu representantes legal, de que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foram condenados judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão a trabalhadores a condições análogas às de escravos ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista, conforme disposto no inciso VI do art. 14 da Lei 14.133/21 (Minuta de Declaração Conjunta Anexo IV):
- 11.19.9.5. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscritas por seu representantes legal, de que não possui em seus quadros, servidores ou funcionários da Prefeitura Municipal de Mairiporã/SP, inclusive na condição de sócio ou dirigente, (Minuta de Declaração Conjunta Anexo IV).
- 11.19.9.6. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscritas por seu representantes legal, de a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e seu conteúdo, bem como a intenção de participação neste certame não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa (Minuta da Declaração Anexo V)
- 11.19.9.7. Para as micro empresas e empresas de pequeno porte que declararam sua condição de enquadramento no credenciamento através da assinatura do Termo de Comprometimento (Anexo VI), esta deverá comprovar sua condição de micro ou pequena empresa, mediante apresentação de um dos seguintes documentos:
  - I. Se inscrito na Junta Comercial, certidão simplificada expedida pela Junta Comercial ou equivalente emitida a no máximo 90 (noventa) dias da data desta licitação, da sede do Microempreendedor Individual, da Microempresa ou da Empresa de Pequeno Porte;
  - II. Se inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, a declaração de enquadramento arquivada ou a Certidão de Breve Relato do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas ou equivalentes, da sede do Microempreendedor Individual, da Microempresa ou da Empresa de Pequeno Porte;
  - III. No caso de microempreendedor individual, a comprovação de que tratam as alíneas "a" e "b", poderão ser substituídas pelo Certificado de Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, emitido pelo Portal do Empreendedor.

# 11.19.10. Apresentação de Catálogos, Laudos e Amostras.

**11.19.10.1.** Os licitantes classificados provisoriamente em primeiro lugar deverão apresentar catálogo técnico para todos os itens, os quais deverão ser juntados na plataforma de



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

licitações LICITAR DIGITAL, no prazo máximo de até 02 (dois) dias contados do enceramento da sessão;

- **11.19.10.2.** Os licitantes classificados provisoriamente em primeiro lugar deverão apresentar os Laudos solicitados para os itens 01, 02, 03, 04 e 06, diretamente na Plataforma de Licitações LICITAR DIGITAL, no prazo de até 15 (quinze) dias contados do encerramento da sessão;
- **11.19.10.3.** Caso a secretaria requisitante tenha dúvida sobre algum item, será solicitado 01 (uma) amostra a ser entregue em até 10 dias;
- **11.19.10.4.** No caso de necessidade de apresentação de amostras, estas deverão ser entregues diretamente na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Av. Tabelião Passarela, nº 850, Centro, Mairiporã-SP, CEP 07600-027;

## 12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

- **10.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas** a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá conter:
  - **10.1.1.** Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
  - **10.1.2.** Razão social, endereço, CNPJ, inscrição estadual, telefone, e-mail, indicação do banco, número da conta e agência para fins de pagamento.
  - **10.1.3.** A descrição do(s) item(ns) ofertado(s), de acordo com a descrição constante do modelo de proposta;
  - **10.1.4.** Preço unitário, total de cada item e global da proposta, em moeda corrente nacional, apurado à data de sua apresentação, com precisão de duas casas decimais;
  - **10.1.5.** Marca/Fabricante:
  - 10.1.6. Validade da proposta: 90 (noventa) dias;
  - 10.1.7. Prazo de entrega: em até 15 (quinze) dias contando a partir da data de cada solicitação a ser expedida pelo setor interessado;
  - **10.1.8.** Local de Entrega: Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Rua Antônio Coimbra, nº 100/105, Vila Ipanema, Mairiporã SP;
    - 10.1.8.1. Se houver alteração de endereço durante a vigência da ARP ou Contrato, a Contratada, deverá efetuar a entrega no novo endereço, desde que o mesmo seja dentro do Município de Mairiporã
  - **10.1.9.** Declaração de concordância de que, caso a entrega do produto não seja feita de acordo com a amostra apresentada, a remessa será devolvida pela Contratante, cabendo à Contratada a reposição do produto no prazo de 05 (cinco) dias contadas da notificação;
  - **10.1.10.** Declaração de que o objeto ofertado atende todas as especificações exigidas no Anexo I (Termo de Referência);



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

- **10.1.11.** Declaração de que o preço apresentado contempla todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado;
- 10.1.12. Informar o nome e qualificação (RG, CPF, e-mail pessoal e cargo na empresa) do representante legal da empresa para assinatura do contrato, na hipótese de sagrar-se vencedora:
- **10.2.** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- **10.3.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
- **10.4.** Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.
- **10.5.** Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.6. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- **10.7.** A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- **10.8.** As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

#### 11. DOS RECURSOS.

- 11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, deverá o licitante interessado manifestar, imediatamente, a sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema.
- 11.2. O recorrente terá, a partir de então, o prazo 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **11.4.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## 12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

**12.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

- **12.1.1.** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- **12.2.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
  - **12.2.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.
  - **12.2.2.** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos na **Plataforma de Licitações Licitar Digital**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

# 13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

- **13.1.** Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicará e homologará a licitação.
- **13.2.** Não havendo propostas válidas ou vencedores para os itens exclusivos para ME/EPP, suas quantidades serão adjudicadas e homologadas para os vencedores dos mesmos itens de ampla concorrência.

### 14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

**14.1.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

#### 15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 15.1. Homologado o resultado da licitação, a vencedora terá o prazo de 03 (três) dias úteis a contar do recebimento da comunicação específica, para assinar a Ata de Registro de Preços, que obedecerá às condições indicadas na minuta da Ata de Registro de Preços anexa a este Edital, na qual estarão definidas as especificações mínimas, quantidades estimadas, preços unitários e totais dos bens a serem adquiridos. Assinada a Ata de Registro de Preços, o contrato ou a Autorização de Fornecimento, dependerá de requisição da Secretaria requisitante, oportunidade que o adjudicatário será convocado para assinar e retirar o contrato ou a Autorização de Fornecimento no mesmo prazo previsto acima, no qual constarão as condições da execução dos serviços e/ou do fornecimento dos bens, do pagamento, dos preços, as obrigações da contratada e as penalidades a que estará sujeita por eventual inobservância das condições ajustadas.
- **15.2.** O adjudicatário terá o prazo de **03 dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
  - **15.2.2.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

- **15.3.** O Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do art. 84 da Lei 14.133/2021, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados.
- **15.4.** O Contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições contidas na respectiva Ata.
- **15.5.** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
  - **15.5.1.** Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021;
  - **15.5.2.** A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
  - **15.5.3.** A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- **15.6.** Previamente à contratação a Administração realizará consultas para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 03/2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522/2002, consulta prévia ao CADIN.
- **15.7.** Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
  - **15.7.1.** Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 15.8. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

# 16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

**16.1.** As despesas e fontes de recursos decorrentes das eventuais contratações/aquisições do objeto desta licitação, correrão por conta das dotações orçamentárias do orçamento vigente, as quais serão indicadas no momento das eventuais contratações/aquisições.

# 17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

## **17.1.** DOS PREÇOS REGISTRADOS:

**17.1.1.** Os preços registrados sofrerão revisões periódicas para verificação de sua compatibilidade com os preços praticados no mercado;



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

- 17.1.2. Poderão ocorrer alterações (reequilíbrio / repactuação) de preços por solicitação do Fornecedor registrado ou por solicitação da Administração, quando constatado a incompatibilidade dos preços registrados com os preços praticados no mercado;
- **17.1.3.** Os pedidos de revisão ou alteração deverão ser feitos por meio de processo administrativo, o qual deverá conter a solicitação com a demonstração pormenorizada do rompimento do equilíbrio econômico-financeiro ou da necessidade de repactuação dos preços, acompanhada dos documentos que comprovem o alegado.
- 17.1.4. Será feita nova pesquisa de preços nos termos do art. 23 da Lei 14.133/2021.

# **17.2.** DOS PREÇOS CONTRATADOS:

- **17.2.1.** Não haverá reajustamento nos preços contratados, salvo, se por razões supervenientes que não envolva culpa da contratada, os prazos ultrapassarem o período de 12 (doze) meses a partir da data base e poderão ser realizados conforme os seguintes procedimentos:
  - 17.2.1.1. O índice de reajuste será o IPC FIPE (Geral);
  - **17.2.1.2.** A data base adotada será **maio/2025** (Mês / Ano), vinculada ao orçamento estimativo constante no processo 3.498/2025 ou da ultima atualização de preços registrada;
  - 17.2.1.3. No cálculo de revisão dos preços, poderá ser adotado mais de um índice especifico ou setorial, ou ainda, poderá ser adotada a substituição do índice indicado por este Edital, para melhor conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos, o qual deverá ser indicado pela Contratada com a devida comprovação de sua aplicabilidade e autorizado pela Contratante por decisão fundamentada;
  - 17.2.1.4. Na hipótese de solicitação de revisão de preços, o requerente deverá comprovar o rompimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, em prejuízo de uma das partes contratuais.
- **17.3.** O prazo para decisão do solicitado será de 15 (quinze) dias contados da formalização dos processos administrativos, desde que acompanhados de todos os documentos necessários para analise das alegações, podendo este prazo ser prorrogado por igual período.

## 18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

- **18.1.** Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.
- **18.2.** Será indicado um servidor desta Prefeitura para atuar como Gestor/Fiscal da ARP e/ou eventuais contratos que se originarem desta licitação, nos termos da Lei 14.133/2021 e Decreto Municipal 9.643/2022.
- **18.3.** Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, o Gestou/Fiscal tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente Edital, no contrato e na Lei Federal n.º 14.133/2021 e posteriores alterações.

# 19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

**19.1.** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, além das previstas na Lei Federal 14.133/2021 e Decreto Municipal 9.643/2022.

.



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

#### 20. DO PAGAMENTO.

**20.1.** As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência anexo a este Edital.

# 21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- **21.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:
  - **21.1.1.** Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;
  - **21.1.2.** Der causa a inexecução parcial ou total do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - 21.1.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Agente de Contratação/Comissão durante o certame:
  - **21.1.4.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
    - i. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
    - ii. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
    - iii. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
    - iv. deixar de apresentar amostra; ou

apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

- **21.1.5.** Não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- **21.1.6.** Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- **21.1.7.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- **21.1.8.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- **21.1.9.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- **21.1.10.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
  - i. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
  - ii. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
  - iii. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- **21.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
  - i. Advertência por escrito, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
  - ii. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por atraso na entrega e/ou por ocorrência, acrescido de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso na entrega e/ou ocorrência contados a partir do quinto dia ou da ocorrência, limitados a 30% (trinta por cento), calculado sobre o valor total do



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

Contrato ou instrumento análogo;

- iii. Multa de 0,5% a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato ou instrumento análogo, no caso de inexecução parcial ou total;
- Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato ou instrumento análogo, no caso de inexecução total do objeto, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- v. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do contrato ou instrumento análogo, para as infrações previstas nos itens 21.1.3 a 21.1.7;
- vi. Multa de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato ou instrumento análogo para as infrações previstas nos itens 21.1.8 a 21.1.10;
- vii. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de até 3 (três) anos, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;
- viii. Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e prazo máximo de 6 (seis) anos;
- **21.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
  - i. a natureza e a gravidade da infração cometida.
  - ii. as peculiaridades do caso concreto;
  - iii. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - iv. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
  - v. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- **21.4.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 21.5. A sanção de suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar poderá ser aplicada em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 21.1.1 a 21.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade sancionadora, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 21.6. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, poderá ser aplicada em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 21.1.8 a 21.1.10, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 21.1.1 a 21.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5°, da Lei n.º 14.133/2021.
- 21.7. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 21.1.6, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022, se o caso.
- **21.8.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

- **21.9.** Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a autoridade que tiver proferido o ato reconsiderar sua decisão ou, no prazo de 05 (cinco) dias encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, no prazo de 20 (vinte) dias úteis.
- **21.10.** A aplicação das sanções previstas neste Edital será precedida de analise jurídica e observará o regramento disposto no art. 156 da Lei 14.133/2021.
- **21.11.** A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.
- **21.12.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- **21.13.** As sanções administrativas aplicadas serão publicadas na Imprensa Oficial do Estado do Estado de São Paulo (DOESP).
- 21.14. O prazo de recolhimento da multa será de 5 (cinco) dias úteis contados da comunicação oficial.
- **21.15. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO -** Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

# 21.15.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTES PRÁTICAS:

- a) PRÁTICA CORRUPTA: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;
- b) PRÁTICA FRAUDULENTA: A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;
- c) PRÁTICA CONCERTADA: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) PRÁTICA COERCITIVA: Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) PRÁTICA OBSTRUTIVA: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

## 22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

**22.1.** Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

# 22.2. A IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO ser feitos EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICO no sistema <a href="https://www.licitardigital.com.br">www.licitardigital.com.br</a>

- **22.3.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada na Plataforma de Licitações Licitar Digital o no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- **22.4.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- **22.5.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.
  - **22.5.1.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- **22.6.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.
- **22.7.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio <a href="www.licitardigital.com.br">www.licitardigital.com.br</a>, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.
- 22.8. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

# 23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

- **23.1.** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- **23.2.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- **23.3.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- **23.4.** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- **23.5.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- **23.6.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- **23.7.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

- **23.8.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- **23.9.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- **23.10.** O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
  - **23.10.1.** A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- **23.11.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- **23.12.** A Prefeitura Municipal de Mairiporã, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.
  - **23.12.1.** A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.
  - **24.12.2**. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.
- **23.13.** É facultado à Autoridade Superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
- **23.14.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: <a href="www.mairipora.sp.gov.br">www.mairipora.sp.gov.br</a>, também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Prefeitura Municipal de Mairiporã/SP, situada no térreo do Paço Municipal, na Alameda Tibiriçá, nº 374, Vila Nova, CEP 07.600-084, Mairiporã/SP, nos dias úteis, no horário das 08h às 16h.
- **23.15.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

**ANEXO III** – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO;

**ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA:** 

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA;

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA;

ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

ANEXO VIII - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

**ANEXO IX – MINUTA DO CONTRATO:** 

**ANEXO X – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PRECO:** 

**ANEXO XI –** TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO;



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

**ANEXO XII –** ORIENTAÇÕES PARA PROTOCOLO DIGITAL DAS NOTAS FISCAIS.

**ANEXO XIII – MODELO DE GESTÃO** 

**ANEXO XIV – MATRIZ DE RISCO** 

Mairiporã, 12 de junho de 2025.

Sandro Fleury Bernardo Savazoni Autoridade Competente



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

# ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

**1. DO OBJETO:** Registro de preços para eventual, futura e de forma parcelada aquisição de eletrodomésticos e eletroeletrônicos para atender a necessidades das unidades escolares do município.

# 2. DA JUSTIFICATIVA

Os materiais solicitados visam suprir as necessidades básicas das unidades escolares e demais departamentos, pois é imprescindível a substituição daqueles que já se encontram inservíveis e para atendimento de futuras ampliações da rede de ensino.

# 3. DAS DESCRIÇÕES DOS MATERIAIS

# 3.1. ITENS PARA AMPLA CONCORÊNCIA:

| ITEM | UNID    | QUANT | DESCRIÇÃO  |  |  |
|------|---------|-------|--|--|--|
|      | LOTE 01 |       |  |  |  |
| 01   | UNID    | 20    | FOGÃO 6 BOCAS ALTA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304   |  |  |
|      |         |       | 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.  |  |  |
|      |         |       | Alimentação a gás (GLP).   |  |  |
|      |         |       | Alta pressão.  |  |  |
|      |         |       | Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.   |  |  |
|      |         |       | Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.   |  |  |
|      |         |       | Perfil mínimo de 5 cm  |  |  |
|      |         |       | 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.      |  |  |
|      |         |       | 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.  |  |  |
|      |         |       | Capacidade mínima do forno: 60 litros  |  |  |
|      |         |       | Temperatura mínima do forno: 250°C   |  |  |
|      |         |       | Forno com isolamento térmico   |  |  |



Estado de São Paulo

|    | 1    | ı  |   |
|----|------|----|---|
|    |      |    | 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.   |
|    |      |    | 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.   |
|    |      |    |   |
|    |      |    | A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 15 (QUIZE)   |
|    |      |    | DIAS:   |
|    |      |    |   |
|    |      |    | Laudo de Ensaio para determinação do efeito de produtos químicos  |
|    |      |    | domésticos, conforme a Norma ASTM D1308:2020.   |
|    |      |    |   |
|    |      |    | Laudo da determinação de espessura da chapa que corresponde ao termo  |
|    |      |    | de referência   |
| 02 | UNID | 15 | FOGÃO 6 BOCAS BAIXA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304   |
|    |      |    |   |
|    |      |    | Tipo de fogão industrial de piso que permita o posicionamento no centro ou  |
|    |      |    | canto da cozinha.   |
|    |      |    | canto da cozinha.<br>Estrutura e Corpo em aço inox 304.   |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples.  |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP).   |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão.  |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.   |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm  |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm Espessura das chapas mínimo 1,00mm   |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm Espessura das chapas mínimo 1,00mm Cada queimador deverá ser dotado de torneira/manípulo de controle individual.   |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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  |
|    |      |    | canto da cozinha.  Estrutura e Corpo em aço inox 304.  03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.   |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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   |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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.   |
|    |      |    | canto da cozinha.  Estrutura e Corpo em aço inox 304.  03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo   |
|    |      |    | canto da cozinha.  Estrutura e Corpo em aço inox 304.  03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama.  |
|    |      |    | canto da cozinha.  Estrutura e Corpo em aço inox 304.  03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama.  Com bandeja coletora de resíduos.   |
|    |      |    | canto da cozinha.  Estrutura e Corpo em aço inox 304.  03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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  |
|    |      |    | canto da cozinha.  Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. 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   |
|    |      |    | canto da cozinha.  Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. 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  |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. 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.   |
|    |      |    | canto da cozinha.  Estrutura e Corpo em aço inox 304.  03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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.  Capacidade mínima do forno: 60 litros |
|    |      |    | canto da cozinha. Estrutura e Corpo em aço inox 304. 03 Queimadores duplos e 03 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. 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.   |



Estado de São Paulo

|    |      |    | 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.   |
|    |      |    | 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.   |
|    |      |    |   |
|    |      |    | A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 15 (QUIZE)   |
|    |      |    | DIAS:   |
|    |      |    |   |
|    |      |    | Laudo de Ensaio para determinação do efeito de produtos químicos  |
|    |      |    | domésticos, conforme a Norma ASTM D1308:2020.   |
|    |      |    |   |
|    |      |    | Laudo da determinação de espessura da chapa que corresponde ao termo  |
|    |      |    | de referência   |
| 03 | UNID | 20 | FOGÃO 4 BOCAS ALTA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304  |
|    |      |    | Tipo de fogão industrial de piso que permita o posicionamento no centro ou  |
|    |      |    |   |
|    |      |    | canto da cozinha.   |
|    |      |    | canto da cozinha.<br>Estrutura e Corpo em aço inox 304.   |
|    |      |    |   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.<br>02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304. 02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.<br>02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.<br>Alimentação a gás (GLP).<br>Alta pressão.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304. 02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304. 02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm Espessura das chapas mínimo 1,00mm  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304. 02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm Espessura das chapas mínimo 1,00mm Cada queimador deverá ser dotado de torneira/manípulo de controle individual.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama.  Com bandeja coletora de resíduos.   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. 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  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. 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  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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.  Capacidade mínima do forno: 60 litros |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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.  |



Estado de São Paulo

|    | 1    | 1  |  |
|----|------|----|--|
|    |      |    | 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.  |
|    |      |    | 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.  |
|    |      |    |  |
|    |      |    | A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 15 (QUIZE)  |
|    |      |    | DIAS:  |
|    |      |    |  |
|    |      |    | Laudo de Ensaio para determinação do efeito de produtos químicos   |
|    |      |    | domésticos, conforme a Norma ASTM D1308:2020.  |
|    |      |    |  |
|    |      |    | Laudo da determinação de espessura da chapa que corresponde ao termo   |
|    |      |    | de referência  |
| 04 | UNID | 15 | FOGÃO 4 BOCAS BAIXA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304  |
|    |      |    | Tipo de fogão industrial de piso que permita o posicionamento no centro ou   |
|    |      |    |  |
|    |      |    | canto da cozinha.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.<br>02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.<br>02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.<br>Alimentação a gás (GLP).  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304. 02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão.   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304. 02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304. 02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304. 02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  Espessura das chapas mínimo 1,00mm   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm Espessura das chapas mínimo 1,00mm Cada queimador deverá ser dotado de torneira/manípulo de controle individual.   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples. Alimentação a gás (GLP). Baixa pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama. Com bandeja coletora de resíduos.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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   |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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.  |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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.  Capacidade mínima do forno: 60 litros |
|    |      |    | Estrutura e Corpo em aço inox 304.  02 Queimadores duplos e 02 queimadores simples.  Alimentação a gás (GLP).  Baixa pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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.  |



Estado de São Paulo

|    | 1    | 1  |  |
|----|------|----|--|
|    |      |    | 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.  |
|    |      |    | 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.  |
|    |      |    |  |
|    |      |    | A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 15 (QUIZE)  |
|    |      |    | DIAS:  |
|    |      |    |  |
|    |      |    | Laudo de Ensaio para determinação do efeito de produtos químicos   |
|    |      |    | domésticos, conforme a Norma ASTM D1308:2020.  |
|    |      |    |  |
|    |      |    | Laudo da determinação de espessura da chapa que corresponde ao termo   |
|    |      |    | de referência  |
| 05 | UNID | 60 | REFRIGERADOR VERTICAL COMBINADO  |
|    |      |    | Sistema de refrigeração "frostfree", voltagem 110 V ou 220 V (conforme   |
|    |      |    | 1  |
|    |      |    | demanda). O refrigerador deverá possuir certificação apresentando classificação  |
|    |      |    | demanda). O refrigerador deverá possuir certificação apresentando classificação energética "A". conforme estabelecido na Portaria n.º 20. de 01 de fevereiro de  |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de  |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. Características   |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. Características construtivas: Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa   |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. Características construtivas: Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca.  |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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  |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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).   |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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  |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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   |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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  |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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  |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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   |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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  |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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  |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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  |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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. Sistema de   |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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. Sistema de refrigeração "frostfree". Gás refrigerante R600a. Obs.1: O gás a ser utilizado no   |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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. 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,   |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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. 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   |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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. 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   |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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. 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   |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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. 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 |
|    |      |    | energética "A", conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): mínima de 450 litros. 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. 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   |



Estado de São Paulo

|    |      |    | 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. |
|----|------|----|--|
| 06 | UNID | 60 | LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 04 LITROS  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.  A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 15 (QUIZE)  |
| 07 | UNID | 50 | 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.  BATEDEIRA PLANETARIA INDUSTRIAL  |
|    |      |    | 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.  |



Estado de São Paulo

| 08 | UNID     | 50 | PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL  |
|----|----------|----|--|
|    |          |    | Produção: até 250 kg./hora Peso: 015 kg Peso com embalagem: 018 kg   |
|    |          |    | Largura: 360 mm Profundidade: 300 mm Altura: 590 mm Largura do   |
|    |          |    | alimentador: 170 mm Profund. do alimentador: 083 mm Alimentador cilíndrico: Ø  |
|    |          |    | 58 mm Velocidade: 375 rpm Potência: 0,68 HP / 550 W Voltagem:  |
|    |          |    | 1PH220V60HZ Nível de ruído sem carga: <70dB(A)Boca grande (superfície de   |
|    |          |    | 139 cm2) para corte de legumes volumosos como couve e aipo. Possibilidade  |
|    |          |    | de processar até 10 tomates numa operação para o trabalho de grandes   |
|    |          |    | quantidades. Boca cilíndrica (Ø 58 mm) prevista para os legumes compridos ou   |
|    |          |    | frágeis (ex.: abobrinha, pepino, cogumelos) com uma excelente precisão de  |
|    |          |    | corte. Base do motor em policarbonato Base do processador em inox Kit de 5   |
|    |          |    | lâminas Fatiar de 02 mm Fatiar de 05 mm Ralar de 02 mm Kit de Cubo10x  |
|    |          |    | 10x10 mm (fatiar 10mm + grade de 10x10mm) Acessório Purê de batatas  |
|    |          |    | constituído por:- Peneira 3mm;- Raspador;- Disco Expulsador especial; Boca de  |
|    |          |    | alimentação.   |
| 09 | UNID     | 50 | FREEZER HORIZONTAL   |
|    |          |    | Capacidade compreendida entre 500 a 520 litros. 2 portas, caixa interna em aço   |
|    |          |    | zincado, rodízios que facilitem a movimentação do produto. Puxadores   |
|    |          |    | ergonômicos, dreno de degelo frontal, dupla função, freezer e conservador,   |
|    |          |    | tampa balanceada, fechadura com chave. 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)   |
| 10 | UNID     | 20 | MÁQUINA DE LAVAR ROUPA   |
|    | 012      |    | capacidade 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:  |
|    |          |    | 750 rpm. Dimensões aproximadas: 1,02x66x73cm (AxLxP). Peso   |
|    |          |    | aproximado: 45,50Kg  |
| 11 | UNID     | 30 | TANQUINHO  |
|    |          |    | 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.  |
| 12 | UNID     | 15 | SECADORA DE ROUPAS   |
|    |          |    | Dados técnicos: Capacidade 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 (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.   |
| 13 | UNID     | 60 | FORNO DE MICROONDAS  |
|    | <b>_</b> |    | Com capacidade mínima de 30 litros cor branco, 127 volts, 10 níveis de   |
| L  | 1        | i  |  |



Estado de São Paulo

|    |      |     | 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.  |
|    |      |     | GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.  |
| 14 | UNID | 10  | FOGÃO CONVENCIONAL PISO 4 BOCAS   |
|    |      |     | Acendimento Automático Total, 1 grade deslizante (4 bocas) Pés altos, tensão:   |
|    |      |     | 110 volts. Cor branca. Garantia: 12 meses contra defeitos de fabricação.  |
|    |      |     | Classificação INMETRO Procel A.   |
|    |      |     | Deverá ser entregue na embalagem original do fabricante.  |
|    |      |     | GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.  |
| 15 | UNID | 100 | BEBEDOURO COLUNA  |
|    |      |     | Volume Interno do Aparelho: 3 litros  |
|    |      |     | 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.   |
|    |      |     | Garantia de 1 ano.  |
| 16 | UNID | 100 | BEBEDOURO CONJUGADO ESCOLAR   |
|    |      |     | 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.  |

| ITEM | UNID    | QUANT | DESCRIÇÃO   |  |  |  |
|------|---------|-------|---|--|--|--|
|      | LOTE 02 |       |   |  |  |  |
| 01   | UNID    | 1000  | VENTILADOR DE PAREDE  Ventilador oscilante, grade de polipropileno, com 60 cm de diâmetro. Com 3 (três) hélices injetadas em polipropileno, protetor térmico, na cor preta, bivolt. Não enferrujam, fácil limpeza e silenciosos. Velocidade 1350 RPM, Potência 180 W, Peso do produto 6,7 kg, motor 1/4 HP, vazão 13.800 m3 /h. |  |  |  |



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

## 3.2. ITENS DA COTA RESERVADA PARA ME/EPP:

| ITEM | UNID    | QUANT | DESCRIÇÃO  |  |  |
|------|---------|-------|--|--|--|
|      | LOTE 03 |       |  |  |  |
| 01   | UNID    | 250   | APARELHO DE TV   |  |  |
|      |         |       | Com tamanho de tela entre 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 USBe 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.                        |  |  |
| 02   | UNID    | 50    | PROJETOR Distância mínima tela 1,40mts, distância máxima tela 9mts, voltagem 110/220v, 1 entrada rgb, 1 entrada de vídeo, tipo de entrada microcomputador, vídeo, áudio, mouse usb/rgb, tamanho mínimo imagem 1,45m, tipo zoom: manual/digital, portátil com controle remoto, luminosidade mínima 3000 lm, tipo projeção frontal e teto, com alto falante integrado, com sistema digital, conectividade ao wi-fi e cabos, possuir controle remoto, mouse integrado e teclado. resolução vga 640x480, svga: 800x600, sxga: 1280x1024. |  |  |
| 03   | UNID    | 10    | MICROFONE SEM FIO Formato de mão, sem fio, conectores de entrada e saída xlr3, alta resolução, materiais: metal e aço, cor cinza escuro/prata/preto, frequência mínima de 50hz e máxima de 15000hz, adaptador de suporte (estojo), altura aproximada 162mm, sensibilidade -56db, impedância: 300, possuir cabos de p10 p10.  |  |  |

## 4. DOS CATÁLOGOS E EVENTUAIS AMOSTRAS:

- Deverá ser apresentado catálogo técnico para todos os itens, no prazo máximo de 02 (dois) dias;
- Caso a secretaria requisitante tenha dúvida sobre algum item, será solicitado 01 (uma) amostra a ser entregue em até 10 dias.
- No caso de necessidade de apresentação de amostras, estas deverão ser entregues diretamente na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Av. Tabelião Passarela, nº 850, Centro, Mairiporã-SP, CEP 07600-027.

# 5. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA, PAGAMENTO, GARANTIA E FISCALIZAÇÃO:

- As entregas ocorrerão de forma parcelada;
- Prazo de Entrega: Até 15 dias contados do recebimento da Autorização de Fornecimento;
- Caso a entrega do produto não seja feita de acordo com as amostras e catálogos apresentados, a remessa será devolvida pela Contratante, cabendo à Contratada a reposição do produto no prazo de até 05 (cinco) dias contadas da notificação;



Estado de São Paulo

- Local de entrega: Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Rua Antônio Coimbra, nº 100/105, Vila Ipanema, Mairiporã SP;
- Prazo de garantia: mínimo de 12 meses.
- Prazo de pagamento: até 25 (vinte e cinco) dias após a apresentação e aceite das notas fiscais;
- As notas fiscais deverão ser apresentadas por meio de processo eletrônico a ser protocolado no site
  oficial desta Prefeitura, <a href="www.mairipora.sp.gov.br">www.mairipora.sp.gov.br</a>, (Abas: serviços ao cidadão abertura de processos
   pagamento de notas fiscais) ou pelo link <a href="https://www.mairipora.sp.gov.br/servicos-ao-cidadao/">https://www.mairipora.sp.gov.br/servicos-ao-cidadao/</a>;
- A execução das Atas de Registro de Preços, bem como dos contratos delas decorrentes, serão acompanhadas e fiscalizadas por pessoa a ser designada pela Secretaria Municipal de Educação, com observação à Lei 14.133/2021, Decreto Municipal 9.643/2022, Matriz de Risco e Modelo de Gestão;



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

# ANEXO II - PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

(UTILIZAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

# Pregão ELETRÔNICO Nº 035/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3.498/2025

LOCAL: PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL

DATA DA ABERTURA DA SESSÃO: 24/01/2025

| IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE     |                 |         |                |  |  |
|---------------------------------|-----------------|---------|----------------|--|--|
| NOME DE FANTASIA:               |                 |         |                |  |  |
| RAZÃO SOCIAL:                   |                 |         |                |  |  |
| CNPJ:                           |                 |         |                |  |  |
| INSC. EST.:                     |                 |         |                |  |  |
| OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) ! | NÃO( )          |         |                |  |  |
| ENDEREÇO:                       |                 |         |                |  |  |
| BAIRRO:                         |                 | CIDADE  | E/ESTADO:      |  |  |
| CEP:                            |                 | E-MAIL: |                |  |  |
| TELEFONE:                       |                 | FAX:    |                |  |  |
| CONTATO DA LICITANTE:           |                 |         | TELEFONE:      |  |  |
| INFORM                          | IAÇÕES PARA FIN | NS DE P | AGAMENTO       |  |  |
| BANCO                           | AGÊNCIA         |         | CONTA CORRENTE |  |  |
|                                 |                 |         |                |  |  |

#### ITENS PARA AMPLA CONCORÊNCIA:

| ITEM | UNID | QUANT | DESCRIÇÃO  | MARCA/ | VALOR    | VALOR |
|------|------|-------|--|--------|----------|-------|
|      |      |       |  | MODELO | UNITÁRIO | TOTAL |
|      |      |       | LOTE 01  |        |          |       |
| 01   | UNID | 20    | FOGÃO 6 BOCAS ALTA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304  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.  Alimentação a gás (GLP).  Alta pressão.  Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.  Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  Perfil mínimo de 5 cm  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.  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 |        |          |       |



Estado de São Paulo

|    | and a country |    |   |  |  |
|----|---------------|----|---|--|--|
|    |               |    | Desmontável   |  |  |
|    |               |    | Contendo 04 (quatro) pés em perfil "L" de aço inox  |  |  |
|    |               |    | Com 01 forno industrial grande com grade.   |  |  |
|    |               |    | Capacidade mínima do forno: 60 litros   |  |  |
|    |               |    | 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.  |  |  |
|    |               |    | 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.   |  |  |
|    |               |    | manatorigas o impoza.   |  |  |
|    |               |    | A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM  |  |  |
|    |               |    | ATÉ 15 (QUIZE) DIAS:  |  |  |
|    |               |    |   |  |  |
|    |               |    | Laudo de Ensaio para determinação do efeito de  |  |  |
|    |               |    | produtos químicos domésticos, conforme a Norma  |  |  |
|    |               |    | ASTM D1308:2020.  |  |  |
|    |               |    |   |  |  |
|    |               |    | Laudo da determinação de espessura da chapa que   |  |  |
|    |               |    | corresponde ao termo de referência  |  |  |
| 02 | UNID          | 15 | FOGÃO 6 BOCAS BAIXA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304   |  |  |
|    |               |    | 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.   |  |  |
|    |               |    | Alimentação a gás (GLP).  |  |  |
|    |               |    | Baixa pressão.  |  |  |
|    |               |    | Contendo 06 (seis) queimadores paralelos com grelhas em   |  |  |
|    |               |    | ferro fundido.  |  |  |
|    |               |    | Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  |  |  |
|    |               |    | Perfil mínimo de 5 cm   |  |  |
|    |               |    | 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.   |  |  |
|    | 1             |    | Registros de gás com manípulos expostos.  |  |  |
| 1  |               |    |   |  |  |
|    |               |    | Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor  |  |  |
|    |               |    | precisão de controle da chama.  |  |  |
|    |               |    | precisão de controle da chama.<br>Com bandeja coletora de resíduos.   |  |  |
|    |               |    | precisão de controle da chama.<br>Com bandeja coletora de resíduos.<br>Medidas mínimas do fogão: largura 110 cm x altura 80 cm                |  |  |
|    |               |    | precisão de controle da chama.<br>Com bandeja coletora de resíduos.<br>Medidas mínimas do fogão: largura 110 cm x altura 80 cm<br>Desmontável |  |  |
|    |               |    | precisão de controle da chama.<br>Com bandeja coletora de resíduos.<br>Medidas mínimas do fogão: largura 110 cm x altura 80 cm                |  |  |



Estado de São Paulo

|    | ı    | 1  | [a   | T | <u> </u> |  |
|----|------|----|--|---|----------|--|
|    |      |    | Capacidade mínima do forno: 60 litros  |   |          |  |
|    |      |    | Temperatura mínima do forno: 250°C<br>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.   |   |          |  |
|    |      |    | 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.  |   |          |  |
|    |      |    | A EMPRESA VENCERORA DEVERÁ ARRECENTAR EM   |   |          |  |
|    |      |    | A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM<br>ATÉ 15 (QUIZE) DIAS :  |   |          |  |
|    |      |    | ATE 13 (QUIZE) DIAS .  |   |          |  |
|    |      |    | Laudo de Ensaio para determinação do efeito de   |   |          |  |
|    |      |    | produtos químicos domésticos, conforme a Norma   |   |          |  |
|    |      |    | ASTM D1308:2020.   |   |          |  |
|    |      |    |  |   |          |  |
|    |      |    | Laudo da determinação de espessura da chapa que  |   |          |  |
|    |      |    | corresponde ao termo de referência   |   |          |  |
| 03 | UNID | 20 | FOGÃO 4 BOCAS ALTA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304   |   |          |  |
|    |      |    | 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.  |   |          |  |
|    |      |    |  |   |          |  |
|    |      |    | Alimentação a gás (GLP).   |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão.  |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas  |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido.   |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão.  Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas  |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm Espessura das chapas mínimo 1,00mm Cada queimador deverá ser dotado de torneira/manípulo   |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm Espessura das chapas mínimo 1,00mm Cada queimador deverá ser dotado de torneira/manípulo de controle individual. Nos casos de queimadores  |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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   |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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.   |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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  |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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   |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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.   |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. Registros de gás com manípulos expostos.  |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor   |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. Registros de gás com manípulos expostos.  |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. Registros de gás com manípulos expostos. Preferencialmente, com registro tipo aipis para melhor precisão de controle da chama.  |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. 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  |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. 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   |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. 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.                                       |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. 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. Capacidade mínima do forno: 60 litros |   |          |  |
|    |      |    | Alta pressão. Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas em ferro fundido. Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm. Perfil mínimo de 5 cm 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. 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.                                       |   |          |  |



Estado de São Paulo

|    |      |    | 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.  |  |   |
|    |      |    | 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.   |  |   |
|    |      |    | 4 54400504 V54050004 05450 4 400505474 0544   |  |   |
|    |      |    | A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM  |  |   |
|    |      |    | ATÉ 15 (QUIZE) DIAS :   |  |   |
|    |      |    | Laudo do Encajo nava datarminação da afaita da  |  |   |
|    |      |    | Laudo de Ensaio para determinação do efeito de  |  |   |
|    |      |    | produtos químicos domésticos, conforme a Norma ASTM D1308:2020.                                       |  |   |
|    |      |    | A01W D1300.2020.  |  |   |
|    |      |    | Laudo da determinação de espessura da chapa que   |  |   |
|    |      |    | corresponde ao termo de referência  |  |   |
| 04 | UNID | 15 | FOGÃO 4 BOCAS BAIXA PRESSÃO AÇO INOX AISI 304   |  |   |
|    |      |    | 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.   |  |   |
|    |      |    | Alimentação a gás (GLP).  |  |   |
|    |      |    | Baixa pressão.  |  |   |
|    |      |    | Contendo 04 (quatro) queimadores paralelos com grelhas  |  |   |
|    |      |    | em ferro fundido.   |  |   |
|    |      |    | Dimensões da grelha 400 mm x 400 mm.  |  |   |
|    |      |    | Perfil mínimo de 5 cm   |  |   |
|    |      |    | 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.   |  |   |
|    |      |    | 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.   |  |   |
|    |      |    | Capacidade mínima do forno: 60 litros   |  |   |
| Ī  | Ì    | Ī  | Temperatura mínima do forno: 250°C  |  |   |
|    |      |    |   |  | I |
|    |      |    | Forno com isolamento térmico  |  |   |
|    |      |    | Forno com isolamento térmico<br>Forno com ajustador de temperatura                                    |  |   |
|    |      |    | Forno com isolamento térmico  |  |   |



Estado de São Paulo

|    |      |    | 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.  A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM ATÉ 15 (QUIZE) DIAS:  Laudo de Ensaio para determinação do efeito de |  |  |
|----|------|----|---|--|--|
|    |      |    | produtos químicos domésticos, conforme a Norma ASTM D1308:2020.   |  |  |
|    |      |    | Laudo da determinação de espessura da chapa que   |  |  |
| 05 | UNID | 60 | corresponde ao termo de referência REFRIGERADOR VERTICAL COMBINADO  |  |  |
| 05 | UNID | 60 |   |  |  |
|    |      |    | 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  |  |  |



Estado de São Paulo

| _  |      | ı  | T  | 1 | 1 |  |
|----|------|----|--|---|---|--|
|    |      |    | 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.   |   |   |  |
| 06 | UNID | 60 | LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 04 LITROS  |   |   |  |
| 00 | ONID | 00 | 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.   |   |   |  |
|    |      |    |  |   |   |  |
|    |      |    | A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR EM   |   |   |  |
|    |      |    | ATÉ 15 (QUIZE) DIAS:   |   |   |  |
|    |      |    | Lauda da conformidada à ND42 amitida non   |   |   |  |
|    |      |    | 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.   |   |   |  |
| 07 | UNID | 50 | BATEDEIRA PLANETARIA INDUSTRIAL  |   |   |  |
|    |      |    | 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:  |   |   |  |



Estado de São Paulo

|  | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |
|--|---------------------------------------|
| 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.   |                                       |
| 08 UNID 50 PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL   |                                       |
| Produção: até 250 kg./hora Peso: 015 kg Peso com   |                                       |
| embalagem: 018 kg Largura: 360 mm Profundidade: 300  |                                       |
| mm Altura: 590 mm Largura do alimentador: 170 mm   |                                       |
| Profund. do alimentador: 083 mm Alimentador cilíndrico: Ø  |                                       |
| 58 mm Velocidade: 375 rpm Potência: 0,68 HP / 550 W  |                                       |
| Voltagem: 1PH220V60HZ Nível de ruído sem carga:  |                                       |
| <pre>&lt;70dB(A)Boca grande (superfície de 139 cm2) para corte</pre>   |                                       |
| de legumes volumosos como couve e aipo. Possibilidade  |                                       |
| de processar até 10 tomates numa operação para o   |                                       |
| trabalho de grandes quantidades. Boca cilíndrica (Ø 58   |                                       |
| mm) prevista para os legumes compridos ou frágeis (ex.:  |                                       |
| abobrinha, pepino, cogumelos) com uma excelente  |                                       |
| precisão de corte. Base do motor em policarbonato Base   |                                       |
| do processador em inox Kit de 5 lâminas Fatiar de 02 mm  |                                       |
| Fatiar de 05 mm Ralar de 02 mm Kit de Cubo10x 10x10  |                                       |
| mm (fatiar 10mm + grade de 10x10mm) Acessório Purê de  |                                       |
| batatas constituído por:- Peneira 3mm;- Raspador;- Disco   |                                       |
| Expulsador especial; Boca de alimentação.  |                                       |
| 09 UNID 50 FREEZER HORIZONTAL  |                                       |
| Capacidade compreendida entre 500 a 520 litros. 2 portas,  |                                       |
| caixa interna em aço zincado, rodízios que facilitem a movimentação do produto. Puxadores ergonômicos, dreno |                                       |
| de degelo frontal, dupla função, freezer e conservador,  |                                       |
| tampa balanceada, fechadura com chave. 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)   |                                       |
| 10 UNID 20 MÁQUINA DE LAVAR ROUPA  |                                       |
| capacidade 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: 750 rpm.   |                                       |
| Dimensões aproximadas: 1,02x66x73cm (AxLxP). Peso  |                                       |
| aproximado: 45,50Kg  |                                       |
| 11 UNID 30 TANQUINHO   |                                       |
| 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.   |                                       |
| 12 UNID 15 SECADORA DE ROUPAS  |                                       |
| Dados técnicos: Capacidade 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   |                                       |



Estado de São Paulo

|    |      |     | (M), 1350, Corrento elétrico (A), 10 C (110) (), Tanana anti-  |                 |  |
|----|------|-----|--|-----------------|--|
|    |      |     | (W): 1350; Corrente elétrica (A): 10,6 (110V); Temperatura máxima do ciclo Normal (°C): 75 (110V); Temperatura |                 |  |
|    |      |     | máxima do ciclo Normal ( C). 73 (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.  |                 |  |
| 13 | UNID | 60  | FORNO DE MICROONDAS  |                 |  |
| 13 | ONID | 00  | 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.   |                 |  |
|    |      |     | GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.   |                 |  |
| 14 | UNID | 10  | FOGÃO CONVENCIONAL PISO 4 BOCAS  |                 |  |
|    |      |     | Acendimento Automático Total, 1 grade deslizante (4  |                 |  |
|    |      |     | bocas) Pés altos, tensão: 110 volts. Cor branca. Garantia:   |                 |  |
|    |      |     | 12 meses contra defeitos de fabricação. Classificação  |                 |  |
|    |      |     | INMETRO Procel A.  |                 |  |
|    |      |     | Deverá ser entregue na embalagem original do fabricante.   |                 |  |
|    |      |     | GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.   |                 |  |
| 15 | UNID | 100 | BEBEDOURO COLUNA   |                 |  |
|    |      |     | Volume Interno do Aparelho: 3 litros   |                 |  |
|    |      |     | 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.   |                 |  |
|    |      |     | Garantia de 1 ano.   |                 |  |
| 16 | UNID | 100 | BEBEDOURO CONJUGADO ESCOLAR  |                 |  |
|    |      |     | 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.   |                 |  |
|    |      |     | 20 0) Nosci vatorio de agua gelada. 0,0 littos ha col lilox.   | TOTAL – LOTE 01 |  |
|    |      |     |  | ISIAL - LOIL 01 |  |



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

| ITEM | UNID | QUANT | DESCRIÇÃO   | MARCA/ | VALOR       | VALOR |
|------|------|-------|---|--------|-------------|-------|
|      |      |       |   | MODELO | UNITÁRIO    | TOTAL |
|      |      |       | LOTE 02   |        |             |       |
| 01   | UNID | 1000  | VENTILADOR DE PAREDE  Ventilador oscilante, grade de polipropileno, com 60 cm de diâmetro. Com 3 (três) hélices injetadas em polipropileno, protetor térmico, na cor preta, bivolt. Não enferrujam, fácil limpeza e silenciosos. Velocidade 1350 RPM, Potência 180 W, Peso do produto 6,7 kg, motor ¼ HP, vazão 13.800 m3 /h. |        |             |       |
|      |      |       |   | TOTA   | L – LOTE 02 |       |

#### ITENS DA COTA RESERVADA PARA ME/EPP:

| ITEM | UNID | QUANT | DESCRIÇÃO  | MARCA/<br>MODELO | VALOR<br>UNITÁRIO | VALOR<br>TOTAL |
|------|------|-------|--|------------------|-------------------|----------------|
|      |      |       | LOTE 03  | MODELO           | OMITANO           | TOTAL          |
| 01   | UNID | 250   | APARELHO DE TV  Com tamanho de tela entre 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 USBe 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.  |                  |                   |                |
| 02   | UNID | 50    | PROJETOR Distância mínima tela 1,40mts, distância máxima tela 9mts, voltagem 110/220v, 1 entrada rgb, 1 entrada de vídeo, tipo de entrada microcomputador, vídeo, áudio, mouse usb/rgb, tamanho mínimo imagem 1,45m, tipo zoom: manual/digital, portátil com controle remoto, luminosidade mínima 3000 lm, tipo projeção frontal e teto, com alto falante integrado, com sistema digital, conectividade ao wi-fi e cabos, possuir controle remoto, mouse integrado e teclado. resolução vga 640x480, svga: 800x600, sxga: 1280x1024. |                  |                   |                |
| 03   | UNID | 10    | MICROFONE SEM FIO Formato de mão, sem fio, conectores de entrada e saída xlr3, alta resolução, materiais: metal e aço, cor cinza escuro/prata/preto, frequência mínima de 50hz e máxima de 15000hz, adaptador de suporte (estojo), altura aproximada 162mm, sensibilidade -56db, impedância: 300, possuir cabos de p10 p10.  |                  |                   |                |
|      |      |       |  | TOTA             | AL – LOTE 03      |                |

| VALOR TOTAL (POR EXTENSO): |  |
|----------------------------|--|
|----------------------------|--|



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

Na qualidade de representante legalmente constituído da empresa acima identificada, DECLARO:

- 1 Validade da proposta: 90 (noventa) dias.
- 2 Vigência da ata de registro de preços: 12 (doze) meses contados da data de assinatura da ARP, podendo ser prorrogado nos termos do art, 84 da Lei 14.133/2021;
- 3 Prazo de Entrega: em até 15 (quinze) dias contando a partir da data/horário de cada solicitação a ser expedida pelo setor interessado;
- **4** Local de Entrega: Almoxarifado Educação Rua Antonio Coimbra, nº 100/105, Vila Ipanema, Mairiporã SP, CEP. 07.600-000.
  - **a.** Se houver alteração de endereço durante a vigência do Contrato, a Contratada, deverá efetuar a entrega no novo endereço, desde que o mesmo seja dentro do Município de Mairiporã.
- Concordância que, caso a entrega do produto não seja feita de acordo com a amostra apresentada, a remessa será devolvida pela Contratante, cabendo a esta empresa a reposição do produto no prazo de 05 (cinco) dias contados da notificação;
- 6 Que o objeto ofertado atende todas as especificações exigidas no Anexo I Termo de Referência;
- 7 Que o preço apresentado contempla todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado;
- 8 Que esta empresa não incide nas vedações previstas na Lei nº 14.133/2021.

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

**OBS.** SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

# ANEXO III – DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO

(UTILIZAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

Pregão ELETRÔNICO Nº 035/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3.498/2025

| A<br>DDEEELTIIDA MINICIDAL DE MAIDIE   | DOD Ã  |  |
|--|--|--|
| PREFEITURA MUNICIPAL DE MAIRIF<br>AO Pregoeiro E EQUIPE DE APOIO.  | PORA   |  |
| Eu,<br>qualidade de responsável legal<br>, declara expre   | , portador do RG<br>da proponente,<br>essamente que se sujeita às condiç | , CNPJ   |
| citado e que acatará integralmente qu<br>qualificação apenas das proponentes<br>demonstrem integral capacidade de ex | ualquer decisão que venha a ser tor<br>s que tenham atendido às condiçõ  | mada pelo órgão licitante quanto à<br>es estabelecidas no edital e que |
| Declaro, ainda, para todos os fins de o<br>ou que comprometa a idoneidade da p                                       | ·  | enientes impeditivos da habilitação                                    |
|  |  | , de de 2024.  |
| 400  | NNATUDA DO DEODONOÍN/EL E OS   | ·  |
| (ASS)  | SINATURA DO RESPONSÁVEL E CP   | Γ)   |



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

#### ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

(UTILIZAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

Pregão ELETRÔNICO Nº 035/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3.498/2025

Em atendimento ao previsto no Edital do Pregão Presencial nº 035/2025, DECLARO:

- Que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;
- Que não possuímos, em nossa cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- Que cumprimos ao disposto no art. 116 da Lei nº 14.133/2021, no art. 93 da Lei nº 8.213/1991 e art. 429 do Decreto-Lei nº 5.452 CLT, quanto a reserva de cargos prevista para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como a reserva de cargos prevista em outras normas especificas e ao atendimento das regras de acessibilidade previstas na legislação pertinente.
- Que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não fomos condenados judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão a trabalhadores a condições análogas às de escravos ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista, conforme disposto no inciso VI do art. 14 da Lei 14.133/21.
- Que até a presente data, que, não possui em nosso quadro funcional e/ou societário, servidor público ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

Local e data.

| (F | REPRESENTA | ANTE LEGAL) |
|----|------------|-------------|



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

# ANEXO V – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA. (MODELO)

(UTILIZAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

# Pregão ELETRÔNICO Nº 035/2025

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3.498/2025

| Eu,   | , CPF nº,  |
|---|--|
| Como representante devidamente                              | constituído da empresa,  |
| CNPJ nº   | , para fins do disposto no edital de licitação: <b>Pregão ELETRÔNICO Nº</b>  |
| 035/2025, DECLARA, sob as penas                             | s da Lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:  |
| independente e o conteúdo da pro                            | rticipar do <b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025</b> , foi elaborada de maneira oposta, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, não foi informado, outro participante potencial ou de fato deste certame, ou por qualquer meio |
|   | posta elaborada para participar do <b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025</b> estão de qualquer outro participante potencial ou de fato deste certame;   |
| , , , , ,   | meio ou por qualquer pessoa, <b>influir na decisão</b> de qualquer outro do <b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025</b> quanto a participar ou não da   |
| será, no todo ou em parte, direta o                         | presentada para participar do <b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025</b> não u indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante <b>ELETRÔNICO Nº 035/2025</b> antes da adjudicação do objeto da referida         |
| no todo ou em parte, direta ou in-                          | resentada para participar do <b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025</b> não foi, diretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da intes da abertura oficial das propostas; e                                    |
| F) Que está plenamente ciente de informações para firmá-la. | o teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e   |
|   | , de de 2024.  |

REPRESENTANTE LEGAL



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

# ANEXO VI – TERMO DE COMPROMETIMENTO (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE)

(UTILIZAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

# PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3.498/2025

| <u>CAR A RAZÃO SOCIAL (</u>                            | COMPLETA COM A (  | QUALIFIC/  | AÇÃO I    | DA EMPRE      | <u>SA – S</u> | <u>SE</u>  |
|--|---|--|-----------|---------------|---------------|--|
| , CNPJ nº  |   | ,  | locali    | zada no e     | ndere         | Ç0   |
|  |   | _, neste   | ato       | representa    | da p          | por  |
| , CPF :  | 1°  | <b></b> ,  | RG _      |               |               | ,  |
| LC nº 123/2006, alterada<br>stituídos por não se enqua | pela LC 147/2014, es<br>drar em nenhuma da  | stando apt<br>s vedaçõe  | a a usu   | ıfruir os ben | efícios       | s e  |
| ∟C 123/2006 e suas altera                              | ções, sob as penalida   | ides desta   | , ser:    |               |               |  |
| – receita bruta anual igua                             | ou inferior a R\$360.0  | 000,00.  |           |               |               |  |
| QUENO PORTE – receita                                  | bruta anual superior  | · a R\$360.  | 000,00    | e igual ou i  | nferio        | ra   |
|  | , CNPJ nº, CPF ridades da Lei, que se enqu<br>LC nº 123/2006, alterada<br>stituídos por não se enqua<br>ema legal e pelo artigo 4º d<br>LC 123/2006 e suas alterad<br>– receita bruta anual igual | , CNPJ nº, CPF nº idades da Lei, que se enquadra como Microem LC nº 123/2006, alterada pela LC 147/2014, es stituídos por não se enquadrar em nenhuma da ma legal e pelo artigo 4º da lei nº 14.133/2021.  LC 123/2006 e suas alterações, sob as penalida – receita bruta anual igual ou inferior a R\$360.0 | , CNPJ n° |               |               | idades da Lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Por LC nº 123/2006, alterada pela LC 147/2014, estando apta a usufruir os benefícios stituídos por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § oma legal e pelo artigo 4º da lei nº 14.133/2021.  LC 123/2006 e suas alterações, sob as penalidades desta, ser: |

#### **OBSERVAÇÕES:**

- Esta declaração poderá ser preenchida somente pela licitante enquadrada como me ou epp, nos termos da LC 123/2006;
- A não apresentação desta declaração será interpretada como não enquadramento da licitante como me ou epp, nos termos da LC 123/2006, ou a opção pela não utilização do direito de tratamento diferenciado.

Local e Data



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

# ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

(UTILIZAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3.498/2025

À **PREFEITURA MUNICIPAL DE MAIRIPORÃ** AO Pregoeiro / EQUIPE DE APOIO

| egale c                 | do CPF nºou de qualquer outra entidade suspensão temporária de partica como não ter recebido decla estadual e municipal. | portador      | da       | carteira     | de        | identida  | de     | RG   |
|-------------------------|--|---------------|----------|--------------|-----------|-----------|--------|------|
| nºe c                   |  | DECL          | ARA r    | não ter re   | cebido    | do mun    | icípio | de   |
| /UF                     |  | da administra | ação di  | ireta ou inc | direta, e | em âmbito | o fede | ral, |
| estadual e municipal, s |  | ipação em lic | itação ( | e ou imped   | dimento   | de contr  | atar c | om   |
|                         |  |               |          | em,          | _ de      |           | de 20  | 124. |

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

# ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO. (MODELO)

(UTILIZAR PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

# PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3.498/2025

| A empresa                            |              | (razão    | social     | da e   | empresa),  | CNPJ   | N°         | ,        |
|--------------------------------------|--------------|-----------|------------|--------|------------|--------|------------|----------|
| localizada à                         | , DECLARA    | , em cor  | nformida   | ade co | om a Lei n | 14.133 | 3/2021, qu | e cumpre |
| todos os requisitos para habilitação | para este co | ertame li | icitatório | o no   | Município  | de Ma  | iriporã –  | PREGÃO   |
| ELETRÔNICO Nº 035/2025               |              |           |            |        |            |        |            |          |
|                                      |              |           |            |        |            |        |            |          |
|                                      |              |           |            |        |            |        |            |          |
|                                      |              |           |            |        |            |        |            |          |
|                                      |              |           |            |        |            |        |            |          |
|                                      |              |           |            |        |            |        |            |          |
|                                      |              |           |            |        |            |        |            |          |
|                                      |              |           |            |        |            | de     |            | de 2024  |
|                                      |              |           |            | •      | ,          | . uo   |            | UO ZUZ⊣. |
|                                      |              |           |            |        |            |        |            |          |
|                                      |              |           |            |        |            |        |            |          |
|                                      |              |           |            |        |            |        |            |          |
|                                      | Repres       | sentante  | Legal      |        |            |        |            |          |



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

#### ANEXO IX - MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº \_\_\_/20\_

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº ......./...., QUE FAZEM ENTRE A PREFEITURA MUNICIPAL DE MAIRIPORÃ E A EMPRESA XXXXXXXX

| CPF/MF consta 123/200 | FEITURA MUNICIPAL DE MAIRIPORÃ, com sede inscrita no CNPJ/MF sob n° 46.523  | 163/0001-50,  da porda por designada Concia às disportrato, decorre | neste a inscrita, cidade de DNTRATADA sições da Le | ato represer<br>doravante d<br>n no CNPJ/M<br>e<br>A, tendo em v<br>i nº 14.133/20 | ntada por<br>denominada<br>F sob o nº<br>, estado de<br>inscrito no<br>vista o que<br>021 e Lei nº |  |  |  |
|-----------------------|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1. C                  | CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.   |   |  |  |  |  |  |  |
| ELETRO<br>MUNIC       | <b>1.1.</b> O objeto do presente Termo de Contrato é a AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS E ELETROELETRÔNICOS PARA ATENDER A NECESSIDADES DAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO, conforme especificações estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital do Pregão Eletrônico nº 035/2025 e demais disposições contidas na ARP nº/ |   |  |  |  |  |  |  |
|                       | Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do ora, independentemente de transcrição.   | Pregão, ide   | ntificado no                                       | preâmbulo e  | à proposta   |  |  |  |
|                       | Discriminação do objeto:  |   |  |  |  |  |  |  |
| ITENS                 | DESCRIÇÃO   | QUANT.  | UNID.  | VALOR<br>UNITÁRIO  | VALOR<br>TOTAL   |  |  |  |
|                       |   |   |  |  |  |  |  |  |
| VALOR                 | R TOTAL:  |   |  |  |  |  |  |  |
|                       |   |   |  |  |  |  |  |  |
| 2. C                  | CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.  |   |  |  |  |  |  |  |
|                       | O prazo de vigência deste Termo de Contrato é ura, podendo ser prorrogado nos termos da Lei   |   |  |  |  |  |  |  |
| 3. C                  | CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO.  |   |  |  |  |  |  |  |
| 3.1.                  | O valor do presente Termo de Contrato é de R\$  | (   | ) <b>.</b>   |  |  |  |  |  |
| 3.2.                  | No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da  |   |  |  |  |  |  |  |

execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

#### 4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

**4.1.** As despesas e fontes de recursos decorrentes desta contratação correrão por conta de recursos do orçamento vigente e recursos consignados em orçamento futuro, alocados nas seguintes rubricas orçamentárias (serão informadas no momento da contratação):

| Rubrica                        | Despesa | Fonte            | Cod.<br>Aplicação | Valor p/<br>20XX | Valor p/<br>20XX |
|--------------------------------|---------|------------------|-------------------|------------------|------------------|
| XX.XX.XX.XX.XXX.XXX.XXXXXXXXXX | XXXX    | XX -<br>XXXXXXXX | XXXXXXX           | R\$ XXXXX        | R\$ XXXXX        |

#### 5. CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA.

- **5.1.** O pagamento pelo fornecimento do objeto deste Termo de Contrato será realizado em até 25 (vinte e cinco) dias corridos após o aceite da Nota Fiscal.
- **5.2.** A Nota fiscal e demais documentos pertinentes deverão ser encaminhados por meio de processo digital, a ser protocolado diretamente no site oficial desta Prefeitura, conforme orientações constantes no Anexo XII deste Edital.
- **5.3.** Em caso de atraso de pagamento, motivado pela Administração Pública, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desde a data prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice IPC/FIPE (Geral) do mês anterior ao pagamento da parcela.

| 5.4. | São Dados bancários da CONTRATADA: |  |
|------|------------------------------------|--|
|      | •                                  |  |

#### 6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE.

- **6.1.** Não haverá reajustamento nos preços propostos, salvo, se por razões supervenientes que não envolva culpa da contratada, os prazos ultrapassarem o período de 12 (doze) meses a partir da data base e poderão ser realizados conforme os procedimentos:
  - **6.1.1.** O índice de reajuste será o IPC FIPE (Geral);
  - **6.1.2.** A data base adotada será \_\_\_\_\_/\_\_\_ (Mês / Ano), vinculada ao orçamento estimativo constante no processo 3.498/2025;
  - **6.1.3.** No cálculo de revisão dos preços, poderá ser adotado mais de um índice especifico ou setorial, ou ainda, poderá ser adotada a substituição do índice indicado por este Edital, para melhor conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos, o qual deverá ser indicado pela Contratada com a devida comprovação de sua aplicabilidade e autorizado pela Contratante por decisão fundamentada;
  - **6.1.4.** Na hipótese de solicitação de revisão (reajuste / reequilíbrio / repactuação) de preços, o requerente deverá comprovar o rompimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, em prejuízo de uma das partes contratuais.



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

**6.1.5.** O prazo para decisão sobre os pedidos de revisão de preços será de 15 (quinze) dias contados da formalização dos processos administrativos, desde que acompanhados de todos os documentos necessários para analise das alegações, podendo este prazo ser prorrogado por igual período

#### 7. CLÁUSULA SÉTIMA – REPACTUAÇÃO E REEQUILÍBRIO

- **7.1.** O prazo para resposta ao pedido do Contratado de repactuação de preços será de 15 (quinze) dias úteis.
- **7.2.** O prazo para resposta ao pedido do Contratado de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato de preços será de 15 (quinze) dias úteis.

#### 8. CLÁUSULA OITAVA - GARANTIA DE EXECUÇÃO.

**8.1.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

#### 9. CLÁUSULA NONA – ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.

- **9.1.** PRAZO DE ENTREGA: em até 15 (quinze) dias contados a partir da data de cada solicitação a ser expedida pelo setor interessado.
- **9.2.** LOCAL DE ENTREGA: .....
- **9.3.** A cada entrega serão conferidos todos os produtos, verificando-se especialmente as datas de validade registradas na embalagem primária e a inviolabilidade dos lacres.
- **9.4.** A qualquer tempo e a critério do Contratante, os produtos recebidos poderão ser submetidos à análise para controle de qualidade por laboratório oficial especializado, que emitirá laudo de análise atestando as condições do produto, correndo as despesas relativas à análise as expensas da Contratada.
- **9.5.** Caso não haja cumprimento, quanto ao prazo estabelecido da entrega dos produtos, a empresa fornecedora, poderá sofrer as penalidades previstas na Lei nº 14.133/21 e disposições complementares.
- **9.6.** Caso os produtos entregues estiverem em desacordo, quanto à qualidade ou quanto ao valor registrado em Ata, a remessa será devolvida e a empresa terá que repor os produtos de acordo, no prazo de até **05 (cinco) dias** contados da notificação, independentemente da aplicação das sanções previstas no edital.

#### 10. CLÁUSULA DÉCIMA - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO.

- **10.1.** A gestão e fiscalização da execução contratual serão efetuadas na forma estabelecida no Termo de Referência anexo ao Edital e observação das disposições contidas neste Termo de Contrato, Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal 9.643/2022 e demais legislações pertinentes.
  - **10.1.1.** A fiscalização da execução contratual poderá ser executada pelo gestor do contrato ou, a critério do próprio gestor, poderá ser designada pessoa especificamente para esta finalidade, o qual deverá exercer a fiscalização observando as regras determinadas pelo Decreto 9.643/2022 e Modelo de Gestão Anexo XVIII do Edital, que passa a fazer parte deste contrato, independente de sua transcrição.
- 10.2. Fica designado (a) como Gestor (a) do Contrato o Senhor (a) que será



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

responsável pelo acompanhamento, fiscalização da execução do contratual nos termos estabelecidos no subitem anterior.

**10.3.** Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, o Gestou/Fiscal tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no Edital do Pregão Eletrônico nº 035/2025, neste contrato e na Lei Federal n.º 14.133/2021 e posteriores alterações.

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

**11.1.** São obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA aquelas previstas no Termo de Referência anexo ao Edital e as abaixo indicadas:

#### **11.1.1.** Da CONTRATADA:

- **11.1.1.1.** Fornecer o objeto licitado na mesma especificação e padrão de qualidade estabelecidos no Termo de Referência;
- **11.1.1.2.** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Processo Licitatório;
- **11.1.1.3.** Efetuar o controle do fornecimento e emitir das devidas Notas Fiscais para pagamento;
- **11.1.1.4.** Prestar todas as informações solicitadas pela Prefeitura Municipal de Mairiporã/SP;
- **11.1.1.5.** Informar ao Gestor/Fiscal do Contrato a ocorrência de quaisquer atos, fatos ou circunstâncias que possam atrasar ou impedir o fornecimento do objeto contratado;
- **11.1.1.6.** Dispor de pessoal necessário para garantir o fornecimento do objeto contratado, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, greve, demissão e outros análogos, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente;
- **11.1.1.7.** Indicar, 01 (um) preposto para gerenciar a execução contratual, bem como o relacionamento entre CONTRATANTE e CONTRATADO;
- **11.1.1.8.** Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições;
- **11.1.1.9.** Responsabilizar-se pelo pagamento dos encargos fiscais, tributários, previdenciários e trabalhistas, decorrentes da execução contratual;
- **11.1.10.** Obrigar-se ao cumprimento das disposições legais referentes à segurança, higiene e medicina do trabalho, bem como a legislação regulamentadora da atividade profissional exercida, contratação de pessoal e demais legislações pertinentes;
- **11.1.1.1.** Cumprir integralmente todas as normas legais relativas à proteção ambiental, quer sejam federais, estaduais ou municipais, responsabilizando-se a contratada por quaisquer penalidades decorrentes de sua inobservância:
- **11.1.1.12.** Cumprir o disposto no art. 116 da Lei nº 14.133/2021, no art. 93 da Lei nº 8.213/1991 e art. 429 do Decreto-Lei nº 5.452 CLT, quanto a reserva de cargos prevista para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como a reserva de cargos prevista em outras normas especificas e ao atendimento das regras de acessibilidade previstas na legislação pertinente.
- **11.1.13.** Informar a esta Prefeitura, qualquer alteração na constituição da empresa, posterior a habilitação da mesma no Pregão Eletrônico nº 035/2025, bem como qualquer fato superveniente



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

que a torne inidônea ou impedida de contratar com a administração pública, sob pena das sanções cabíveis.

#### **11.1.2.** Da CONTRATANTE:

- **11.1.2.1.** Efetuar o pagamento no prazo estabelecido;
- 11.1.2.2. Acompanhar, gerenciar e fiscalizar a execução contratual, com observação da legislação vigente e demais regulamentações pertinentes, em especial o Decreto Municipal nº 9643/2022;
- **11.1.2.3.** Verificar periodicamente a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, durante toda a vigência contratual.

#### 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- **12.1.** As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Edital do Pregão Eletrônico nº 035/2025.
- **12.2.** O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas caracterizará a inadimplência da Contratada, sujeitando-a as penalidades de advertência, multa, suspensão do direito de licitar e contratar e à declaração de inidoneidade, salvo a superveniência comprovada de motivo de força maior, desde que aceito pelo Município.
- **12.3.** A aplicação de sanções seguirá o disposto no item 21 do Edital, sendo assegurado o direito do contraditório e ampla defesa.

#### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – EXTINÇÃO.

- **13.1.** O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER EXTINTO:
  - **13.1.1.** Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no inciso I do art. 138 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;
  - **13.1.2.** Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.
- **13.2.** A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência de um dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.
- **13.3.** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 115 da Lei nº 14.133/2021.
- **13.4.** O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTES ASPECTOS, CONFORME O CASO:
  - **13.4.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
  - **13.4.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
  - 13.4.3. Indenizações e multas.



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

#### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES.

- **14.1.** É VEDADO À CONTRATADA:
  - **14.1.1.** Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira:
  - **14.1.2.** Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei;
  - **14.1.3.** Ceder ou sub empreitar em nenhuma hipótese.

#### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÕES.

- **15.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.
- **15.2.** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- **15.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

#### 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E CASOS OMISSOS.

**16.1.** O presente contrato rege-se pela Lei 14.133/21 e suas alterações, Lei Complementar 123/06, bem como pelo que consta da peça editalícia e respectivo do Processo Licitatório, aplicando-se supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contatos e as disposições de Direito Privado, para os casos omissos.

#### 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA LGPD – LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS.

**17.1.** As partes deverão observar as disposições da Lei Federal nº 13.709 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados) e alterações quando do tratamento de dados pessoais comuns e dados pessoais sensíveis a que tenham acesso, para o propósito de execução e acompanhamento deste Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

#### 18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO.

**18.1.** É eleito o Foro da Comarca de Mairiporã para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1° da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, foi assinado pelos contraentes.

| , ,                           | DE       | DE 2024. |
|-------------------------------|----------|----------|
| Responsável legal da CONTRATA | NTE      |          |
| Responsável legal da CONTRATA | _<br>ADA |          |

NOME: Gestor do Contrato (Ciência e Anuência)



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

TESTEMUNHAS:

| 1) |  |
|----|--|
|----|--|

2) \_\_\_\_\_



momento da eventual contratação;

10.

#### PREFEITURA MUNICIPAL DE MAIRIPORÃ

Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

# ANEXO X - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

|  | ATA DE REGISTRO DE PREÇOS XXX/2024  |   |   |  |   |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|--|---|--|--|--|--|--|
| PROC   | ESSO  |   |   | 3.498/2025                                 | PREGÃ   | O ELETRÔNICO   | )  | 035  | /2025  |  |
| AQUIS<br>DAS U<br>n.º 14<br>9.644/2<br>relacio   | ada a prese<br>IÇÃO DE E<br>NIDADES E<br>.133/2021 e<br>2022, e Pro<br>namento Pre  | ente o RE<br>LETROD<br>SCOLAF<br>demais<br>cesso 1.<br>efeitura e | GIST<br>OMÉS<br>RES D<br>dispo<br>985/20<br>Forne |  | ARA EVEN<br>DELETRÔN<br>HICIPAIS, on<br>Hares, be<br>ente com | NTUAL, FUTURA<br>NICOS PARA A<br>de acordo com o<br>m como Decre<br>as condições a | A E DE<br>TENDE<br>dispos<br>tos Mu<br>adiante | FORMA P<br>R A NECE<br>to no art. 4<br>nicipais 9.<br>estipulada | ARCELADA<br>ESSIDADES<br>40, II, da Lei<br>643/2022 e<br>is, regem o |  |
|  | 1. Consideram-se registrados, para eventual, futura e de forma parcelada AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS E ELETROELETRÔNICOS PARA ATENDER A NECESSIDADES DAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO, os preços do fornecedor, estabelecido à, nº, bairro, cidade de, Estado de, inscrito no CNPJ, de acordo com a tabela abaixo: |   |   |  |   |  |  |  |  |  |
| ITEM   | QUANT.  | UNID.   |   | OBJETO                                     |   | MARCA  | R\$  | UNIT.  | R\$<br>TOTAL   |  |
|  |   |   |   |  |   |  |  |  |  |  |
| i  |   | equivale  |   | feitura convocará o<br>rdem de Serviços)   |   | •  |  |  |  |  |
|  |   |   |   | meses contados a p<br>i 14.133/2021;       | oartir da da  | ata de sua assin   | atura p  | odendo sei   | r prorrogada   |  |
|  | Prazo de e<br>Forneciment   |   | em at   | ré 15 (quinze) dias                        | s, após c   | pedido e rec   | ebiment  | o da Auto  | orização de  |  |
| 5.   | Local de Ent  | rega: ser   | á infoi   | mado no momento d                          | do pedido   | de entrega.  |  |  |  |  |
| <ul> <li>a) Se houver alteração no endereço de entrega antes da expedição da Autorização de<br/>Fornecimento, a empresa deverá entregar os produtos, no endereço indicado pela<br/>Secretaria requisitante desde que o mesmo seja dentro do município de Mairiporã;</li> </ul> |   |   |   |  |   |  |  |  |  |  |
|  |   |   |   |  |   |  |  |  |  |  |
|  | •   |   |   | a prefeitura efetuará<br>da nota fiscal;   | á o pagan   | nento ao fornece   | edor em  | até 25 (vi   | nte e cinco)   |  |
| 8.   | Dados banca   | ários do f  | ornece  | edor:                                      |   |  |  |  | ;  |  |
|  |   |   |   | o fornecimento corre<br>s orçamentárias do |   |  |  |  |  |  |

As contratações advindas deste registro de preços serão regidas pelas disposições das Leis Lei



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

14.133/2021 e dos Decretos Municipais 9643/2022 e 9644/2022, bem como pelo estabelecido nesta ARP;

- 11. Os preços registrados poderão sofrer revisões e alterações nos termos do estabelecido no item 17.1 do Edital e disposições da Lei 14.133/2021
- 12. Este registro de preços não obriga a prefeitura a firmar contratações com o fornecedor, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições;
- 13. O descumprimento do presente, assim como a inexecução total ou parcial do contrato, sujeitará o fornecedor às penalidades constantes do Edital de Pregão Eletrônico 035/2025 e legislação aplicável;
- 14. O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da PREFEITURA e nas hipóteses dos artigos 155 da Lei 14.133/2021, ou a pedido justificado do FORNECEDOR, desde que autorizada por esta PREFEITURA;
- 15. O fornecedor deverá manter, enquanto vigorar o Registro de Preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão Eletrônico 035/2025;
- 16. Havendo necessidade será convocado licitante constante do cadastro de reserva para fornecimento do objeto registrado, obedecidas as condições estabelecidas em Edital;
- 17. Para fins de Cadastro de Reserva, serão utilizadas as informações constantes na Ata da Sessão Pública do Pregão Eletrônico 035/2025, que passa a fazer parte integrante desta Ata de Registro de Preços, independente de sua transcrição, sendo consideradas as manifestações dos licitantes que aceitaram cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, bem como dos licitantes que mantiverem sua proposta original, assegurado a sequencia de classificação obtida na etapa de lances;
- 18. As partes deverão observar as disposições da Lei Federal nº 13.709 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados) e alterações quando do tratamento de dados pessoais comuns e dados pessoais sensíveis a que tenham acesso, para o propósito de execução e acompanhamento deste Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória;
- 19. As questões oriundas deste termo e dos contratos ou pedidos de fornecimento serão dirimidos no Foro da Comarca de Mairiporã/SP.

|     | da Comarca de Mairipora/SP.  |
|-----|--|
| 20. | Fica designado (a) como Gestor (a) desta Ata de Registro de Preços o (a) Senhor (a) que será responsável pelo acompanhamento, fiscalização da execução e outras responsabilidades, nos termos do artigo 117 da Lei n° 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 9.643/2022. |
| 21. | Para constar, lavrou-se a presente ata, que vai assinado pelo Senhor, Secretário de, representando a Prefeitura, e pelo Senhor, portador da Cédula de Identidade RG e CPF, representando o fornecedor.   |
|     | PREFEITURA   |

**FORNECEDOR** 



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

NOME: Gestor da Ata (Ciência e Anuência)

| TESTEMUNHAS: | · |  |
|--------------|---|--|
| 1)           |   |  |
| 2)           |   |  |



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

# ANEXO XI – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

(Redação dada pela Resolução Nº 11/2021 - TCESP)

| CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Mairiporã/SP.   |
|--|
| CONTRATADO:  |
| CONTRATO:/XXXX   |
| <b>OBJETO:</b> REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL, FUTURA E DE FORMA PARCELADA AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS E ELETROELETRÔNICOS PARA ATENDER A NECESSIDADES DAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO.  |
| ADVOGADO (S)/ N° OAB: (*)  |
| Pelo Presente TERMO, nós, abaixo identificados:  |
| 1. Estamos CIENTES de que:   |
| a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;  |
| b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;  |
| c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil; |
| d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);  |
| e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.   |
| 2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:  |
| a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;  |
| b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.   |
| Local e data.  |
| AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE;   |
| Nome:  |
| Cargo:   |
| CPF:   |
| RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA   |

Nome:

DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

| Cargo:  |  |  |  |
|---|--|--|--|
| CPF: / RG:  |  |  |  |
| Assinatura:   |  |  |  |
| RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:                              |  |  |  |
| Pelo contratante:   |  |  |  |
| Nome:   |  |  |  |
| Cargo:  |  |  |  |
| CPF: / RG:  |  |  |  |
| Assinatura:   |  |  |  |
| Pela contratada:  |  |  |  |
| Nome:   |  |  |  |
| Cargo:  |  |  |  |
| CPF: / RG:  |  |  |  |
| Assinatura:   |  |  |  |
| ORDENADOR DE DESPESA DA CONTRATANTE:                              |  |  |  |
| Nome:   |  |  |  |
| Cargo:  |  |  |  |
| CPF: / RG:  |  |  |  |
| Assinatura:   |  |  |  |
| GESTOR(ES) DO CONTRATO:   |  |  |  |
| Nome:   |  |  |  |
| Cargo:  |  |  |  |
| CPF: / RG:  |  |  |  |
| Assinatura:   |  |  |  |
| DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):  |  |  |  |
| Responsável pelo processo licitatório:                            |  |  |  |
| Nome: CPF: / RG:  |  |  |  |
| Cargo:  |  |  |  |
| Assinatura:   |  |  |  |
| (*) O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsá |  |  |  |

(\*) O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de coordenação, acompanhamento, monitoramento e avaliação e fiscalização; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis por emissão de pareceres jurídicos; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese



Estado de São Paulo

# Compras Licitações e Contratos

de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).



Estado de São Paulo

#### Compras Licitações e Contratos

#### ANEXO XII – ORIENTAÇÕES PARA PROTOCOLO DIGITAL DAS NOTAS FISCAIS

# PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025 PROCESSO Nº 3.498/2025

**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL, FUTURA E DE FORMA PARCELADA AQUISIÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS E ELETROELETRÔNICOS PARA ATENDER A NECESSIDADES DAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO.

- 1. A empresa CONTRATADA deverá protocolar processo para recebimento de valores por meio do link <a href="https://protocolo.cidadao.conam.com.br/mairipora">https://protocolo.cidadao.conam.com.br/mairipora</a> com o assunto "PAGAMENTO DE NOTAS FISCAIS".
- 1.1. Deverão constar, obrigatoriamente, os seguintes dados:
- 1.1.1. Nome/razão social;
- 1.1.2. CPF/CNPJ;
- 1.1.3. Telefone para contato;
- 1.1.4. Nota fiscal de produto/serviço;
- 1.1.5. Cópia de contrato firmado com o município;
- 1.1.7. Autorização de fornecimento.

#### Observação:

Todas estas informações são importantes para que o processo de pagamento chegue no tempo correto a quem deve atestar a Nota Fiscal.

O Protocolo Digital das Notas Fiscais possibilitará que a empresa contratada acompanhe o andamento de seu processo de pagamento.