PREFEITURA DE
SÃO PAULO

SUBPREFEITURA DE SAPOPEMBA
Supervisão de Administração e Suprimentos
Avenida Sapopemba nº 9064, - São Paulo/SP - CEP 03988-000
Telefone: (11) 2701-1417

Termo de Referência

PROCESSO Nº 6061.2026/0001367-5

OBJETO DA CONTRATAÇÃO
Aquisição de equipamentos/ eletrodomésticos destinados ao uso da Subprefeitura Sapopemba

JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO
O presente tem como finalidade a aquisição de equipamentos / eletrodomésticos, visando promover a melhoria das condições estruturais da unidade e garantir suporte adequado e qualitativo aos funcionários e usuários desta Subprefeitura.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO
Proporcionar melhoria da estrutura e organização .

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

- **GELADEIRA / REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 400 LITROS**

- Refrigerador destinado ao armazenamento e conservação de alimentos, bebidas, materiais de apoio e insumos de uso institucional, adequado para utilização em ambientes administrativos e de convivência da unidade.

Características mínimas:

- Capacidade total mínima de 400 litros;

- Modelo duplex, com compartimentos independentes para refrigerador e freezer;
- Sistema Frost Free, dispensando descongelamento manual;
- Controle de temperatura ajustável;
- Iluminação interna;
- Prateleiras internas removíveis e reguláveis;
- Compartimentos para armazenamento de alimentos e bebidas.

Eficiência energética:

- Classificação energética compatível com os padrões vigentes do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE/INMETRO);
- Baixo consumo de energia elétrica;
- Tecnologia que favoreça a eficiência energética e redução dos custos operacionais.

Requisitos construtivos:

- Gabinete externo resistente à corrosão e ao uso contínuo;
- Revestimento interno de fácil limpeza e higienização;
- Prateleiras fabricadas em vidro temperado, aço ou material de resistência equivalente;
- Pés niveladores ajustáveis;
- Portas com vedação eficiente para conservação da temperatura interna;
- Componentes novos e sem uso anterior

Capacidade:

- Refrigerador com capacidade adequada para armazenamento institucional;
- Freezer integrado com capacidade compatível ao volume total do equipamento.

Cor:

- Branca

Aplicação:

- Adequada para utilização em unidades de saúde, áreas administrativas, espaços de convivência, salas de apoio e demais ambientes institucionais.

Alimentação elétrica:

- 127 v

Garantia:

- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.

Critério de aceitabilidade:

- Produto novo, sem uso anterior, entregue em embalagem original do fabricante, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa e demais acessórios necessários ao seu funcionamento
- **01 UNIDADE**

- **FORNO MICRO-ONDAS COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 34 LITROS**
- Forno micro-ondas destinado ao aquecimento, descongelamento e preparo de alimentos e bebidas, adequado para utilização em áreas de apoio, copa e espaços de convivência da unidade.

Características mínimas:

- Capacidade interna mínima de 34 litros;
- Painel de controle eletrônico;
- Funções de aquecimento e descongelamento;
- Controle de tempo e potência;
- Prato giratório interno;
- Relógio digital integrado;
- Sinal sonoro de término de operação;
- Iluminação interna.

Desempenho:

- Potência compatível com a capacidade do equipamento;
- Distribuição uniforme do aquecimento;
- Operação simples e intuitiva;
- Funcionamento adequado para uso frequente em ambiente institucional.

Requisitos construtivos:

- Gabinete externo fabricado em aço, chapa metálica pintada ou material de resistência equivalente;
- Cavidade interna com revestimento resistente e de fácil limpeza;
- Porta com visor frontal e sistema de travamento seguro;
- Componentes novos e sem uso anterior;
- Acabamento sem rebarbas, deformações ou imperfeições. Segurança:
- Sistema de bloqueio de funcionamento com a porta aberta;
- Proteção contra superaquecimento;
- Equipamento certificado conforme regulamentação vigente.

Cor:

- Branca

Alimentação elétrica:

- 127 v

Aplicação:

- Adequado para utilização em copas, áreas de apoio, espaços de convivência e demais ambientes institucionais.

Garantia:

- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.

Critério de aceitabilidade:

Produto novo, sem uso anterior, entregue em embalagem original do fabricante, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa e todos os acessórios necessários ao seu funcionamento.

- **UNIDADE 02**

- **COOKTOP / FOGÃO DE INDUÇÃO ELÉTRICO COM 04 ZONAS DE AQUECIMENTO**

- Equipamento destinado ao preparo e aquecimento de alimentos, adequado para utilização em atividades educativas, terapêuticas, oficinas, demonstrações culinárias e demais ações desenvolvidas em ambiente institucional.

Características mínimas:

- Tecnologia de aquecimento por indução eletromagnética;
- Possuir 04 zonas independentes de aquecimento;
- Mesa vitrocerâmica ou vidro cerâmico de alta resistência;
- Superfície lisa de fácil limpeza e higienização;
- Painel de controle digital sensível ao toque (touch) ou tecnologia equivalente;
- Controle individual de potência para cada zona de aquecimento;
- Alimentação elétrica compatível com a rede da unidade.

Desempenho:

- Potência total mínima de 6.000 W;
- Aquecimento rápido e eficiente;
- Controle preciso de temperatura e potência;
- Distribuição uniforme do calor;
- Operação silenciosa.

Funções mínimas:

- Ajuste de potência em múltiplos níveis;
- Controle de temperatura;
- Função temporizador (timer);
- Sistema de desligamento automático;
- Indicação visual de funcionamento;
- Indicador de superfície aquecida ou calor residual.

Segurança:

- Sistema de proteção contra superaquecimento;
- Travamento de segurança do painel (bloqueio infantil ou equivalente);
- Desligamento automático em caso de ausência de recipiente compatível;
- Proteção contra variações elétricas compatível com a tecnologia do equipamento.

Requisitos construtivos:

- Estrutura resistente para utilização contínua em ambiente institucional;
- Mesa em vidro vitrocerâmico ou material de resistência equivalente;
- Acabamento sem rebarbas, fissuras ou imperfeições;
- Componentes novos e sem uso anterior.

Aplicação:

- Adequado para utilização em cozinhas institucionais, copas, espaços de convivência, oficinas culinárias, práticas integrativas, atividades educativas e demais ações desenvolvidas pelo CRPICS.

Alimentação elétrica:

127 v

Garantia:

- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.

Critério de aceitabilidade:

- Produto novo, sem uso anterior, entregue em embalagem original do fabricante, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa e todos os acessórios necessários ao seu funcionamento.
- **UNIDADE 01**

TELEVISOR DE 50 POLEGADAS, SMART TV

- Com tecnologia de emissor de luz (LED) ;
- Transmissão do sinal em alta definição;
- Resolução Full HD ou Superior, com decodificador de TV digital (DTV) integrado, com no mínimo 02 (duas) entradas HDMI e 01 (uma) UBS;
- Possuir manual em portugues;
- Voltagem de 110-220V;
- Embalagem original do fabricante.
- **UNIDADE 01**

CAFETEIRA ELÉTRICA INOX 6L

- Material Aço inoxidável;
- Aplicação : Industrial;
- Capacidade : 6 litros;
- Voltagem : 110/220 V;
- Características adicionais: 1 Depósito , pingadeira , base, termostato;
- Potência: 1.300W;
- Adendo - Aceita-se equipamento com capacitadade e potência iguais ou superiores ao especificado; corpo em aço inoxidável 430 e aro em alumínio polido; sistema de extração por percolação com cesto filtro permanente (dispensa uso de filtro de papel ou pano), termostato regulável de 20 a 120 graus, torneiras com visor de nível para café e água,pés inclinados com sapatas antederrapantes ;
- Padrão de referência : Marchesoni.
- **UNIDADE 01**

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATATA:

A CONTRATADA deverá observar rigorosamente as especificações técnicas deste Anexo, obrigando-se a substituir o produto rejeitado pela Unidade Requisitante, bem assim todas as disposições descritas no Termo de Referência.

A CONTRATADA deverá efetuar a entrega do objeto contratado no local e prazo previstos neste instrumento.

Da nota fiscal, a contratada fará constar a marca/fabricante do produto e o número do lote correspondente, se o caso e em cada lote a NF do produto deve ser acompanhado do controle tecnológico realizado através de empresa conceituada reconhecida pelo INMETRO atestando que o material entregue obedece às especificações do material solicitado pela PMSP.

A CONTRATADA deverá observar todas as normas legais vigentes, obrigando-se a manter as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório que precedeu a celebração do ajuste em especial o Código de Defesa do Consumidor.

Os materiais adquiridos deverão ser transportados até o local de entrega na SUB-SB, descrito no item 5.3 deste ANEXO conforme praxe do fabricante, devendo-se garantir proteção durante o transporte contra choques, danificação na estrutura, e demais providências a cargo da CONTRATADA, como seguro e outras, que deverá cumprir com as normas exigidas na legislação em vigor.

A Contratada será responsável pela segurança do trabalho de seus funcionários e pelos atos por eles praticados, responsabilizando-se, ainda, por eventuais danos pessoais e materiais causados a terceiros durante o transporte e descarga no

local da entrega.O frete ocorrerá por conta da CONTRATADA, ou seja, o preço englobará também a entrega no endereço indicado pela SUB-SB.

Caso ocorra à necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo de pagamento será interrompida, reiniciando -se a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

PENALIDADES

Pelo descumprimento do ajuste a contratada sujeitar-se-á às penalidades abaixo indicadas, conforme segue:

Pela inexecução total ou parcial do contrato, ou do instrumento equivalente a Administração poderá, garantida a defesa prévia, aplicar aos contratados as sanções previstas no artigo 156 da Lei nº 14.133/2021 e suas atualizações;

Multa pela recusa da contratada em retirar a Nota de Empenho, ou retirá-la fora do prazo estabelecido, ou não assinar o contrato: 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota de Empenho;

Incide na mesma multa prevista no subitem anterior se impedida de retirar a nota de empenho ou assinar o contrato, pela não apresentação da documentação exigível;

Multa por dia de atraso, em relação ao prazo contratual: 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela do material a ser entregue; além de multa de 1% (um por cento) por dia de atraso da parcela do material objeto do presente a ser entregue, a qual incidirá sobre o valor da nota de empenho, até o limite de 20 (vinte) dias de atraso, quando será considerado inexecução parcial e/ou total do contrato.

Multa por problemas técnicos: 10% (dez por cento) sobre o valor do material entregue em desconformidade com as determinações da unidade requisitante; além da multa de 1% (um por cento) ao dia, se o material não for substituído em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que a Administração tiver comunicado à empresa a irregularidade;

Multa pelo descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes da contratação, que não estejam previstas nos subitens anteriores: 2,5% (dois vírgula cinco por cento), a qual incidirá sobre o valor contratual;

Multa por inexecução parcial do contrato: 15% (quinze por cento) sobre o valor contratual; 8.8 Multa pela inexecução total do contrato: 30% (trinta por cento) sobre o valor contratual.
As demais sanções inscritas no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas atualizações;

As multas são independentes; a aplicação de uma não exclui a das outras;

Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 do mencionado diploma legal, observados os prazos ali fixados.

CONDIÇÕES GERAIS:

PRAZO DE ENTREGA: 30 (trinta) dias, a contar da data de recebimento da Nota de Empenho pelo Fornecedor.

Forma de Entrega: A entrega deverá ser efetuada em 1 parcela e agendada através do telefone (11) 2701-1470 com José Barbosa Filho (Chefe Almoxarifado) e feita de acordo com os prazos informados e o Quadro I – ESPECIFICAÇÕES.

Quantidades: De acordo com o constante no quadro 1 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.

Local de Entrega: SUBPREFEITURA SAPOPEMBA - Av. Sapopemba, 9064 – Jardim Grimaldi - São Paulo/SP. –Telefone: 2701-1417.

O objeto da contratação será recebido pela contratante consoante o disposto no artigo 140, da Lei Federal n.º 14.133/2021 e demais legislação municipal pertinente, observadas as regras estabelecidas neste Termo de Referência.
Das condições de recebimento do objeto:

. A licitante deverá fazer constar de forma expressa na proposta a Marca e/ou Fabricante do material cotado.

. A entrega dos bens deverá ser atestada pela Unidade, que aferirá a sua conformidade com as especificações deste Termo de Referência.

Constatadas irregularidades no objeto contratual a Unidade poderá:

a) com relação à especificação, rejeitá-lo, no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b) com relação à diferença de quantidades ou de partes do objeto contratado, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

. Na hipótese de substituição ou complementação, a CONTRATADA deverá fazê-lo em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados de sua notificação, mantido o preço inicialmente contratado.

O objeto da presente contratação será recebido em caráter definitivo, em até 2 (dois) dias úteis, contados da data da entrega, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante recibo firmado pelo servidor responsável.
. Deverá constar na proposta prazo de validade não inferior a 60 dias.

-Condições de Pagamento:

30 (trinta) dias do adimplemento e apresentação da 1ª via da Nota Fiscal, conforme Portaria 275/SF/2024.

.

Rosaria Regina Ribeiro de Oliveira
Supervisor(a) Técnico(a) II
Em 17/11/2026, às 13:41.

Sandra Elena Barbosa
Coordenador(a) II
Em 17/11/2026, às 13:42.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://processos.prefeitura.sp.gov.br, informando o código verificador **168796028** e o código CRC **BFC2F10F**.

1.