



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 31/2026

OBJETO: Aquisição de equipamentos e mobiliários destinados à estruturação e funcionamento das áreas de nutrição, cozinha hospitalar e apoio alimentar do Novo Hospital Municipal de Várzea Paulista.

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 6049/2026

EDITAL N° 47/2026

CONTRATANTE: Município de Várzea Paulista – Unidade Gestora Municipal de Saúde

DATA DE INÍCIO DA PROPOSTA

Dia **16/16/2026-09:00:00** (horário de Brasília)

DATA DE ENCERRAMENTO DA PROPOSTA:

Dia **26/06/2026-08:59:00** (horário de Brasília)

ABERTURA DAS PROPOSTAS E INÍCIO DA DISPUTA DE PREÇOS

Dia **26/06/2026-09:00:00** (horário de Brasília)

LOCAL DA DISPUTA: www.bbmnet.com.br

PARTICIPAÇÃO:

*AMPLA PARTICIPAÇÃO SEM RESERVA DE COTAS

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço por Item.

DADOS GERAIS:

A sessão pública para abertura das propostas e envio de lances se dará logo após o encerramento do recebimento das referidas propostas.

MODO DE DISPUTA DE LANCES: Modo de disputa ABERTO.

EXIGÊNCIA DE AMOSTRA: Não.

Tratamento diferenciado para beneficiárias da Lei Complementar nº 123, de 2006: SIM

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias úteis, contados da data da entrega da proposta readequada.

Intervalo mínimo entre lances: R\$ 10,00 (Dez) Reais

Moeda: em REAL, estando inclusos nos preços todos os tributos incidentes.



Prefeitura de
VÁRZEA PAULISTA

UNIDADE GESTORA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA

Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

LOCAL DE ENTREGA: Av. Fernão Dias Paes Leme, nº 452 - Jardim Paulista, Várzea Paulista – SP (novo Hospital Municipal de Várzea Paulista)

CONDIÇÃO DE PAGAMENTO: O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a apresentação da nota fiscal, e recebimento definitivo do objeto, em cujo corpo deverão constar n.º do Pedido de Compra, do empenho e do respectivo Processo Licitatório e em conformidade ao Decreto Municipal nº. 6.421/23.



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

SUMÁRIO

1. PREÂMBULO	4
2. DO LOCAL, DATA E HORA	4
3. DO OBJETO	5
4. DOCUMENTOS INTEGRANTES DESTE EDITAL	5
5. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL.....	5
6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DOS IMPEDIDOS DE PARTICIPAR	6
7. DO CREDENCIAMENTO	8
8. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS	10
9. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES	14
10. DA HABILITAÇÃO	20
11. ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E RECURSOS	25
12. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.....	26
13. DO CONTRATO.....	27
14. DA EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO	29
15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	30
16. DISPOSIÇÕES GERAIS	32
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA	35
ANEXO II – PROPOSTA COMERCIAL (MODELO)	36
ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE (NA HIPÓTESE DO LICITANTE SER UMA ME/EPP)	51
ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA.....	52
ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO	53
ANEXO VI – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO	68
ANEXO VII – VALOR REFERENCIAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	72



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

1. PREÂMBULO

Tornar-se público, para conhecimento dos interessados, que o Município de Várzea Paulista, através da Unidade Gestora Municipal de Gestão Pública, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com recursos advindos de **Transferências e Convênios Estaduais - VINCULADOS**, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, Decreto Municipal nº 6.420/23, Decreto Municipal nº 6.421/23, Decreto Municipal nº 6.424/23, Decreto Municipal nº 6.425/23, os quais podem ser acessados pelo link: <https://transparencia.varzeapaulista.sp.gov.br/legislacao-municipal/?opt=0> Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1.990 “Código de Defesa do Consumidor”, Portaria nº 38.729 de 10 de abril de 2026, e demais legislação aplicável, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital

1.1. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

1.2. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do **Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da Bolsa Brasileira de Mercadorias**.

1.3. Os trabalhos serão conduzidos por servidor municipal da Prefeitura Municipal de Várzea Paulista, denominado Pregoeiro(a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o campo “Editais e Processos”, constante da página eletrônica da Bolsa Brasileira de Mercadorias (www.bbmnet.com.br).

1.4. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos no presente Edital para o credenciamento junto ao provedor do sistema para participação da licitação, bem como cadastramento e a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

2. DO LOCAL, DATA E HORA

2.1. A sessão pública será realizada no site www.bbmnet.com.br às **09:00 horas** do dia **26 de junho de 2026**, horário de Brasília - DF.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

2.2. Somente poderão participar da Sessão Pública as Empresas que cadastrarem suas propostas através do site descrito no item 2.1, antes do início da sessão.

3. DO OBJETO

3.1. Aquisição de equipamentos e mobiliários destinados à estruturação e funcionamento das áreas de nutrição, cozinha hospitalar e apoio alimentar do Novo Hospital Municipal de Várzea Paulista.

3.2. Demais especificações do objeto, constam no Termo de Referência, Anexo I deste edital.

4. DOCUMENTOS INTEGRANTES DESTE EDITAL

- 4.1. Anexo I - Termo de Referência e seus anexos;
- 4.2. Anexo II - Proposta Comercial;
- 4.3. Anexo III - Declaração de ME/EPP;
- 4.4. Anexo IV – Declaração Conjunta;
- 4.5. Anexo V - Minuta de Contrato;
- 4.6. Anexo VI - Termo de Ciência e Notificação;
- 4.7. Anexo VII – Valor Unitário Referencial Máximo Aceitável R\$.

5. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

5.1. É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de esclarecimentos ou impugnação sobre o ato convocatório do pregão e seus anexos, observado para tanto, o prazo de **até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública** e deverão ser enviadas ao(à) pregoeiro(a) **EXCLUSIVAMENTE** para o e-mail: esclarecimentos@varzeapaulista.sp.gov.br até o dia **23 de junho de 2026**.

5.2. As dúvidas a serem esclarecidas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

5.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

da abertura do certame, passando a integrar os autos do Pregão, com inserção no site da Prefeitura, link “Licitações e Contratos” para ciência às demais proponentes.

5.4. É de inteira responsabilidade das empresas licitantes o acompanhamento dos esclarecimentos/adendo/erratas ou quaisquer outras informações acerca da presente licitação, dos quais serão publicados avisos no site da Prefeitura de Várzea Paulista/SP, link de “Licitações e Contratos” e/ou na Imprensa Oficial do Município.

5.5. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo(a) pregoeiro(a).

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DOS IMPEDIDOS DE PARTICIPAR

6.1. Poderão participar da licitação empresas brasileiras ou empresas estrangeiras em funcionamento no Brasil pertencentes ao ramo do objeto licitado, que atenderem a todas as exigências deste Edital, inclusive quanto à documentação.

6.2. Ficam impedidos de participar desta licitação:

6.2.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

6.2.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

6.2.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

6.2.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

6.2.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

6.2.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

6.2.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

6.2.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

6.2.9. Organizações da Sociedade Civil, atuando nessa condição;

6.2.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

6.3. O impedimento de que trata o item 6.2.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

6.4. Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados do ramo pertinente ao objeto licitado, que atendam a linha de fornecimento e a todas as demais exigências constantes neste Edital e seus Anexos.

6.5. O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão, no site da Bolsa Brasileira de Mercadorias – www.bbmnet.com.br, até o horário fixado no edital para inscrição e cadastramento da proposta inicial de preços.

6.6. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto no edital.

6.7. O custo da operacionalização do uso do sistema, ficará a cargo do licitante que pagará à Bolsa Brasileira de Mercadorias, provedora do sistema eletrônico, o equivalente aos custos



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

pela utilização dos recursos de tecnologia de informação, consoante tabela fornecida/emitida pela entidade.

6.8. Para a participação de empresas organizadas em **consórcio**, deverão ser observadas as normas estabelecidas nos Arts. 50. e 51. do Decreto Municipal nº. 6.425/23:

6.8.1. comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

6.8.2. indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

6.8.3. apresentação da documentação de habilitação especificada no instrumento convocatório por empresa consorciada;

6.8.4. comprovação de capacidade técnica do consorcio pelo somatório dos quantitativos de cada consorciado, na forma estabelecida no edital.

6.8.5. demonstração, por empresa consorciada, do atendimento aos índices contábeis, se definidos no termo de referência, para fins de qualificação econômico financeira;

6.8.6. responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, na fase de licitação e durante a vigência do contrato.

6.8.7. constituição e registro do consórcio antes da celebração do contrato, devendo comprovar o arquivamento na Junta Comercial e a inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

6.8.8. Fica impedida a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, por intermédio de mais de um consórcio ou isoladamente.

6.9. Caso sejam exigidos valores para fins de qualificação econômico-financeira, as empresas consorciadas deverão apresentar acréscimo de 20% sobre o valor exigido das licitantes individuais.

6.9.1. O acréscimo mencionado no subitem anterior não será exigido caso o consórcio seja formado exclusivamente por Mês/EPPs.

7. DO CREDENCIAMENTO



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

7.1. Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.bbmnet.com.br, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

7.2. Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.bbmnet.com.br, por telefone (11) 3181-8214, WhatsApp (11) 9.1666-9860, Chat ou e-mail.

7.3. A participação do licitante no Pregão Eletrônico se dará pelo representante credenciado que deverá manifestar em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

7.4. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

7.5. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa Brasileira de Mercadorias.

7.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

7.7. O sistema de pregão eletrônico da Bolsa Brasileira de Mercadorias é certificado digitalmente por autoridade certificadora credenciada no âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP Brasil.

7.8. A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio www.bbmnet.com.br, opção "**Login**" opção "**Licitação Pública**" "**Sala de Negociação**";



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

7.8.1. 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 a Bolsa Brasileira de Mercadorias a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

7.8.2. As propostas de preço deverão ser cadastradas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

7.9. Caberá 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 da desconexão do seu representante.

7.10. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal www.bbmnet.com.br, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

8. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

8.1. O cadastramento da proposta no sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

8.1.1. As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu “**Sala de Disputa**”, no campo das licitações na coluna (menu) da etapa “**Aberto para receber propostas**”.

8.1.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta.

8.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

8.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

8.3.1. cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

8.3.2. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende 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 sua entrega em definitivo;

8.3.3. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

8.3.4. não possui, em sua 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;

8.3.5. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

8.3.6. licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.3.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.4. A falsidade da declaração de que trata os itens 8.3.1 ao 8.3.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

8.5. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

8.6. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

8.7. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

8.7.1. Toda a comunicação entre o pregoeiro e os licitantes durante a sessão pública será realizada exclusivamente por meio de chat do sistema eletrônico, devendo o licitante acompanhar em tempo real a sessão pública e se manter disponível para responder prontamente às mensagens enviadas pelo pregoeiro.

8.8. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.

8.9. No preenchimento da proposta eletrônica deverá ser, obrigatoriamente, incluída(s) no campo próprio a(s) marca(s) e modelo(s) do(s) produto(s) ofertado(s), quando cabível ao objeto, sem qualquer identificação do licitante.

8.10. A proposta, conforme constante do **ANEXO II** deverá conter os seguintes elementos:

- a) número do processo e do pregão;
- b) descrição do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações do Edital e Termo de Referência;
- c) especificação e marca (quando cabível);
- d) **valor unitário e valor total dos itens.**

8.11. Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

sociais, trabalhistas, seguros, lucro, transporte e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste edital e seus anexos, sem que caiba direito à proponente reivindicar custos adicionais.

8.11.1. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

8.11.2. Não serão aceitos valores unitários que ultrapassem o preço médio praticado no mercado e ao da média orçada pela Administração.

8.12. O prazo de **validade da proposta é de 60 (sessenta) dias úteis**, contados da data da entrega da proposta **readequada**, e **do lance será de 60 (sessenta) dias úteis**, contados da data da abertura da sessão pública do pregão. Decorridos esses prazos sem convocação para a assinatura do contrato, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

8.13. Não serão aceitos valores com mais de **duas casas decimais** após a vírgula, para cada valor unitário constante da proposta.

8.14. A proposta de preço deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

8.15. O licitante deve observar o prazo para entrega, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.

8.16. Para fins de aceitação pelo Pregoeiro, a proposta final não deverá ultrapassar o valor estimado pela Prefeitura, inclusive no que tange aos valores unitários dos itens, devendo atender todas as condições do edital e anexos, sob pena de desclassificação.

8.17. A apresentação dos preços da proposta na licitação será considerada como evidência de que a proponente examinou completamente as especificações e demais documentos, que os comparou entre si, e que obteve as informações necessárias e satisfatórias sobre qualquer ponto duvidoso antes de sua formulação, e que os documentos da licitação lhe permitiram a preparar uma proposta de preços completa e satisfatória.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

9. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 9.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados anteriormente neste Edital.
- 9.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a etapa de abertura da sessão pública.
- 9.3. Quando autorizado e devidamente justificado pelo Pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.
- 9.3.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 9.3.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 9.3.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 9.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 9.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.
- 9.6. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 9.7. O lance deverá ser ofertado pelo **menor preço por item**.
- 9.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 9.9. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 9.10. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de R\$ 10,00 (dez reais).



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

- 9.11.** O procedimento seguirá de acordo com o MODO DE DISPUTA ABERTO.
- 9.12.** No pregão eletrônico com o MODO DE DISPUTA “ABERTO”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 9.12.1.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 9.12.2.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 9.12.3.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 9.13.** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 9.14.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 3 (três) horas a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 9.15.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 9.16.** Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.
- 9.16.1.** 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 melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 9.16.2.** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

9.16.3. Caso a microempresa e empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes 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.

9.16.4. Não se aplicará o desempate de que tratam os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa/empresa de pequeno porte.

9.17. Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

9.17.1.01. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

9.17.1.02. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

9.17.1.03. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

9.17.1.04. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (compliance), conforme orientações dos órgãos de controle.

9.17.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

9.17.2.01. empresas estabelecidas no território do Estado em que este se localize;

9.17.2.02. empresas brasileiras;

9.17.2.03. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

9.17.2.04. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

9.17.2.05. OS DOCUMENTOS DEVERÃO SER ANEXADOS NA PLATAFORMA, NO PRAZO DE 10 MINUTOS A CONTAR DO DISPARO DA SOLICITAÇÃO DO PREGOEIRO.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

9.17.3. Em conformidade com o Acórdão 723/2024 TCU-Plenário, persistindo o empate será adotado para o critério de desempate o sorteio ocorrerá através da plataforma eletrônica BBMnet.

9.18. Será assegurada como critério de desempate a preferência de contratação para os beneficiários, devidamente identificados nessa condição na forma do Decreto Municipal e da legislação federal, em detrimento de empresa de regime diverso.

9.19. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

9.19.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

9.19.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.19.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

9.20. Serão **DESCLASSIFICADAS** as propostas:

9.20.1. Omissas ou vagas bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

9.20.2. Que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital;

9.20.3. Que apresentarem qualquer forma de identificação do licitante.

9.20.4. Que apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

9.20.5. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

9.20.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital e seus anexos, desde que insanável.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

9.21. A ausência de resposta do licitante no chat, quando convocado pelo pregoeiro para negociação ou esclarecimentos, poderá ser interpretada como desinteresse na continuidade do certame, podendo resultar em desclassificação da proposta e convocação do licitante subsequente e a aplicação de penalidades administrativas, conforme cláusula 16.1.

9.22. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

9.22.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

9.22.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

9.23. Antes do julgamento e aceitação das propostas, a licitante que tiver intenção de interpor recurso, deverá manifestar seu interesse, em campo próprio do sistema, que se manterá disponível por 10 minutos, conforme Artigo 165 da Lei nº. 14.133/21.

9.24. O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, em campo próprio do Sistema, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital, além dos documentos relacionados abaixo:

9.24.1. A proposta deverá estar acompanhada de catálogo, ficha técnica, manual do fabricante, folder comercial ou outro documento idôneo equivalente que permita a verificação das características técnicas do produto ofertado e sua compatibilidade com as especificações constantes no Termo de Referência. O catálogo deverá conter também o número do registro de cada produto na ANVISA, quando aplicável.

9.24.2. Os documentos apresentados deverão permitir a verificação das características dos equipamentos e mobiliários ofertados, incluindo, quando aplicável, materiais, dimensões, capacidade de carga e demais especificações pertinentes.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

9.24.2.01. Outras normas específicas aplicáveis ao tipo de equipamento e mobiliários, quando couber, ou equivalentes internacionais;

9.24.3. Declaração de conformidade do fabricante, atestando que o equipamento e mobiliário atende às normas técnicas e regulamentações aplicáveis;

9.24.4. Comprovação de conformidade com a norma ABNT NBR 14136 (plugues e tomadas), quando aplicável;

9.24.5. Certificado de calibração do equipamento, quando aplicável;

9.24.6. Identificação do equipamento contendo número de série, lote (quando aplicável) e dados de rastreabilidade;

9.24.7. Declaração de garantia mínima conforme estabelecido neste Termo de Referência;

9.24.8. Comprovação de assistência técnica autorizada no território nacional;

9.24.9. Declaração de disponibilidade de peças de reposição pelo período mínimo de 05 (cinco) anos.

9.24.10. Em se tratando de documentos em língua estrangeira, deverá constar tradução juramentada de todos os documentos com cópia autenticada.

9.24.11. Quando aplicável ao item ofertado e exigido pela legislação sanitária vigente, deverá ser apresentado o registro, cadastro ou notificação junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Nos casos de dispensa, deverá ser apresentada documentação oficial que comprove tal condição.

9.24.12. Caso a licitante deixe de apresentar os documentos complementares, será imediatamente desclassificada, e a próxima licitante será convocada para a apresentação, sem prejuízo das demais disposições previstas na legislação.

9.25. PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO

9.25.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) 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 consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União;



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

- b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça - CNJ;
- c) Relação de apenados disponível no Portal do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCESP;
- d) Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

9.25.1.01. Constatada a existência de sanção impeditiva de participação, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Encerrada a etapa de negociação e aceitação, será iniciada a fase de Habilitação, onde será disponibilizado ao licitante classificado em primeiro lugar, o comando para inserção dos documentos de Habilitação descrito nos itens a seguir.

10.2. O prazo para a inserção dos documentos solicitados neste edital será de **2 (duas) horas**, a contar do disparo da mensagem da liberação do comando para inserção dos seguintes documentos, sujeito a desclassificação, caso não faça no tempo determinado.

10.3. HABILITAÇÃO JURÍDICA

10.3.1. Pessoa física, quando cabível sua participação: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

10.3.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.3.3. Microempreendedor individual – MEI: Certificado da condição de microempreendedor individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/ptbr/empreendedor>;

10.3.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

10.3.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial de União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

10.3.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.3.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

a) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

b) Caso o fornecedor de encaixe em alguma categoria que seja isenta da obrigatoriedade da apresentação dos documentos solicitados acima, esse ficará isento da apresentação do mesmo, devendo apenas apresentar documento descrevendo a categoria em que se enquadra na isenção.

c) O objeto social da licitante deverá ser compatível com o objeto licitado (do mesmo ramo de atividade), sob pena de desclassificação.

10.3.8. A apresentação de Autorização de Funcionamento de Empresa – AFE será exigida exclusivamente para os fornecedores e produtos sujeitos a tal obrigação, nos termos da regulamentação da ANVISA, admitida a comprovação de dispensa legal quando aplicável.

10.4. HABILITAÇÕES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

10.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda;

10.4.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

10.4.3. Prova de Regularidade Fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

certidão expedida conjuntamente pela Secretaria de Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e a Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados;

10.4.4. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual em que estiver situada a sede do licitante, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa, que comprove a inexistência de débitos tributários estaduais, e a Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual, admitindo-se certidão unificada, quando disponível, ou certidões distintas emitidas pelos órgãos competentes;

10.4.5. Prova de regularidade fiscal junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

10.4.6. Prova de regularidade fiscal junto à Fazenda Municipal (Tributo Mobiliário), relativas ao domicílio ou sede da licitante;

10.4.7. 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, de 1º de maio de 1943;

10.4.8. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato ou emissão do pedido de compras.

10.4.8.01. Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar 123/2006, de 14/12/06, serão observados os seguintes procedimentos:

a) As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da habilitação, deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;

b) Havendo alguma restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

débito de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

c) A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº. 14.133/21 e cláusula 15 deste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do instrumento contratual ou revogar a licitação.

10.4.9. O licitante deverá declarar para fins do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional, nº 20/98, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos.

10.5. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.5.1. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor judicial competente da sede do fornecedor, nos termos do art. 69, caput, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, admitindo-se a apresentação de certidão consolidada, quando disponível;

10.5.1.01. No caso de silêncio do documento a respeito de sua validade, a certidão deverá apresentar data de emissão de, no máximo, 90 (noventa) dias anteriores à data fixada para a sessão de abertura da licitação.

10.5.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, evidenciando a boa situação financeira da empresa, mediante a comprovação de:

Liquidez Geral = $\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$
(O resultado deverá ser maior ou igual a 1,00)

Liquidez Corrente = $\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$
(O resultado deverá ser maior ou igual a 1,0)

Grau de Endividamento = $\frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo Geral}}{\text{Ativo Total}}$
(O resultado deverá ser menor ou igual a 0,50)



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

10.5.3. Comprovação de capital mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

10.5.4. O atendimento dos índices econômicos previstos neste tópico deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante, nos termos do artigo 69, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.5.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

10.5.6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

10.5.7. O balanço patrimonial deve ser apresentado devidamente registrado, com recibo de entrega ao SPED, com a assinatura do representante legal e do contador, contendo termo de abertura e termo de encerramento.

10.5.8. Para balanço patrimonial não cadastrado junto ao SPED, deverá ser apresentado o balanço patrimonial e a demonstração do resultado do exercício no Livro Diário, acompanhados do respectivo termo de abertura e termo de encerramento, e prova de registro na Junta Comercial ou Cartório de Registro.

10.6. DECLARAÇÕES

10.6.1. Declaração de enquadramento como microempresa/empresa de pequeno porte (**conforme ANEXO III**), na hipótese do licitante ser uma ME/EPP, e tenha a intenção de receber o tratamento diferenciado, nos termos da Lei Complementar Federal nº. 123/2006.

10.6.2. Declaração Conjunta, conforme modelo constante do **ANEXO IV**.

10.7. DA HABILITAÇÃO DE EMPRESAS COM FILIAIS

10.7.1. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante que efetivamente executará o objeto da presente licitação;

10.7.2. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

10.7.3. Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que somente são emitidos em nome da matriz.

10.8. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

10.8.1. Os documentos exigidos para fins de habilitação serão apresentados exclusivamente por meio eletrônico, via sistema BBMNET, quando possível, sempre com assinatura eletrônica do representante da empresa ou documento digital original. Havendo dúvida sobre a veracidade do documento, será exigida a apresentação do respectivo documento original, autenticado por cartório competente ou servidor da Administração, **no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.**

10.8.2. As Certidões Negativas de Débitos Federais ou as Certidões Positivas com Efeitos de Negativa, expedidas via Internet, só serão aceitas em via original (Portaria Conjunta PGFN/RFB 1751/14);

10.8.3. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração terá como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

10.8.4. Será considerado habilitado o licitante que apresentar devidamente os documentos exigidos no edital.

10.8.5. Constituem motivos para inabilitação do licitante:

10.8.5.01. a substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão;

10.8.5.02. o não cumprimento dos requisitos de habilitação.

11. ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E RECURSOS

11.1. A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. A intenção de recorrer deverá ser manifestada após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

11.3. O tempo máximo para manifestação da intenção de recurso será de 02 (duas) horas, de acordo com o aviso prévio do pregoeiro via chat do sistema BBMNET, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

11.4. Os recursos deverão ser obrigatoriamente encaminhados em campo próprio do sistema sob pena de preclusão.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

11.5. O prazo para apresentação das razões recursais é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.6. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões em igual prazo, contado da interposição do recurso, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.7. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.8. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.9. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.10. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o(a) pregoeiro(a) adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e o encaminhará à autoridade competente para homologação.

11.11. A homologação do resultado desta licitação não obriga a Administração a contratar o fornecimento dos produtos.

11.12. O resultado final do Pregão será divulgado na Imprensa Oficial do Município, e no portal de Licitações Municipal.

11.13. Adjudicada e homologada a licitação, a contratação será formalizada através do Contrato Administrativo.

12. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a apresentação da nota fiscal, e recebimento definitivo do objeto, em cujo corpo deverão constar n.º do Pedido de Compra, do empenho e do respectivo Processo Licitatório e em conformidade ao Decreto Municipal n.º 6.421/23.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

12.1.1. Na hipótese de divergência com as condições contratadas, a fatura será recusada pela **PREFEITURA** mediante declaração expressa das razões da desconformidade, ficando estabelecido que o novo prazo para pagamento será contado a partir da data da apresentação da nova fatura, devidamente corrigida.

12.1.2. A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, a regularidade relativa às contribuições previdenciárias do INSS, ao FGTS e à Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, mediante apresentação das respectivas comprovações, quando solicitadas pela Administração. O pagamento pelos serviços efetivamente prestados ou bens regularmente fornecidos não exime a contratada da obrigação de manter a regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária durante toda a execução contratual, cuja inobservância poderá ensejar a adoção das medidas legais e aplicação das sanções contratuais cabíveis, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

12.1.3. A **PREFEITURA** realizará a retenção do IRRF (Imposto de Renda Retido na Fonte) em TODOS os pagamentos realizados a fornecedores de produtos e prestadores de serviços, inclusive obras de construção civil em conformidade com o Decreto Municipal 6.382/2023.

As alíquotas de incidência a serem aplicadas sobre o valor a ser pago corresponderá a espécie do bem fornecido ou do serviço prestado, conforme estabelecido na Instrução Normativa RFB 1234/2012 com as alterações promovidas pela Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 2145/2023 e eventuais outras legislações correlatas.

12.1.4. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC de correção monetária.

12.1.5. "Em razão da Portaria CAT – 162/2008, somente serão aceitas Notas Fiscais Eletrônicas (NF-e).

12.1.6. Caso o licitante vencedor seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

13. DO CONTRATO



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

13.1. Homologado o procedimento, a Unidade Gestora de Gestão Pública, através de seu(sua) Pregoeiro(a), convocará o adjudicatário classificado em primeiro lugar para, **dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar da data de recebimento, assinar o Contrato, cuja minuta integra este Edital, podendo, ainda, sujeitar-se a penalidades.

13.2. Integra o presente Edital a minuta do instrumento de contrato a ser firmado, cujas cláusulas constituem as condições contratuais deste certame.

13.3. A execução do objeto do contrato será gerida, acompanhada e fiscalizada pela Unidade Gestora Municipal de Saúde, através do servidor Filipe da Silva Cardoso, Coordenador de Almoxarifado, que terá autoridade para exercer, em seu nome, toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização da execução contratual devendo materializar os atos de gestão e fiscalização em processo administrativo próprio, devendo ser nomeada através de portaria até a formalização do contrato administrativo.

13.4. A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura, não sendo admitida prorrogação quanto ao fornecimento do objeto, por se tratar de contratação de entrega integral.

13.4.1. A eficácia do Contrato a ser celebrado e de seus eventuais aditamentos estará condicionada a sua divulgação, no prazo legal, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

13.4.2. A execução do objeto se encerra com a entrega definitiva dos itens, não sendo admitida prorrogação contratual quanto ao fornecimento.

13.4.3. A garantia dos itens observará as condições estabelecidas no Termo de Referência, independentemente da vigência contratual.

13.4.4. Quando a não conclusão do objeto da contratação decorrer de culpa do Contratado:
a) O Contratado será constituído em mora, aplicando-se as sanções administrativas cabíveis;
b) O Contratante poderá optar pela extinção do contrato, adotando as medidas legais para continuidade da execução, nos termos do art. 111 da Lei nº 14.133/2021.

13.5. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado e constante no quadro comparativo de prévias. Após o



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante do índice INPC do IBGE, ou outro indexador que vier a substituí-lo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

13.6. Durante o prazo de validade do Contrato, sua detentora fica obrigada a fornecer o objeto ora licitado, nas quantidades indicadas em cada Autorização de Fornecimento.

13.7. A emissão da Nota de Empenho, sua retificação ou cancelamento total ou parcial, bem como a elaboração de contratos será igualmente autorizada pelo Prefeito Municipal, ou por quem ele delegar.

13.8. Não obstante os prazos ora estipulados, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da publicação do extrato do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

13.9. As despesas decorrentes da contratação do objeto licitado correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Fonte: Transferências e Convênios Estaduais - VINCULADOS
--

Classificação: 02.14.03.10.122.0070.1009.4.4.90.52.00

13.9.1. Os recursos financeiros são provenientes do **Convênio nº 00147/2026 – Processo nº SES-PRC-2026-00047-DM**, destinado à implantação e ao aparelhamento da unidade hospitalar.

14. DA ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

14.1. O objeto desta licitação, deve ser executado de acordo com as especificações contidas no Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

14.1.1. Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela licitante, para serem submetidos à apreciação superior.



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

14.2. O objeto adquirido deve estar de acordo com as normas específicas do setor, especialmente o contido no artigo 39, inc. VIII do Código de Defesa do Consumidor.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o Contratado que:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Dar causa à inexecução total do contrato;
- d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetos da licitação;
- l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

15.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g" do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "h", "i", "j", "k" e "l" do subitem acima, bem como nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

15.3. A sanção de multa será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no subitem 6.1, no que tange à inexecução total, parcial ou inadimplemento das obrigações assumidas junto à Administração Pública, e será calculada na forma do edital e/ou do contrato, estipuladas de acordo com a natureza e a gravidade da falta, conforme art. 6º, §3º, do Decreto Municipal n.6.428/2023:

a) multa compensatória por inexecução total: 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação;

b) multa compensatória por inexecução parcial, no mesmo percentual da letra "a", mas aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida (em termos de valor/quantidade);

c) multa moratória por atraso: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso na execução contratual, calculada sobre o valor total da contratação até o limite de 10% (dez por cento), sendo que, caso a multa moratória se refira à inexecução parcial, ela será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida (em termos de valor/quantidade).

15.4. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato, sendo que a aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na legislação.

15.5. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

15.6. Todas as sanções previstas neste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

15.7. A aplicação das sanções seguirá o rito estabelecido na Lei n. 14.133/2021, bem como no Decreto Municipal n.6.428/2023.



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

15.8. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pelo Contrato perante o Município.

15.9. Os endereços de e-mail informados serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n. 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n. 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

15.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste contrato, edital ou termo de referência, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA PAULISTA, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

16.2. O Município de VÁRZEA PAULISTA poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

16.3. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. 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 pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

16.4. É facultado ao(à) Pregoeiro(a), ou a autoridade a ele(a) superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

16.5. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo(a) Pregoeiro(a), sob pena de desclassificação/inabilitação.

16.6. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

16.7. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

16.8. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado, por meio eletrônico (internet) e no Portal de Licitações Municipal.

16.9. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo(a) Pregoeiro(a) nos termos da legislação pertinente.

16.10. A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

16.11. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o de VÁRZEA PAULISTA considerado aquele a que está vinculado o(a) Pregoeiro(a).

16.12. Informações sobre o andamento da licitação, poderão ser obtidas através do e-mail esclarecimentos@varzeapaulista.sp.gov.br

16.13. A documentação apresentada para fins de habilitação da Empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.

16.14. 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 e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.

16.15. No que for omissos este edital, aplicar-se-ão subsidiariamente as disposições da Lei Federal 14.133/21.

Várzea Paulista, 12 de junho de 2026.

Gabriela Mota e Campos
Diretora de Licitações



Prefeitura de
VÁRZEA PAULISTA

UNIDADE GESTORA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA

Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

*** O Termo de Referência encontra-se anexo à pasta do edital na extensão “PDF”**



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

ANEXO II – PROPOSTA COMERCIAL (MODELO)

Pregão Eletrônico nº. 31/2026

Nome da Proponente:

Endereço:

Telefone/Fax:

CNPJ/MF N.

Conforme estipulado no Edital propomos:

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	2	UN	CALDEIRÃO 300 L COZINHA Características: Aço inoxidável Aquecimento: Turbo-gás Tipo de gás: Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) / Gás Natural (GN) Consumo nominal de gás/h (GLP): 33,60 Kg/h Consumo nominal de gás/h (GN): 4,54 m³/h Pot. térmica BTU/h (GLP): 168.000 BTU Pot. térmica Kcal/h (GN): 42.300 Kcal Capacidade: 300 Litros Acompanha: Válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro Medidas: Altura: 118 cm Largura: 91 cm Comprimento: 91 cm			
2	4	UN	CARRO BANDEJA P/ TRANSPORTE DE ITENS / INSUMOS COZINHA Características: Carro bandeja para transporte de itens e insumos de cozinha, confeccionado em aço inoxidável AISI 304 com acabamento escovado, resistente à corrosão e de fácil higienização, dotado de no mínimo duas a três prateleiras planas ou tipo bandeja com bordas elevadas para contenção de líquidos e segurança no transporte, estrutura tubular reforçada com capacidade mínima de carga de 100 kg distribuídos, dimensões aproximadas de 800 a 1000 mm de comprimento, 400 a 600 mm de largura e 800 a 1000 mm de altura, equipado com quatro rodízios giratórios de no mínimo 3” ou 4”, sendo dois com sistema de freio, com rodas em material termoplástico ou borracha maciça			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

			que não danifique o piso e proporcione baixo ruído, possuir cantos arredondados para segurança do usuário, empurrador ergonômico integrado à estrutura, compatível com ambientes hospitalares e de serviços de alimentação, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA) e boas práticas de fabricação e higiene.			
3	6	UN	CARRO COLETOR DE BANDEJAS (MÓVEL, INOX) Características: Construído totalmente em aço inoxidável com duas prateleiras para-choque de borracha pés com 4 rodízios de 5". Dois giratórios e 2 rodízios fixos todos sem freio. Dimensões Externas: 90 X 50 X 82cm C x L x A).			
4	6	UN	CARRO TÉRMICO P/ DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS Características: Carro térmico para transporte de alimentação hospitalar, tipo quente e frio, destinado à distribuição segura de refeições, confeccionado em estrutura robusta com gabinete isotérmico em aço inoxidável AISI 304 ou material polimérico de alta resistência com isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade, capaz de manter simultaneamente compartimentos aquecidos e refrigerados, com sistema elétrico de aquecimento controlado por termostato ajustável (faixa mínima de +60°C a +90°C) e sistema de refrigeração ou conservação térmica para alimentos frios (faixa aproximada de 2°C a 8°C), dotado de portas com vedação hermética, puxadores ergonômicos e travas seguras, capacidade compatível com bandejas hospitalares padrão (mínimo de 20 refeições por ciclo), prateleiras ou trilhos internos removíveis e ajustáveis, painel de controle com indicação de temperatura, alimentação elétrica bivolt ou conforme padrão hospitalar, equipado com rodízios giratórios de no mínimo 4", sendo dois com freio, com rodas silenciosas e não marcantes, cantos arredondados para segurança e facilidade de higienização, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA, RDC 216) e requisitos de boas			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

			práticas para serviços de alimentação em ambiente hospitalar.			
5	2	UN	CONGELADOR PARA BANCO DE LEITE Características: Freezer para banco de leite humano, tipo vertical ou horizontal, destinado ao armazenamento seguro de leite humano ordenhado, com capacidade mínima de 300 litros (ou conforme necessidade do serviço), faixa de operação controlada de temperatura entre -10°C a -30°C, com estabilidade térmica e uniformidade interna, sistema de refrigeração por compressor hermético de alta eficiência, com gás refrigerante ecológico, isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade, gabinete interno em material inoxidável ou plástico de grau alimentício de fácil higienização, porta(s) com vedação magnética e sistema de fechamento seguro, controle eletrônico digital com display externo para monitoramento contínuo da temperatura, equipado com sistema de alarme audiovisual para variações de temperatura, porta aberta e falha de energia, possibilidade de registro de dados (data logger) ou saída para monitoramento externo, prateleiras ou cestos internos removíveis e ajustáveis, alimentação elétrica compatível com rede hospitalar (220V), baixo nível de ruído, rodízios para mobilidade com travamento, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA – RDC 171 e correlatas) e boas práticas para bancos de leite humano, garantindo conservação adequada e rastreabilidade do material armazenado.			
6	1	UN	FOGÃO 2 BOCAS C/PÉ 40X40 AÇO 304 ALTA PRESSÃO P 6,5 Características: Fogão industrial de 2 bocas com pés, dimensões aproximadas de 400 x 400 mm, construído integralmente em aço inoxidável AISI 304 com acabamento escovado, destinado ao uso em cozinhas profissionais e hospitalares, dotado de dois queimadores de alta pressão com potência aproximada de 6,5 kW cada, em ferro fundido ou material de			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

			<p>alta resistência térmica, grelhas removíveis reforçadas para apoio seguro de painéis, estrutura com pés fixos ou removíveis com sapatas niveladoras, sistema de alimentação a gás GLP ou GN com válvulas de controle individual por queimador, registro de segurança e conexões conforme normas técnicas vigentes, acendimento manual ou automático, bandeja coletora de resíduos removível para facilitar a higienização, projetado para operação contínua com alta eficiência térmica, cantos arredondados e superfícies lisas que permitam fácil limpeza, atendendo às normas de segurança e sanitárias aplicáveis (ANVISA, ABNT e NBR correlatas).</p>			
7	2	UN	<p>FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS 30X30 P7 DE ALTA PRESSÃO COM CHAPA</p> <p>Características: Fogão industrial de 4 bocas com chapa, dimensões aproximadas de 300 x 300 mm por queimador, construído em aço inoxidável AISI 304 ou estrutura reforçada com pintura eletrostática de alta resistência, destinado ao uso em cozinhas profissionais e hospitalares, equipado com quatro queimadores de alta pressão padrão P7, confeccionados em ferro fundido de elevada durabilidade e potência térmica adequada para preparo intensivo, grelhas individuais removíveis em ferro fundido para suporte seguro de utensílios, chapa superior lisa em aço carbono ou ferro fundido de alta espessura para preparo simultâneo de alimentos, sistema de alimentação a gás GLP ou GN com registros independentes por queimador e válvula geral de segurança, acendimento manual ou automático, bandeja coletora de resíduos e gordura removível, estrutura com pés reforçados e sapatas niveladoras, possibilitando estabilidade e ergonomia, cantos arredondados e superfícies de fácil higienização, projetado para operação contínua com alto desempenho térmico, atendendo às normas técnicas e sanitárias vigentes (ANVISA, ABNT e NBR</p>			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

			aplicáveis).			
8	1	UN	FREEZER HORIZONTAL COMERCIAL Características: Freezer horizontal comercial destinado ao armazenamento e conservação de alimentos congelados, com capacidade mínima de 300 litros (ou conforme necessidade), faixa de operação de temperatura entre 0°C a -25°C com controle por termostato ajustável, sistema de refrigeração por compressor hermético de alto desempenho e baixo consumo energético, utilizando gás refrigerante ecológico, gabinete interno em chapa pré-pintada, alumínio ou material plástico de alta resistência, e externo em aço com pintura anticorrosiva ou aço inoxidável, isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade, tampa superior cega ou com vidro temperado deslizante, dotada de vedação eficiente e puxadores ergonômicos, dreno frontal ou inferior para degelo e limpeza, cestos aramados internos removíveis para organização dos produtos, rodízios para fácil movimentação, baixo nível de ruído, alimentação elétrica 220V, atendendo às normas de segurança elétrica e sanitárias vigentes (ANVISA, ABNT e INMETRO), garantindo conservação adequada e eficiência operacional em ambientes comerciais e hospitalares.			
9	4	UN	GELADEIRA INDUSTRIAL (DUAS PORTAS) Características: Geladeira industrial de 2 portas destinada ao armazenamento e conservação de alimentos e insumos em cozinhas profissionais e hospitalares, com capacidade mínima de 800 litros (ou conforme necessidade do serviço), construída em aço inoxidável AISI 304 interno e externo com acabamento escovado, dotada de sistema de refrigeração por ar forçado com evaporador e compressor hermético de alta eficiência, garantindo temperatura homogênea na faixa de 0°C a +7°C, controle eletrônico digital com display externo para ajuste e monitoramento			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

			<p>contínuo, isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade, duas portas com fechamento automático, vedação magnética e puxadores ergonômicos, prateleiras internas em aço inox ou aramadas com regulagem de altura e alta capacidade de carga, sistema de degelo automático, dreno para escoamento de condensado, iluminação interna em LED, rodízios reforçados com travamento para mobilidade e estabilidade, baixo nível de ruído, alimentação elétrica bivolt ou conforme padrão da unidade, atendendo às normas sanitárias e de segurança vigentes (ANVISA, ABNT e INMETRO), adequada para uso contínuo em ambiente hospitalar e de serviços de alimentação.</p>			
10	1	UN	<p>LAVA-COPOS INDUSTRIAL Características: Lava-louças industrial tipo frontal, destinada à higienização de utensílios em cozinhas profissionais e hospitalares, construída em aço inoxidável com elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, com capacidade mínima de processamento de até 18 pratos e 54 copos por ciclo, operando com ciclos rápidos de aproximadamente 60 a 120 segundos, equipada com sistema de lavagem com água aquecida (faixa aproximada de 50°C a 60°C) e enxágue/termodesinfecção com temperatura elevada (até 80°C a 95°C), garantindo eficiência sanitária, consumo reduzido de água de aproximadamente 2,5 litros por ciclo e potência instalada em torno de 3.450 W, com motor dedicado de alta eficiência, controle operacional simples e intuitivo, incluindo cestos ou gavetas padrão 500 x 500 mm para pratos, copos e talheres, estrutura compacta com dimensões aproximadas de 850 x 600 x 600 mm, alimentação elétrica monofásica 220V, sistema de operação contínua para alta demanda, com eficiência energética, baixo consumo operacional e adequação às normas sanitárias vigentes para serviços de alimentação (ANVISA), sendo indicada para ambientes com alto volume de utensílios e necessidade de padronização e</p>			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

			rapidez no processo de higienização.			
11	2	UN	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10 L INOX</p> <p>Características: Liquidificador industrial de baixa rotação com capacidade mínima de 10 litros, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas profissionais e hospitalares, equipado com copo monobloco em aço inoxidável sem soldas ou frestas, garantindo alta resistência, durabilidade e facilidade de higienização, com formato interno que favorece a formação de vórtice para mistura homogênea dos alimentos, motor de indução com potência mínima de 0,5 HP (aproximadamente 665 W), operando com rotação em torno de 3.500 rpm, proporcionando alto torque para processamento de cremes, massas leves, sopas e pastas, sistema de acionamento simples e seguro, estrutura robusta para uso contínuo, baixo consumo energético aproximado de 0,67 kWh, alimentação elétrica bivolt (220 V), dimensões aproximadas de 78 x 34 x 33 cm e peso em torno de 10 kg, adequado para operação em ambientes de alta demanda, atendendo às normas de segurança e sanitárias vigentes (ANVISA e ABNT), garantindo desempenho, padronização e segurança no processamento de alimentos.</p>			
12	2	UN	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 L INOX</p> <p>Características: Liquidificador industrial de alta capacidade, com copo monobloco em aço inoxidável de no mínimo 25 litros, destinado ao preparo de grandes volumes em cozinhas profissionais e hospitalares, com construção robusta e resistente à corrosão, sem soldas ou frestas, facilitando a higienização e evitando acúmulo de resíduos, equipado com motor de alto desempenho com potência mínima de 1,5 CV (aproximadamente 1.550 W), operando com rotação em torno de 3.500 rpm, proporcionando elevada eficiência e torque para processamento contínuo de líquidos, sucos, molhos, sopas e massas leves, estrutura ergonômica e estável para</p>			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

			operação segura, adequada para uso intensivo, baixo consumo energético aproximado de 1,55 kWh, alimentação elétrica 220 V monofásica, dimensões aproximadas de 1.175 x 390 x 525 mm e peso em torno de 24,5 kg, garantindo durabilidade, produtividade e padronização no preparo, atendendo às normas sanitárias e de segurança vigentes (ANVISA e ABNT) para equipamentos de uso profissional em serviços de alimentação.			
13	2	UN	MÁQUINA DE COZIMENTO E MISTURADORA BIVOLT 15 LITROS Características: Misturadora com sistema de cozimento integrado, tipo “misturela”, com capacidade mínima de 15 litros ou produção aproximada de 7 kg por ciclo, destinada ao preparo automatizado de massas, recheios, molhos e preparações pastosas em cozinhas profissionais e hospitalares, construída com estrutura em aço carbono com pintura epóxi e acabamentos em aço inoxidável, equipada com cuba removível em alumínio fundido de fácil higienização, sistema de mistura por batedor em aço carbono revestido e pás removíveis, acionamento elétrico com motor monofásico de no mínimo 1/4 CV, funcionamento bivolt automático, dotada de sistema de aquecimento a gás com queimador de alta pressão e chama dupla, consumo aproximado de gás de 0,6 kg/h e consumo elétrico em torno de 0,572 kWh, equipada com grade de proteção com abertura frontal, alavanca para basculamento da cuba com travamento de segurança, dimensões aproximadas de 1035 x 585 x 565 mm e peso em torno de 35 kg, projetada para operação contínua com segurança, ergonomia e alto desempenho, atendendo às normas sanitárias e de segurança aplicáveis (ANVISA e ABNT), garantindo produtividade, padronização e redução de esforço operacional na produção de alimentos.			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

14	8	UN	<p>MESA AÇO INOX INDUSTRIAL / BANCADA DE APOIO - 1,6M 160X70X90CM</p> <p>Características: Mesa industrial em aço inoxidável destinada ao preparo e apoio de alimentos em cozinhas profissionais e hospitalares, com dimensões aproximadas de 1600 x 700 x 900 mm, tampo superior liso em aço inox com alta resistência mecânica, à corrosão e de fácil higienização, estrutura reforçada com pés tubulares estáveis e niveladores, dotada de prateleira inferior para armazenamento de utensílios e insumos, acabamento sanitário com cantos arredondados para evitar acúmulo de resíduos e facilitar a limpeza, superfície resistente a impactos e adequada para contato com alimentos, projetada para uso contínuo em ambientes de alta demanda, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA) e boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, garantindo durabilidade, segurança e eficiência operacional.</p>			
15	15	UN	<p>MESA P/ REFEITÓRIO - 4 LUGARES</p> <p>Características: Mesa de refeição com capacidade para 4 (quatro) lugares, composta por tampo em MDF, MDP ou madeira maciça com espessura mínima de 15 mm, revestido em laminado melamínico, BP ou material equivalente de alta resistência, com acabamento impermeável, resistente a riscos e de fácil higienização; estrutura de sustentação em aço carbono com pintura eletrostática a pó, madeira tratada ou material equivalente com tratamento anticorrosivo e alta durabilidade; pés com sapatas niveladoras ou antiderrapantes que garantam estabilidade e proteção do piso; dimensões aproximadas de 1200 a 1400 mm de comprimento, 700 a 800 mm de largura e altura entre 740 e 780 mm; bordas arredondadas ou com acabamento em fita de borda PVC para segurança do usuário; capacidade de suportar carga distribuída mínima de 80 kg; design funcional e ergonômico, adequado para uso em</p>			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

			ambientes residenciais, corporativos, hospitalares ou refeitórios institucionais, atendendo às normas técnicas vigentes de qualidade e segurança.			
16	3	UN	<p>MESA PIA AÇO INOX INDUSTRIAL C/ PANELEIRO E DUAS CUBAS 50X40X25CM - 200X70X90CM</p> <p>Características: Mesa pia industrial em aço inoxidável, destinada à higienização de utensílios, alimentos e apoio em cozinhas profissionais e hospitalares, com dimensões aproximadas de 2200 x 700 x 900 mm, equipada com duas cubas industriais integradas em aço inox com dimensões mínimas de 500 x 400 x 250 mm cada, com válvulas de escoamento, construída em aço inox tipo 201 ou superior, com superfície lisa e acabamento sanitário que facilita a limpeza e evita contaminação, dotada de espelho (frontão) traseiro de aproximadamente 100 mm para proteção contra respingos, estrutura reforçada com capacidade de carga mínima de 400 kg distribuídos (aproximadamente 300 kg no tampo superior e 100 kg na prateleira inferior tipo paineleiro), com prateleira inferior para armazenamento de utensílios, pés com sapatas ajustáveis para nivelamento e estabilidade, possibilidade de configuração da posição das cubas (direita, esquerda ou central), fornecida desmontada com todos os acessórios para montagem, adequada para uso contínuo em ambientes de alta demanda, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA) e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo durabilidade, segurança e eficiência operacional.</p>			
17	16	UN	<p>MICRO-ONDAS INDUSTRIAL 1000W</p> <p>Características: Forno micro-ondas profissional de uso intensivo, com capacidade mínima de 22 litros, construído em aço inoxidável interno e externo com acabamento escovado, destinado ao aquecimento, descongelamento e preparo rápido de alimentos em cozinhas</p>			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

			profissionais e hospitalares, equipado com sistema de aquecimento por magnetron com potência mínima de 1000 W, alimentação elétrica 220 V monofásica, operação sem prato giratório (base fixa tipo flat) para maior aproveitamento do espaço interno, painel de controle digital com teclado de membrana e programação de múltiplas receitas (mínimo de 20 programas com etapas configuráveis), níveis de potência ajustáveis (mínimo de 3 níveis), temporizador eletrônico, porta com visor e vedação de segurança, abertura lateral com puxador reforçado, estrutura robusta para uso contínuo e alta demanda, dimensões compactas aproximadas de 51 x 36 x 30 cm, baixo nível de manutenção, fácil higienização, atendendo às normas de segurança elétrica e sanitárias vigentes (ANVISA, ABNT e INMETRO), garantindo eficiência operacional, padronização e segurança no preparo de alimentos.			
18	3	UN	MIXER TRITURADOR Características: Mixer profissional industrial com haste removível, destinado à mistura, trituração e emulsificação de alimentos em cozinhas profissionais e hospitalares, equipado com haste de aproximadamente 50 cm em aço inoxidável e lâminas de alto desempenho também em inox, permitindo processamento direto em panelas e recipientes de grande volume, com capacidade de processamento de até 70 litros por ciclo, motor elétrico de alto rendimento com potência mínima de 550 W e rotação aproximada de 9.000 rpm, adequado para preparo de sopas, molhos, cremes, purês e emulsões, inclusive com alimentos quentes e frios, estrutura ergonômica, leve e de fácil manuseio, com sistema de segurança que exige acionamento com ambas as mãos para evitar partidas acidentais, cabo elétrico resistente e de comprimento adequado para operação em ambiente profissional, alimentação elétrica 220 V, dimensões aproximadas de 81,5 x 16 x 12 cm e peso			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

			em torno de 4,4 kg, projetado para uso contínuo com alta eficiência e durabilidade, atendendo às normas de segurança e sanitárias vigentes (ANVISA e ABNT), garantindo produtividade, padronização e segurança no preparo de alimentos.			
19	1	UN	MOEDOR / TRITURADOR DE CARNE INDUSTRIAL BOCA 98 Características: Picador moedor de carne industrial tipo boca 98, destinado ao processamento intensivo de carnes em cozinhas profissionais, açougues e ambientes hospitalares, construído com gabinete em aço inoxidável e componentes estruturais em ferro fundido de alta resistência, incluindo bocal, caracol e volante estanhados, equipado com bandeja superior em aço inox com protetor de segurança, sistema de moagem com cruzetas em aço CRV ou inox e discos de corte com tratamento térmico para maior durabilidade e precisão, acionado por motor elétrico monofásico 220 V com potência mínima de 3 CV (aproximadamente 2,2 kW), dotado de redutor com engrenagens helicoidais lubrificadas a óleo para operação silenciosa e maior vida útil, capacidade de produção mínima de 5 kg por minuto ou até 500 kg por dia, base em material de alta resistência para estabilidade, dimensões aproximadas de 53 x 41 x 85 cm e peso em torno de 67 kg, adequado para uso contínuo com alto desempenho, eficiência energética e segurança operacional, atendendo às normas sanitárias e de segurança vigentes (ANVISA e ABNT), garantindo produtividade, padronização e qualidade no processamento de alimentos.			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

20	1	UN	<p>PROCESSADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL EM INOX PRODUÇÃO <200KG</p> <p>Características: Processador de alimentos industrial com múltiplas funções, destinado ao corte, fatiamento e processamento de legumes, verduras e outros insumos em cozinhas profissionais e hospitalares, equipado com motor elétrico de alto desempenho com potência mínima de 0,5 CV, construção robusta em materiais de alta resistência e durabilidade, dotado de bocal extralargo para inserção de alimentos inteiros e empurrador de segurança, sistema de acionamento protegido que permite operação somente com tampa e braço devidamente travados, garantindo segurança ao operador, fornecido com no mínimo 7 discos intercambiáveis para diferentes tipos de cortes, incluindo fatiadores, raladores e cortes tipo julienne com espessuras variadas (até aproximadamente 3 mm), capacidade de produção aproximada de 250 kg/h, dimensões aproximadas de 58 x 52 x 29 cm e peso em torno de 27,8 kg, alimentação elétrica bivolt, baixo consumo energético aproximado de 0,6 kWh, projetado para uso contínuo com alta produtividade, fácil higienização e manutenção, atendendo às normas sanitárias e de segurança vigentes (ANVISA e ABNT), garantindo padronização, eficiência e segurança no preparo de alimentos.</p>			
21	1	UN	<p>SELF SERVICE QUENTE CENTRO 6 CUBAS GRANITO</p> <p>Características: Buffet térmico misto profissional, tipo balcão de distribuição de alimentos, com capacidade para no mínimo 15 cubas gastronômicas, sendo 10 cubas com sistema de aquecimento (banho-maria) e 5 cubas com sistema</p>			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

			<p>de refrigeração, destinado ao uso em cozinhas industriais, refeitórios e ambientes hospitalares, construído com estrutura robusta em aço com acabamento externo e interno de fácil higienização, tampo superior em aço inoxidável e proteção superior tipo estufa ou vidro para exposição dos alimentos, sistema de aquecimento controlado para manutenção de alimentos quentes em temperatura segura (acima de 60°C) e sistema de refrigeração para conservação de alimentos frios (faixa aproximada de 2°C a 8°C), equipado com termostatos independentes para controle de temperatura, iluminação superior, prateleira de apoio para pratos, rodízios para mobilidade, alimentação elétrica 220 V, design ergonômico para autosserviço, adequado para operação contínua e alta demanda, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA) e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo conservação adequada, eficiência operacional e segurança alimentar.</p>			
22	1	UN	<p>SELF SERVICE REFRIGERADO CENTRO 4 CUBAS INOX Características: Buffet refrigerado profissional para exposição e conservação de alimentos, com capacidade para no mínimo 4 cubas gastronômicas, destinado ao uso em cozinhas industriais, refeitórios e ambientes hospitalares, equipado com sistema de refrigeração estática com serpentina embutida no tanque, garantindo faixa de temperatura de operação entre 0°C e +7°C, com controle por termostato ajustável, estrutura robusta com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304 e partes internas em aço tratado, tampo superior em vidro temperado com</p>			



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

			serigrafia e protetor salivar ajustável em vidro, iluminação interna em LED para melhor visualização dos alimentos, pés niveladores para estabilidade, dimensões aproximadas de 120 x 172 x 100 cm e peso em torno de 106 kg, consumo energético aproximado de 5,3 kW/dia, alimentação elétrica 220 V, projetado para operação contínua com alta eficiência térmica e facilidade de higienização, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA) e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo conservação adequada, segurança alimentar e apresentação dos produtos.			
--	--	--	---	--	--	--

***Observação 1: O valor a ser apresentado na proposta do sistema eletrônico (www.bbmnet.com.br) deverá ser o VALOR UNITÁRIO DO ITEM.**

***Observação 2: As especificações técnicas que eventualmente indiquem marca, modelo ou padrões deverão ser interpretadas como referência de qualidade, admitindo-se produtos equivalentes ou superiores.**

***Observação 3: Licitantes, favor se atentarem às exigências do Anexo I do Edital (Termo de Referência). No caso de descritivos de itens divergentes com o Edital, o que constar no Anexo I - Termo de Referência prevalecerá.**

Observações:

Validade da Proposta: Conforme Edital

Condições de pagamento: Conforme Edital

Prazo de Entrega / Execução: Conforme Edital

Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação, que nossa proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (edital) e que o preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas etc.), cotados separados e incidentes sobre o fornecimento.

Por ser expressão da verdade, firma a presente.

....., de de 2026.

Razão Social da Empresa

Nome do responsável/procurador

Cargo do responsável/procurador

N.º do documento de identidade



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE (NA HIPÓTESE DO LICITANTE SER UMA ME/EPP)

À

Prefeitura Municipal de Várzea Paulista

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 31/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 6049/2026

(Nome da Empresa), CNPJ/MF N.º, sediada, (Endereço Completo) Declaro(amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de pregão, que estou(amos) sob o regime de microempresa ou empresa de pequeno porte, para efeito do disposto na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

Ademais, Declaro(amos), para obtenção de benefícios a que se refere os artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, no que couber para esta licitação, que, no ano-calendário de realização desta, ainda não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa/empresa de pequeno porte.

Por ser expressão da verdade, firma a presente.

....., de de 2026.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do documento de identidade



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

À Prefeitura Municipal de Várzea Paulista

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 31/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 6049/2026

(Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, declara para os fins de direito, especificamente para participação da licitação na modalidade epigrafada e conforme Lei Federal nº 14.133/21 e Constituição Federal, que:

- a. Nossa empresa não está impedida de contratar com a Administração Pública do município de Várzea Paulista, direta ou indiretamente.
- b. Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;
- c. Não possuímos no nosso quadro de pessoal, menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos, em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.
- d. Não possuímos funcionários, que possuam vínculo direto ou indireto com a Prefeitura Municipal de Várzea Paulista, nos termos do Art. 9º, § 1º da Lei Federal nº 14.133/21.
- e. Nossa empresa declara, sob as penas da Lei, que tem conhecimento e concorda com todos os termos do Edital e que atendemos a todos requisitos de habilitação.
- f. Declaro(amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de pregão, que a nossa empresa não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista.
- g. Declaro(amos) para todos os fins, cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social
- h. Declaro(amos) para todos os fins, que possuímos aptidão financeira para a execução do CONTRATO e que a sua PROPOSTA DE PREÇO compreende 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 das propostas.

Por ser expressão da verdade, firma a presente.

..... de de 2026.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do documento de identidade



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº. ____/2026

**AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS
DESTINADOS À ESTRUTURAÇÃO E
FUNCIONAMENTO DAS ÁREAS DE NUTRIÇÃO,
COZINHA HOSPITALAR E APOIO ALIMENTAR DO
NOVO HOSPITAL MUNICIPAL DE VÁRZEA
PAULISTA, QUE ENTRE SI CELEBRAM O
MUNICÍPIO DE VÁRZEA PAULISTA E A EMPRESA**

PROCESSO Nº 6049/2026

Pelo presente instrumento particular de contrato, de um lado **O MUNICÍPIO DE VÁRZEA PAULISTA - SP**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Av. Fernão Dias Paes Leme n.º 284, Centro, Várzea Paulista - SP, CEP: 13220-900, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 45.780.087/0001-03, daqui por diante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo seu Prefeito, **Rodolfo Wilson Rodrigues Braga**, e de outro a empresa _____, inscrita no CNPJ/M.F. sob o n.º _____, com sede na _____, neste ato representada por seu representante legal, Sr(a) _____, doravante designada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si, justo e contratado a execução do objeto/prestação de serviços conforme descrito na cláusula **DO OBJETO E NO TERMO DE REFERÊNCIA**, em decorrência do resultado obtido no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 31/2026**, no seu **EDITAL, TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXOS, DOCUMENTOS e PROPOSTA COMERCIAL**, integrantes deste instrumento para todos os fins de direito, de acordo com as disposições da Lei Federal n.º 14.133/21 e demais legislação aplicável, mediante as seguintes cláusulas e condições:



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Aquisição de equipamentos e mobiliários destinados à estruturação e funcionamento das áreas de nutrição, cozinha hospitalar e apoio alimentar do Novo Hospital Municipal de Várzea Paulista.

1.2. A descrição do objeto segue o estabelecido na Descrição do Objeto contida no Anexo I deste Contrato (Termo de Referência).

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR DO CONTRATO E VIGÊNCIA

2.1. O valor total da contratação do presente instrumento é de R\$ _____ (reais), nos termos discriminados na proposta da CONTRATADA.

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL:						R\$

2.2. As despesas decorrentes da contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Fonte: Transferências e Convênios Estaduais - VINCULADOS

Classificação: 02.14.03.10.122.0070.1009.4.4.90.52.00

2.3. Os recursos financeiros são provenientes do **Convênio nº 00147/2026 – Processo nº SES-PRC-2026-00047-DM**, destinado à implantação e ao aparelhamento da unidade hospitalar.

2.4. No valor estão incluídas todas as despesas e custos diretos e indiretos, tais como: tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro, transporte, pedágio, instalação e outros necessários ao cumprimento integral do objeto ora contratado, sem que caiba direito à CONTRATADA reivindicar custos adicionais.



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

2.5. A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura, não sendo admitida prorrogação quanto ao fornecimento do objeto, por se tratar de contratação de entrega integral.

2.5.1. A eficácia do Contrato a ser celebrado e de seus eventuais aditamentos estará condicionada a sua divulgação, no prazo legal, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

2.5.2. A execução do objeto se encerra com a entrega definitiva dos itens, não sendo admitida prorrogação contratual quanto ao fornecimento.

2.5.3. A garantia dos itens observará as condições estabelecidas neste Termo de Referência, independentemente da vigência contratual.

2.5.4. Quando a não conclusão do objeto da contratação decorrer de culpa do Contratado:

- a) O Contratado será constituído em mora, aplicando-se as sanções administrativas cabíveis;
- b) O Contratante poderá optar pela extinção do contrato, adotando as medidas legais para continuidade da execução, nos termos do art. 111 da Lei nº 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA ENTREGA DO OBJETO

3.1. A entrega do objeto será realizada mediante emissão de nota de empenho, devendo o fornecimento, instalação, configuração, testes operacionais e eventuais ajustes ocorrer no prazo de até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento emitida pelo Município. O prazo poderá ser prorrogado, de forma excepcional, mediante solicitação devidamente justificada pela contratada e expressamente aceita pela Administração.

3.2. A entrega deverá ser realizada no prédio do Novo Hospital Municipal de Várzea Paulista, localizado na Av. Fernão Dias Paes Leme, nº 452, Jardim Paulista, Várzea Paulista/SP, de segunda a sexta-feira, das 08h às 17h, exceto feriados e pontos facultativos, mediante prévio agendamento com o fiscal do contrato, que deverá acompanhar o recebimento e a conferência do objeto.



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

3.3. Os produtos deverão ser novos, de primeiro uso, fabricados recentemente, em perfeitas condições de uso, e atender integralmente às especificações deste Termo de Referência e às normas técnicas aplicáveis, inclusive certificação do INMETRO, quando couber.

3.4. A entrega deverá ser realizada, preferencialmente, de forma única, conforme prazo estipulado neste Termo de Referência, podendo, excepcionalmente, ser admitida entrega parcial, desde que previamente autorizada pela Administração e desde que não comprometa a operacionalização dos serviços, a instalação dos equipamentos e o início das atividades assistenciais.

3.5. Os produtos sujeitos à regulamentação sanitária específica deverão ser entregues com identificação do fabricante, modelo, lote, número de série, registro sanitário quando aplicável e demais informações necessárias à rastreabilidade, observadas as exigências da legislação vigente.

3.6. Caso sejam constatadas, no momento da entrega, instalação ou testes operacionais, divergências entre os produtos fornecidos e as especificações exigidas neste Termo de Referência, ou ainda vícios de qualidade, funcionamento ou inadequação ao uso, os itens deverão ser substituídos pela CONTRATADA no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, sem ônus para o Município, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

3.7. Durante o período de substituição, quando aplicável, a CONTRATADA deverá disponibilizar equipamento/mobiliário equivalente ou superior, de forma a não comprometer a continuidade dos serviços.

3.8. A substituição deverá ocorrer por produto novo, em perfeitas condições de uso, e em total conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

3.9. A CONTRATADA deverá prestar assistência técnica durante o período de garantia, com atendimento no local (on-site), sempre que necessário, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas úteis, contadas da abertura do chamado, ou em prazo compatível com a criticidade do serviço.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

- 3.10.** A solução dos problemas identificados deverá ocorrer no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, salvo justificativa devidamente aceita pela Administração.
- 3.11.** A CONTRATADA deverá garantir a disponibilidade de peças de reposição em território nacional, assegurando o fornecimento no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, ressalvadas hipóteses devidamente justificadas.
- 3.12.** Deverá ser garantida a disponibilidade de peças de reposição e suporte técnico pelo prazo mínimo compatível com a vida útil dos equipamentos, assegurando a continuidade do funcionamento adequado dos itens fornecidos.
- 3.13.** Caberá à CONTRATADA arcar com todas as despesas relativas ao fornecimento, transporte, instalação, testes, assistência técnica, bem como aquelas relacionadas a deslocamento, equipamentos, materiais e mão de obra necessários à perfeita execução do objeto.
- 3.14.** Os equipamentos e mobiliários deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir do recebimento definitivo.
- 3.15.** A empresa deverá fornecer, sem ônus, treinamento operacional para os profissionais designados pela Administração, pelo período necessário à adequada utilização dos equipamentos, bem como disponibilizar manual de operação em língua portuguesa.
- 3.16.** Todos os itens deverão ser fornecidos de acordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, devendo cada equipamento/mobiliário atender integralmente aos requisitos técnicos exigidos, garantindo conformidade, padronização e compatibilidade operacional entre os itens fornecidos.
- 3.17.** Os equipamentos e mobiliários deverão ser entregues acompanhados de catálogo, material ilustrativo ou ficha técnica, em formato físico ou digital, contendo descrição detalhada do modelo, marca, características técnicas e demais informações que possibilitem sua adequada avaliação.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

3.18. No recebimento e aceitação do objeto, serão observadas, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.19. A assistência técnica deverá contemplar diagnóstico, reparo, substituição de peças e demais intervenções necessárias ao pleno restabelecimento do funcionamento do equipamento/mobiliário, sem ônus adicional para a Administração.

3.20. Demais informações sobre a execução do objeto, estão no Termo de Referência (Anexo I do Edital).

3.21. A execução do objeto do contrato será gerida, acompanhada e fiscalizada pela Unidade Gestora Municipal de Saúde, através do servidor Filipe da Silva Cardoso, Coordenador de Almoxarifado, que terá autoridade para exercer, em seu nome, toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização da execução contratual devendo materializar os atos de gestão e fiscalização em processo administrativo próprio, devendo ser nomeado através de portaria até a formalização do contrato administrativo.

3.21.1. A designação do servidor observará o disposto no art. 7º da Lei nº 14.133/2021, devendo recair, preferencialmente, sobre agente público com vínculo efetivo, atribuições compatíveis com o objeto contratado e conhecimento técnico adequado à fiscalização, assegurando-se, ainda, o respeito ao princípio da segregação de funções, de modo a evitar a concentração de atividades suscetíveis a riscos em um único agente público.

3.22. Compete ao responsável pela fiscalização e gerenciamento do contrato, entre outras atribuições:

I - Solicitar à Contratada e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento deste contrato, e anexar aos autos do processo correspondente cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências;

II - Verificar a conformidade da execução contratual com as normas especificadas e a adequação dos procedimentos para garantir a qualidade desejada na execução;

III - Ordenar à Contratada corrigir ou refazer as partes dos serviços executadas com erros, imperfeições ou em desacordo com as especificações;



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

IV - Acompanhar a execução do objeto/prestação dos serviços e indicar as ocorrências de indisponibilidade dos serviços contratados;

V - Encaminhar ao financeiro os documentos que relacionem as importâncias relativas a multas aplicadas à Contratada, bem como os referentes a pagamentos.

4. CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido por esta Prefeitura.

4.2. Atender toda a legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto.

4.3. Fornecer os materiais nos exatos termos constantes no edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento indicada durante o certame licitatório, sob pena de recusa de recebimento.

4.4. Cumprir rigorosamente todas as disposições legais referentes à segurança, higiene e medicina do trabalho, fornecendo, por sua conta, todos os materiais necessários à segurança do pessoal.

4.5. Facultar à Prefeitura exercer verificação dos materiais, empregados, equipamentos e serviços em execução por qualquer meio que esta venha a exigir.

4.6. A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade pela FISCALIZAÇÃO ou o acompanhamento da Prefeitura.

4.7. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, não respondendo a Prefeitura, nem solidária nem subsidiariamente.



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

4.8. Prestar os esclarecimentos desejados, bem como comunicar ao Contratante, por meio de líder ou diretamente, quaisquer fatos ou anormalidades que por ventura possam prejudicar o bom andamento ou o resultado final.

4.9. A Contratada é obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.

4.10. A Contratada é obrigada a cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, quando a ela aplicáveis.

5. CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. Comunicar à EMPRESA qualquer irregularidade observada referentes ao fornecimento do objeto.

5.2. Efetuar os pagamentos nos prazos estipulados.

5.3. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA, possa desempenhar o fornecimento do objeto dentro das normas deste contrato, inclusive notificando imediatamente irregularidades durante a execução.

5.4. Observar o fiel cumprimento das exigências contratuais e sua perfeita execução.

5.5. Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira do contrato produzida por qualquer outra causa, além da variação inflacionária, a recomposição se dará por intermédio da revisão.

5.6. A revisão é condicionada a requerimento do contratado, desde que, comprovado o efetivo desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, cabendo formular pedido de reequilíbrio econômico financeiro solicitando a revisão.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

5.7. O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art.131, parágrafo único da Lei 14.133/21.

5.8. O requerimento deverá ser encaminhado **EXCLUSIVAMENTE** para o e-mail esclarecimentos@varzeapaulista.sp.gov.br, estando seu eventual deferimento condicionado à análise e aprovação da unidade administrativa competente, observados os princípios da legalidade, razoabilidade e interesse público.

5.9. O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro será analisado por meio de decisão formal. Em caso de não acolhimento do pedido, a interessada poderá apresentar impugnação mediante requerimento formal, hipótese em que a matéria será encaminhada para análise da autoridade superior competente.

5.10. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório, conforme art.131, caput, da Lei 14.133/21.

6. CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a apresentação da nota fiscal, e recebimento definitivo do objeto, em cujo corpo deverão constar n.º do Pedido de Compra, do empenho e do respectivo Processo Licitatório e em conformidade ao Decreto Municipal n.º 6.421/23.

6.1.1. A Nota Fiscal/Fatura deverá mencionar expressamente a que se refere o fornecimento, de forma detalhada e no corpo da Nota e deverá constar ainda o processo e n.º do contrato que originou a vinculação.

6.2. Na hipótese de divergência entre a Nota Fiscal/Fatura e as condições contratadas, o documento será recusado pelo MUNICÍPIO, mediante declaração expressa das razões da desconformidade, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será reiniciado a partir da reapresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente corrigida.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

6.3. O pagamento será realizado diretamente à CONTRATADA, após a comprovação do recebimento e ateste do objeto contratado, mediante depósito ou transferência bancária em conta corrente de titularidade da CONTRATADA, previamente informada por escrito.

6.3.1. A eventual emissão de duplicata ou outro título de crédito pela CONTRATADA não produzirá efeitos perante o MUNICÍPIO sem a comprovação do efetivo recebimento e ateste do objeto, sendo vedada a negociação do crédito com terceiros ou sua utilização para cobrança bancária sem prévia anuência expressa da Administração, observadas as condições e prazos de pagamento previstos neste contrato.

6.4. A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, a regularidade relativa às contribuições previdenciárias do INSS, ao FGTS e à Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, mediante apresentação das respectivas comprovações, quando solicitadas pela Administração. O pagamento pelos serviços efetivamente prestados ou bens regularmente fornecidos não exime a contratada da obrigação de manter a regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária durante toda a execução contratual, cuja inobservância poderá ensejar a adoção das medidas legais e aplicação das sanções contratuais cabíveis, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

6.5. O MUNICÍPIO realizará a retenção do IRRF (Imposto de Renda Retido na Fonte) em TODOS os pagamentos realizados a fornecedores de produtos e prestadores de serviços, inclusive obras de construção civil em conformidade com o Decreto Municipal n.º 6382/2023.

6.5.1. As alíquotas de incidência aplicáveis sobre o valor a ser pago corresponderão à espécie do bem fornecido ou do serviço prestado, conforme estabelecido na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, com as alterações promovidas pela Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 2145/2023, e demais legislações correlatas.

6.5.2. No caso de atraso de pagamento por parte do CONTRATANTE, os valores devidos à CONTRATADA serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento e a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

6.6. Em razão da Portaria CAT – 162/2008, somente serão aceitas Notas Fiscais Eletrônicas (NF-e).

6.7. Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação vigente.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o Contratado que:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Dar causa à inexecução total do contrato;
- d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetos da licitação;
- l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Considera-se como conduta destinada a retardar a execução ou a entrega do objeto da licitação, comprometendo o andamento do certame, o fato de o licitante deixar de responder, sem motivo justificado, às mensagens encaminhadas pelo sistema eletrônico, ocasionando



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

atraso na condução do processo licitatório, sujeitando-se às sanções administrativas e demais penalidades previstas em lei.

7.3. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g" do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "h", "i", "j", "k" e "l" do subitem acima, bem como nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.4. A sanção de multa será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no subitem 7.1, no que tange à inexecução total, parcial ou inadimplemento das obrigações assumidas junto à Administração Pública, e será calculada na forma do edital e/ou do contrato, estipuladas de acordo com a natureza e a gravidade da falta, conforme art. 6º, §3º, do Decreto Municipal n.6.428/2023:

- a) multa compensatória por inexecução total: 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação;
- b) multa compensatória por inexecução parcial, no mesmo percentual da letra "a", mas aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida (em termos de valor/quantidade);
- c) multa moratória por atraso: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso na execução contratual, calculada sobre o valor total da contratação até o limite de 10% (dez por cento), sendo que, caso a multa moratória se refira à inexecução parcial, ela será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida (em termos de valor/quantidade).

7.5. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato, sendo que a aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na legislação.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

7.6. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.7. Todas as sanções previstas neste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.8. A aplicação das sanções seguirá o rito estabelecido na Lei n. 14.133/2021, bem como no Decreto Municipal n.6.428/2023.

7.9. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pelo Contrato perante o Município.

7.10. Os endereços de e-mail informados serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n. 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n. 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.12. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste contrato, edital ou termo de referência, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8. CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

8.1. Constituem motivo para rescisão:

8.1.1. O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos.



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

- 8.1.2. A lentidão de seu cumprimento nos prazos estipulados.
 - 8.1.3. Atraso injustificado na execução do objeto/serviço.
 - 8.1.4. A paralisação do objeto sem justa causa e prévia comunicação à Administração.
 - 8.1.5. A subcontratação total do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência total, bem como a fusão, cisão ou incorporação não autorizadas pela Prefeitura Municipal.
 - 8.1.6. O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores.
 - 8.1.7. Cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas por fiscal da Prefeitura em registro próprio, após determinação da regularização das faltas ou defeitos observados.
 - 8.1.8. A decretação da falência ou a instauração de insolvência civil.
 - 8.1.9. A dissolução da sociedade.
 - 8.1.10. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato.
 - 8.1.11. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- 8.2. Constituem também motivos de rescisão os demais casos elencados nos artigos 137 ao 139 da Lei Federal nº 14.133/21.

9. CLÁUSULA NONA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 9.1. Integram o presente instrumento, para todos os efeitos legais, o Edital e seus respectivos anexos, bem como a proposta oferecida pela CONTRATADA, independentemente de sua transcrição.
- 9.2. A CONTRATADA fica obrigada a manter, durante a vigência deste contrato, todas as condições de habilitação e qualificação demonstradas por ocasião da licitação, respondendo civil e criminalmente pela omissão de qualquer fato relevante.
- 9.3. A CONTRATADA fornecerá o objeto deste contrato, sujeitando-se à legislação civil, previdenciária e fiscal que disciplina a matéria, inclusive quanto aos registros, impostos e taxas incidentes sobre a execução do objeto/serviços que ficam a cargo da CONTRATADA,



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

podendo o MUNICÍPIO efetuar as retenções legais sobre a remuneração devida à CONTRATADA.

9.4. Aplicar-se-ão às relações entre o MUNICÍPIO e a CONTRATADA, o Código de Defesa do Consumidor - Lei n.º 8.078/90 e a Lei Federal n.º 14.133/21.

9.5. À CONTRATADA é vedada, sem prévia autorização do MUNICÍPIO, prestar informações a terceiros sobre a natureza do objeto deste contrato, ou divulgá-las através da imprensa escrita ou falada e qualquer outro meio de comunicação.

9.6. A abstenção do exercício, por parte do MUNICÍPIO, de quaisquer direitos ou faculdades que lhe assistem, ou sua concordância com atrasos no cumprimento de obrigações da CONTRATADA, não afetará aqueles direitos ou faculdade que poderão ser exercidos a qualquer tempo, a seu critério exclusivo, e não alterará, de nenhum modo, as condições estipuladas neste contrato, nem obrigará ao MUNICÍPIO relativamente a inadimplementos.

9.7. Será observado o reconhecimento dos direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no Capítulo VIII - DAS HIPOTÉSES DE EXTINÇÃO DOS CONTRATOS Lei Federal nº 14.133/21.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO

10.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Várzea Paulista - SP, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja, para serem dirimidas possíveis dúvidas e questões oriundas deste CONTRATO.

E, por estarem justas e contratadas, assinam as partes o presente termo, em 05 (cinco) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Várzea Paulista, _____ de _____ de 2026.

CONTRATANTE:



Prefeitura de
VÁRZEA PAULISTA

UNIDADE GESTORA MUNICIPAL DE GESTÃO PÚBLICA

Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

Prefeito Rodolfo Wilson Rodrigues Braga
Prefeitura Municipal de Várzea Paulista - SP

Maria Aparecida Ferreira Malta
Gestora Municipal de Saúde

CONTRATADA:

Representante da Contratada
(Nome)

TESTEMUNHAS:

Testemunha 1

Testemunha 2



Pregão Eletrônico nº 31/2026
Processo nº 6049/2026
Edital nº 47/2026
PL nº 65/2026

ANEXO VI – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE VÁRZEA PAULISTA

CONTRATADO:

CONTRATO Nº:

OBJETO:

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 extraíndo 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 Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), 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 interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa(s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

1. 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



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Várzea Paulista/SP, _____ de _____ de 2026.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Rodolfo Wilson Rodrigues Braga

Cargo: Prefeito Municipal

CPF:

Assinatura: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGACÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Húdele Fabrício da Silva

Cargo: Gestor Municipal de Finanças

CPF:

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

- O Termo de Ciência e de Notificação 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 acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.



Pregão Eletrônico nº 31/2026

Processo nº 6049/2026

Edital nº 47/2026

PL nº 65/2026

ANEXO VII – VALOR REFERENCIAL MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)

ITEM	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
1	UN	Caldeirão 300 L cozinha	R\$ 20.326,66
2	UN	Carro bandeja p/ transporte de itens / insumos	R\$ 1.606,66
3	UN	Carro coletor de bandejas (móvel, inox)	R\$ 1.330,49
4	UN	Carro térmico p/ distribuição de alimentos	R\$ 29.642,66
5	UN	Congelador para Banco de Leite	R\$ 19.440,33
6	UN	Fogão 2 Bocas c/Pé 40x40 Aço 304 Alta Pressão P 6,5	R\$ 1.476,02
7	UN	Fogão Industrial 4 Bocas 30x30 P7 de Alta Pressão com Chapa	R\$ 2.854,64
8	UN	Freezer horizontal comercial	R\$ 3.789,43
9	UN	Geladeira industrial (duas portas)	R\$ 14.980,23
10	UN	Lava-copos industrial	R\$ 21.687,62
11	UN	Liquidificador industrial 10 L inox	R\$ 1.320,45
12	UN	Liquidificador industrial 25 L inox	R\$ 2.393,67
13	UN	Máquina de Cozimento e Misturadora Bivolt 15 Litros	R\$ 3.948,90
14	UN	Mesa Aço Inox Industrial / Bancada de Apoio - 1,6m 160x70x90cm	R\$ 1.600,25
15	UN	Mesa p/ Refeitório - 4 lugares	R\$ 971,07
16	UN	Mesa Pia Aço Inox Industrial C/ Paneleiro E Duas Cubas 50x40x25cm - 200x70x90cm	R\$ 2.786,33
17	UN	Micro-ondas Industrial 1000W	R\$ 4.046,61
18	UN	Mixer Triturador	R\$ 5.451,15
19	UN	Moedor / triturador de carne industrial boca 98	R\$ 11.045,71
20	UN	Processador de legumes industrial em inox produção <200kg	R\$ 4.752,74
21	UN	Self Service Quente Centro 6 Cubas Granito	R\$ 4.530,55
22	UN	Self Service Refrigerado Centro 4 Cubas Inox	R\$ 4.133,97

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 520.998,05

TERMO DE REFERÊNCIA

1. UNIDADE REQUISITANTE

1.1. Unidade Gestora Municipal de Saúde

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

2.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de equipamentos e mobiliários destinados à estruturação e funcionamento das áreas de nutrição, cozinha hospitalar e apoio alimentar do Novo Hospital Municipal de Várzea Paulista, garantindo suporte adequado às atividades de preparo, armazenamento, distribuição e higienização de alimentos, conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2.2. Os itens a serem adquiridos compreendem equipamentos e utensílios de uso profissional e industrial, incluindo, entre outros: caldeirão de grande capacidade, carros de transporte e distribuição de alimentos, equipamentos térmicos, sistemas de refrigeração e congelamento, fogões industriais, freezers, geladeiras industriais, equipamentos de preparo de alimentos, mesas e bancadas em aço inox, equipamentos para higienização, processamento e apoio às atividades de nutrição hospitalar.

2.3. Os equipamentos deverão atender às necessidades operacionais das áreas de cozinha hospitalar, refeitório, banco de leite e demais setores correlatos, assegurando condições adequadas de higiene, segurança alimentar, ergonomia, eficiência operacional e conformidade com as normas sanitárias vigentes.

2.4. Os valores estimados para a presente contratação encontram-se discriminados na tabela abaixo.

Item	Descrição	Unid.	Qtde.	Preço Unit.	Preço Total
1.	CALDEIRÃO 300 L COZINHA	UN	2	R\$ 20.326,66	R\$ 40.653,32
2.	CARRO BANDEJA P/ TRANSPORTE DE ITENS / INSUMOS COZINHA	UN	4	R\$ 1.606,66	R\$ 6.426,64
3.	CARRO COLETOR DE BANDEJAS (MÓVEL, INOX)	UN	6	R\$ 1.330,49	R\$ 7.982,94
4.	CARRO TÉRMICO P/ DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS	UN	6	R\$ 29.642,66	R\$ 177.855,96
5.	CONGELADOR PARA BANCO DE LEITE	UN	2	R\$ 19.440,33	R\$ 38.880,66



6.	FOGÃO 2 BOCAS C/PÉ 40X40 AÇO 304 ALTA PRESSÃO P 6,5	UN	1	R\$ 1.476,02	R\$ 1.476,02
7.	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS 30X30 P7 DE ALTA PRESSÃO COM CHAPA	UN	2	R\$ 2.854,64	R\$ 5.709,28
8.	FREEZER HORIZONTAL COMERCIAL	UN	1	R\$ 3.789,43	R\$ 3.789,43
9.	GELADEIRA INDUSTRIAL (DUAS PORTAS)	UN	4	R\$ 14.980,23	R\$ 59.920,92
10.	LAVA-COPOS INDUSTRIAL	UN	1	R\$ 21.687,62	R\$ 21.687,62
11.	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10 L INOX	UN	2	R\$ 1.320,45	R\$ 2.640,90
12.	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 L INOX	UN	2	R\$ 2.393,67	R\$ 4.787,34
13.	MÁQUINA DE COZIMENTO E MISTURADORA BIVOLT 15 LITROS	UN	2	R\$ 3.948,90	R\$ 7.897,80
14.	MESA AÇO INOX INDUSTRIAL / BANCADA DE APOIO - 1,6M 160X70X90CM	UN	8	R\$ 1.600,25	R\$ 12.802,00
15.	MESA P/ REFEITÓRIO - 4 LUGARES	UN	15	R\$ 971,07	R\$ 14.566,05
16.	MESA PIA AÇO INOX INDUSTRIAL C/ PANELEIRO E DUAS CUBAS 50X40X25CM - 200X70X90CM	UN	3	R\$ 2.786,33	R\$ 8.358,99
17.	MICRO-ONDAS INDUSTRIAL 1000W	UN	16	R\$ 4.046,61	R\$ 64.745,76
18.	MIXER TRITURADOR	UN	3	R\$ 5.451,15	R\$ 16.353,45
19.	MOEDOR / TRITURADOR DE CARNE INDUSTRIAL BOCA 98	UN	1	R\$ 11.045,71	R\$ 11.045,71
20.	PROCESSADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL EM INOX PRODUÇÃO <200KG	UN	1	R\$ 4.752,74	R\$ 4.752,74
21.	SELF SERVICE QUENTE CENTRO 6 CUBAS GRANITO	UN	1	R\$ 4.530,55	R\$ 4.530,55
22.	SELF SERVICE REFRIGERADO CENTRO 4 CUBAS INOX	UN	1	R\$ 4.133,97	R\$ 4.133,97
Valor total estimado					R\$ 520.998,05

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



3.1. A solução consiste na aquisição de equipamentos e mobiliários destinados à estruturação e funcionamento das áreas de nutrição, cozinha hospitalar e apoio alimentar do Novo Hospital Municipal de Várzea Paulista.

3.2. Os equipamentos e mobiliários serão destinados às áreas de nutrição e de apoio, devendo atender às especificações técnicas, às normas aplicáveis (ABNT) e à regulamentação sanitária vigente, com regularização junto à ANVISA, quando exigível.

3.3. A contratação contempla, quando aplicável:

- I. Entrega dos equipamentos e mobiliários com acessórios necessários ao funcionamento;
- II. Montagem, instalação e configuração;
- III. Testes e validação operacional;
- IV. Treinamento de usuários;
- V. Garantia com suporte técnico.

3.4. A solução deverá assegurar desempenho, confiabilidade e segurança, compatíveis com a criticidade do ambiente hospitalar.

3.5. A adoção de solução padronizada visa garantir compatibilidade, facilitar a gestão e manutenção dos equipamentos e mobiliários e reduzir riscos operacionais.

3.6. A contratação atende ao disposto no art. 40 da Lei nº 14.133/2021, assegurando eficiência, economicidade e atendimento integral da necessidade administrativa.

4. FUNDAMENTAÇÃO

4.1. O presente processo reger-se-á no art. 6º, inciso XLI, § 2º da Lei 14.133/2021, dispondo sobre os procedimentos operacionais da licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica.

4.2. A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento da Administração Pública, em conformidade com o disposto no art. 18, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a necessidade de previsão das contratações no Plano Anual de Contratações – PCA.

4.2.1. A presente contratação encontra-se devidamente prevista no Plano Anual de Contratações – PCA 2026, conforme documentação constante dos autos, em atendimento ao disposto no art. 12 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ao planejamento institucional da Administração Pública.

4.3. Ressalta-se que a presente contratação está diretamente vinculada à implantação e ao início das atividades do Novo Hospital Municipal de Várzea Paulista, configurando demanda



essencial à estruturação da unidade e ao atendimento do interesse público, em consonância com o planejamento institucional e orçamentário do exercício.

5. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

5.1. A presente contratação visa à aquisição de equipamentos e mobiliários destinados à estruturação e pleno funcionamento das áreas de nutrição, cozinha hospitalar, refeitório e banco de leite do Novo Hospital Municipal de Várzea Paulista.

5.2. Os itens a serem adquiridos, tais como caldeirões industriais, fogões de alta pressão, equipamentos de refrigeração e congelamento, carros de transporte e distribuição de alimentos, equipamentos de preparo e processamento, mesas e bancadas em aço inox, entre outros, constituem infraestrutura essencial para a realização das atividades de preparo, armazenamento, distribuição e higienização de alimentos em ambiente hospitalar.

5.3. A adequada estruturação dessas áreas é indispensável para garantir a segurança alimentar e nutricional dos pacientes, acompanhantes e profissionais de saúde, atendendo às exigências sanitárias vigentes e às boas práticas de manipulação de alimentos, especialmente em ambientes de saúde, onde há maior vulnerabilidade dos usuários.

5.4. Destaca-se que a ausência ou insuficiência desses equipamentos compromete diretamente o funcionamento dos serviços de nutrição hospitalar, podendo ocasionar riscos sanitários, interrupções no fornecimento de refeições, inadequação no armazenamento de insumos e prejuízos à qualidade da assistência prestada.

5.5. No caso específico do banco de leite, equipamentos adequados de conservação e armazenamento são fundamentais para garantir a qualidade, a segurança microbiológica e a manutenção das propriedades nutricionais do leite humano, em conformidade com as diretrizes do Ministério da Saúde.

5.6. A contratação também contribui para a padronização dos processos operacionais, melhoria das condições de trabalho das equipes, otimização do fluxo de produção alimentar e maior eficiência na gestão dos recursos públicos, reduzindo perdas, retrabalho e riscos operacionais.

5.7. Dessa forma, a presente contratação encontra respaldo nos princípios da eficiência, da continuidade do serviço público e da segurança sanitária, sendo medida essencial para a



adequada implantação e funcionamento do hospital, garantindo a prestação de serviços resolutivos, seguros e de qualidade à população.

6. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

6.1. O objeto encontra-se descrito no item 2 deste Termo de Referência, sendo detalhadas a seguir as especificações técnicas dos itens.

6.2. As especificações técnicas que eventualmente indiquem marca, modelo ou padrões deverão ser interpretadas como referência de qualidade, admitindo-se produtos equivalentes ou superiores.

6.3. Os equipamentos e mobiliários destinados à estruturação e funcionamento das áreas de nutrição deverão atender às características gerais descritas neste Termo de Referência.

6.4. Abaixo são apresentadas as especificações técnicas detalhadas, requisitos mínimos de desempenho, normas aplicáveis e demais exigências:

Item	Descrição
1.	CALDEIRÃO 300 L COZINHA Características: Aço inoxidável Aquecimento: Turbo-gás Tipo de gás: Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) / Gás Natural (GN) Consumo nominal de gás/h (GLP): 33,60 Kg/h Consumo nominal de gás/h (GN): 4,54 m ³ /h Pot. térmica BTU/h (GLP): 168.000 BTU Pot. térmica Kcal/h (GN): 42.300 Kcal Capacidade: 300 Litros Acompanha: Válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro Medidas: Altura: 118 cm Largura: 91 cm Comprimento: 91 cm
2.	CARRO BANDEJA P/ TRANSPORTE DE ITENS / INSUMOS COZINHA Características: Carro bandeja para transporte de itens e insumos de cozinha, confeccionado em aço inoxidável AISI 304 com acabamento escovado, resistente à corrosão e de fácil higienização, dotado de no mínimo duas a três prateleiras planas ou tipo bandeja com bordas elevadas para contenção de líquidos e segurança no transporte, estrutura tubular reforçada com capacidade mínima de carga de 100 kg distribuídos, dimensões aproximadas de 800 a 1000 mm de comprimento, 400 a 600 mm de largura e 800 a 1000 mm de altura, equipado com quatro rodízios giratórios de no mínimo 3” ou 4”, sendo dois com sistema de freio, com rodas em material termoplástico ou borracha maciça que não danifique o piso e proporcione baixo ruído, possuir cantos arredondados para segurança do usuário, empurrador ergonômico integrado à estrutura, compatível com ambientes hospitalares e de serviços de alimentação, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA) e boas práticas de fabricação e higiene.
3.	CARRO COLETOR DE BANDEJAS (MÓVEL, INOX) Características: Construído totalmente em aço inoxidável com duas prateleiras para-choque de borracha pés com 4 rodízios de 5". Dois giratórios e 2 rodízios fixos todos sem freio. Dimensões Externas: 90 X 50 X 82cm C x L x A).
4.	CARRO TÉRMICO P/ DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS Características: Carro térmico para transporte de alimentação hospitalar, tipo quente e frio, destinado à distribuição segura de refeições, confeccionado em estrutura robusta com gabinete



	<p>isotérmico em aço inoxidável AISI 304 ou material polimérico de alta resistência com isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade, capaz de manter simultaneamente compartimentos aquecidos e refrigerados, com sistema elétrico de aquecimento controlado por termostato ajustável (faixa mínima de +60°C a +90°C) e sistema de refrigeração ou conservação térmica para alimentos frios (faixa aproximada de 2°C a 8°C), dotado de portas com vedação hermética, puxadores ergonômicos e travas seguras, capacidade compatível com bandejas hospitalares padrão (mínimo de 20 refeições por ciclo), prateleiras ou trilhos internos removíveis e ajustáveis, painel de controle com indicação de temperatura, alimentação elétrica bivolt ou conforme padrão hospitalar, equipado com rodízios giratórios de no mínimo 4”, sendo dois com freio, com rodas silenciosas e não marcantes, cantos arredondados para segurança e facilidade de higienização, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA, RDC 216) e requisitos de boas práticas para serviços de alimentação em ambiente hospitalar.</p>
5.	<p>CONGELADOR PARA BANCO DE LEITE Características: Freezer para banco de leite humano, tipo vertical ou horizontal, destinado ao armazenamento seguro de leite humano ordenhado, com capacidade mínima de 300 litros (ou conforme necessidade do serviço), faixa de operação controlada de temperatura entre -10°C a -30°C, com estabilidade térmica e uniformidade interna, sistema de refrigeração por compressor hermético de alta eficiência, com gás refrigerante ecológico, isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade, gabinete interno em material inoxidável ou plástico de grau alimentício de fácil higienização, porta(s) com vedação magnética e sistema de fechamento seguro, controle eletrônico digital com display externo para monitoramento contínuo da temperatura, equipado com sistema de alarme audiovisual para variações de temperatura, porta aberta e falha de energia, possibilidade de registro de dados (data logger) ou saída para monitoramento externo, prateleiras ou cestos internos removíveis e ajustáveis, alimentação elétrica compatível com rede hospitalar (220V), baixo nível de ruído, rodízios para mobilidade com travamento, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA – RDC 171 e correlatas) e boas práticas para bancos de leite humano, garantindo conservação adequada e rastreabilidade do material armazenado.</p>
6.	<p>FOGÃO 2 BOCAS C/PÉ 40X40 AÇO 304 ALTA PRESSÃO P 6,5 Características: Fogão industrial de 2 bocas com pés, dimensões aproximadas de 400 x 400 mm, construído integralmente em aço inoxidável AISI 304 com acabamento escovado, destinado ao uso em cozinhas profissionais e hospitalares, dotado de dois queimadores de alta pressão com potência aproximada de 6,5 kW cada, em ferro fundido ou material de alta resistência térmica, grelhas removíveis reforçadas para apoio seguro de panelas, estrutura com pés fixos ou removíveis com sapatas niveladoras, sistema de alimentação a gás GLP ou GN com válvulas de controle individual por queimador, registro de segurança e conexões conforme normas técnicas vigentes, acendimento manual ou automático, bandeja coletora de resíduos removível para facilitar a higienização, projetado para operação contínua com alta eficiência térmica, cantos arredondados e superfícies lisas que permitam fácil limpeza, atendendo às normas de segurança e sanitárias aplicáveis (ANVISA, ABNT e NBR correlatas).</p>
7.	<p>FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS 30X30 P7 DE ALTA PRESSÃO COM CHAPA Características: Fogão industrial de 4 bocas com chapa, dimensões aproximadas de 300 x 300 mm por queimador, construído em aço inoxidável AISI 304 ou estrutura reforçada com pintura eletrostática de alta resistência, destinado ao uso em cozinhas profissionais e</p>



	<p>hospitales, equipado com quatro queimadores de alta pressão padrão P7, confeccionados em ferro fundido de elevada durabilidade e potência térmica adequada para preparo intensivo, grelhas individuais removíveis em ferro fundido para suporte seguro de utensílios, chapa superior lisa em aço carbono ou ferro fundido de alta espessura para preparo simultâneo de alimentos, sistema de alimentação a gás GLP ou GN com registros independentes por queimador e válvula geral de segurança, acendimento manual ou automático, bandeja coletora de resíduos e gordura removível, estrutura com pés reforçados e sapatas niveladoras, possibilitando estabilidade e ergonomia, cantos arredondados e superfícies de fácil higienização, projetado para operação contínua com alto desempenho térmico, atendendo às normas técnicas e sanitárias vigentes (ANVISA, ABNT e NBR aplicáveis).</p>
8.	<p>FREEZER HORIZONTAL COMERCIAL Características: Freezer horizontal comercial destinado ao armazenamento e conservação de alimentos congelados, com capacidade mínima de 300 litros (ou conforme necessidade), faixa de operação de temperatura entre 0°C a -25°C com controle por termostato ajustável, sistema de refrigeração por compressor hermético de alto desempenho e baixo consumo energético, utilizando gás refrigerante ecológico, gabinete interno em chapa pré-pintada, alumínio ou material plástico de alta resistência, e externo em aço com pintura anticorrosiva ou aço inoxidável, isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade, tampa superior cega ou com vidro temperado deslizante, dotada de vedação eficiente e puxadores ergonômicos, dreno frontal ou inferior para degelo e limpeza, cestos aramados internos removíveis para organização dos produtos, rodízios para fácil movimentação, baixo nível de ruído, alimentação elétrica 220V, atendendo às normas de segurança elétrica e sanitárias vigentes (ANVISA, ABNT e INMETRO), garantindo conservação adequada e eficiência operacional em ambientes comerciais e hospitalares.</p>
9.	<p>GELADEIRA INDUSTRIAL (DUAS PORTAS) Características: Geladeira industrial de 2 portas destinada ao armazenamento e conservação de alimentos e insumos em cozinhas profissionais e hospitalares, com capacidade mínima de 800 litros (ou conforme necessidade do serviço), construída em aço inoxidável AISI 304 interno e externo com acabamento escovado, dotada de sistema de refrigeração por ar forçado com evaporador e compressor hermético de alta eficiência, garantindo temperatura homogênea na faixa de 0°C a +7°C, controle eletrônico digital com display externo para ajuste e monitoramento contínuo, isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade, duas portas com fechamento automático, vedação magnética e puxadores ergonômicos, prateleiras internas em aço inox ou aramadas com regulagem de altura e alta capacidade de carga, sistema de degelo automático, dreno para escoamento de condensado, iluminação interna em LED, rodízios reforçados com travamento para mobilidade e estabilidade, baixo nível de ruído, alimentação elétrica bivolt ou conforme padrão da unidade, atendendo às normas sanitárias e de segurança vigentes (ANVISA, ABNT e INMETRO), adequada para uso contínuo em ambiente hospitalar e de serviços de alimentação.</p>
10.	<p>LAVA-COPOS INDUSTRIAL Características: Lava-louças industrial tipo frontal, destinada à higienização de utensílios em cozinhas profissionais e hospitalares, construída em aço inoxidável com elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, com capacidade mínima de processamento de até 18 pratos e 54 copos por ciclo, operando com ciclos rápidos de aproximadamente 60 a 120 segundos, equipada com sistema de lavagem com água aquecida (faixa aproximada de 50°C a 60°C) e enxágue/termodesinfecção com temperatura elevada (até 80°C a 95°C), garantindo eficiência</p>



	<p>sanitária, consumo reduzido de água de aproximadamente 2,5 litros por ciclo e potência instalada em torno de 3.450 W, com motor dedicado de alta eficiência, controle operacional simples e intuitivo, incluindo cestos ou gavetas padrão 500 x 500 mm para pratos, copos e talheres, estrutura compacta com dimensões aproximadas de 850 x 600 x 600 mm, alimentação elétrica monofásica 220V, sistema de operação contínua para alta demanda, com eficiência energética, baixo consumo operacional e adequação às normas sanitárias vigentes para serviços de alimentação (ANVISA), sendo indicada para ambientes com alto volume de utensílios e necessidade de padronização e rapidez no processo de higienização.</p>
11.	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 10 L INOX Características: Liquidificador industrial de baixa rotação com capacidade mínima de 10 litros, destinado ao preparo de alimentos em cozinhas profissionais e hospitalares, equipado com copo monobloco em aço inoxidável sem soldas ou frestas, garantindo alta resistência, durabilidade e facilidade de higienização, com formato interno que favorece a formação de vórtice para mistura homogênea dos alimentos, motor de indução com potência mínima de 0,5 HP (aproximadamente 665 W), operando com rotação em torno de 3.500 rpm, proporcionando alto torque para processamento de cremes, massas leves, sopas e pastas, sistema de acionamento simples e seguro, estrutura robusta para uso contínuo, baixo consumo energético aproximado de 0,67 kWh, alimentação elétrica bivolt (220 V), dimensões aproximadas de 78 x 34 x 33 cm e peso em torno de 10 kg, adequado para operação em ambientes de alta demanda, atendendo às normas de segurança e sanitárias vigentes (ANVISA e ABNT), garantindo desempenho, padronização e segurança no processamento de alimentos.</p>
12.	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 L INOX Características: Liquidificador industrial de alta capacidade, com copo monobloco em aço inoxidável de no mínimo 25 litros, destinado ao preparo de grandes volumes em cozinhas profissionais e hospitalares, com construção robusta e resistente à corrosão, sem soldas ou frestas, facilitando a higienização e evitando acúmulo de resíduos, equipado com motor de alto desempenho com potência mínima de 1,5 CV (aproximadamente 1.550 W), operando com rotação em torno de 3.500 rpm, proporcionando elevada eficiência e torque para processamento contínuo de líquidos, sucos, molhos, sopas e massas leves, estrutura ergonômica e estável para operação segura, adequada para uso intensivo, baixo consumo energético aproximado de 1,55 kWh, alimentação elétrica 220 V monofásica, dimensões aproximadas de 1.175 x 390 x 525 mm e peso em torno de 24,5 kg, garantindo durabilidade, produtividade e padronização no preparo, atendendo às normas sanitárias e de segurança vigentes (ANVISA e ABNT) para equipamentos de uso profissional em serviços de alimentação.</p>
13.	<p>MÁQUINA DE COZIMENTO E MISTURADORA BIVOLT 15 LITROS Características: Misturadora com sistema de cozimento integrado, tipo “misturela”, com capacidade mínima de 15 litros ou produção aproximada de 7 kg por ciclo, destinada ao preparo automatizado de massas, recheios, molhos e preparações pastosas em cozinhas profissionais e hospitalares, construída com estrutura em aço carbono com pintura epóxi e acabamentos em aço inoxidável, equipada com cuba removível em alumínio fundido de fácil higienização, sistema de mistura por batedor em aço carbono revestido e pás removíveis, acionamento elétrico com motor monofásico de no mínimo 1/4 CV, funcionamento bivolt automático, dotada de sistema de aquecimento a gás com queimador de alta pressão e chama dupla, consumo aproximado de gás de 0,6 kg/h e consumo elétrico em torno de 0,572 kWh, equipada com grade de proteção com abertura frontal, alavanca para basculamento da cuba</p>



	<p>com travamento de segurança, dimensões aproximadas de 1035 x 585 x 565 mm e peso em torno de 35 kg, projetada para operação contínua com segurança, ergonomia e alto desempenho, atendendo às normas sanitárias e de segurança aplicáveis (ANVISA e ABNT), garantindo produtividade, padronização e redução de esforço operacional na produção de alimentos.</p>
14.	<p>MESA AÇO INOX INDUSTRIAL / BANCADA DE APOIO - 1,6M 160X70X90CM Características: Mesa industrial em aço inoxidável destinada ao preparo e apoio de alimentos em cozinhas profissionais e hospitalares, com dimensões aproximadas de 1600 x 700 x 900 mm, tampo superior liso em aço inox com alta resistência mecânica, à corrosão e de fácil higienização, estrutura reforçada com pés tubulares estáveis e niveladores, dotada de prateleira inferior para armazenamento de utensílios e insumos, acabamento sanitário com cantos arredondados para evitar acúmulo de resíduos e facilitar a limpeza, superfície resistente a impactos e adequada para contato com alimentos, projetada para uso contínuo em ambientes de alta demanda, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA) e boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, garantindo durabilidade, segurança e eficiência operacional.</p>
15.	<p>MESA P/ REFEITÓRIO - 4 LUGARES Características: Mesa de refeição com capacidade para 4 (quatro) lugares, composta por tampo em MDF, MDP ou madeira maciça com espessura mínima de 15 mm, revestido em laminado melamínico, BP ou material equivalente de alta resistência, com acabamento impermeável, resistente a riscos e de fácil higienização; estrutura de sustentação em aço carbono com pintura eletrostática a pó, madeira tratada ou material equivalente com tratamento anticorrosivo e alta durabilidade; pés com sapatas niveladoras ou antiderrapantes que garantam estabilidade e proteção do piso; dimensões aproximadas de 1200 a 1400 mm de comprimento, 700 a 800 mm de largura e altura entre 740 e 780 mm; bordas arredondadas ou com acabamento em fita de borda PVC para segurança do usuário; capacidade de suportar carga distribuída mínima de 80 kg; design funcional e ergonômico, adequado para uso em ambientes residenciais, corporativos, hospitalares ou refeitórios institucionais, atendendo às normas técnicas vigentes de qualidade e segurança.</p>
16.	<p>MESA PIA AÇO INOX INDUSTRIAL C/ PANELEIRO E DUAS CUBAS 50X40X25CM - 200X70X90CM Características: Mesa pia industrial em aço inoxidável, destinada à higienização de utensílios, alimentos e apoio em cozinhas profissionais e hospitalares, com dimensões aproximadas de 2200 x 700 x 900 mm, equipada com duas cubas industriais integradas em aço inox com dimensões mínimas de 500 x 400 x 250 mm cada, com válvulas de escoamento, construída em aço inox tipo 201 ou superior, com superfície lisa e acabamento sanitário que facilita a limpeza e evita contaminação, dotada de espelho (frontão) traseiro de aproximadamente 100 mm para proteção contra respingos, estrutura reforçada com capacidade de carga mínima de 400 kg distribuídos (aproximadamente 300 kg no tampo superior e 100 kg na prateleira inferior tipo painelero), com prateleira inferior para armazenamento de utensílios, pés com sapatas ajustáveis para nivelamento e estabilidade, possibilidade de configuração da posição das cubas (direita, esquerda ou central), fornecida desmontada com todos os acessórios para montagem, adequada para uso contínuo em ambientes de alta demanda, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA) e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo durabilidade, segurança e eficiência operacional.</p>



17.	<p>MICRO-ONDAS INDUSTRIAL 1000W</p> <p>Características: Forno micro-ondas profissional de uso intensivo, com capacidade mínima de 22 litros, construído em aço inoxidável interno e externo com acabamento escovado, destinado ao aquecimento, descongelamento e preparo rápido de alimentos em cozinhas profissionais e hospitalares, equipado com sistema de aquecimento por magnetron com potência mínima de 1000 W, alimentação elétrica 220 V monofásica, operação sem prato giratório (base fixa tipo flat) para maior aproveitamento do espaço interno, painel de controle digital com teclado de membrana e programação de múltiplas receitas (mínimo de 20 programas com etapas configuráveis), níveis de potência ajustáveis (mínimo de 3 níveis), temporizador eletrônico, porta com visor e vedação de segurança, abertura lateral com puxador reforçado, estrutura robusta para uso contínuo e alta demanda, dimensões compactas aproximadas de 51 x 36 x 30 cm, baixo nível de manutenção, fácil higienização, atendendo às normas de segurança elétrica e sanitárias vigentes (ANVISA, ABNT e INMETRO), garantindo eficiência operacional, padronização e segurança no preparo de alimentos.</p>
18.	<p>MIXER TRITURADOR</p> <p>Características: Mixer profissional industrial com haste removível, destinado à mistura, trituração e emulsificação de alimentos em cozinhas profissionais e hospitalares, equipado com haste de aproximadamente 50 cm em aço inoxidável e lâminas de alto desempenho também em inox, permitindo processamento direto em panelas e recipientes de grande volume, com capacidade de processamento de até 70 litros por ciclo, motor elétrico de alto rendimento com potência mínima de 550 W e rotação aproximada de 9.000 rpm, adequado para preparo de sopas, molhos, cremes, purês e emulsões, inclusive com alimentos quentes e frios, estrutura ergonômica, leve e de fácil manuseio, com sistema de segurança que exige acionamento com ambas as mãos para evitar partidas acidentais, cabo elétrico resistente e de comprimento adequado para operação em ambiente profissional, alimentação elétrica 220 V, dimensões aproximadas de 81,5 x 16 x 12 cm e peso em torno de 4,4 kg, projetado para uso contínuo com alta eficiência e durabilidade, atendendo às normas de segurança e sanitárias vigentes (ANVISA e ABNT), garantindo produtividade, padronização e segurança no preparo de alimentos.</p>
19.	<p>MOEDOR / TRITURADOR DE CARNE INDUSTRIAL BOCA 98</p> <p>Características: Picador moedor de carne industrial tipo boca 98, destinado ao processamento intensivo de carnes em cozinhas profissionais, açougues e ambientes hospitalares, construído com gabinete em aço inoxidável e componentes estruturais em ferro fundido de alta resistência, incluindo bocal, caracol e volante estanhados, equipado com bandeja superior em aço inox com protetor de segurança, sistema de moagem com cruzetas em aço CRV ou inox e discos de corte com tratamento térmico para maior durabilidade e precisão, acionado por motor elétrico monofásico 220 V com potência mínima de 3 CV (aproximadamente 2,2 kW), dotado de redutor com engrenagens helicoidais lubrificadas a óleo para operação silenciosa e maior vida útil, capacidade de produção mínima de 5 kg por minuto ou até 500 kg por dia, base em material de alta resistência para estabilidade, dimensões aproximadas de 53 x 41 x 85 cm e peso em torno de 67 kg, adequado para uso contínuo com alto desempenho, eficiência energética e segurança operacional, atendendo às normas sanitárias e de segurança vigentes (ANVISA e ABNT), garantindo produtividade, padronização e qualidade no processamento de alimentos.</p>
20.	<p>PROCESSADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL EM INOX PRODUÇÃO <200KG</p>



	<p>Características: Processador de alimentos industrial com múltiplas funções, destinado ao corte, fatiamento e processamento de legumes, verduras e outros insumos em cozinhas profissionais e hospitalares, equipado com motor elétrico de alto desempenho com potência mínima de 0,5 CV, construção robusta em materiais de alta resistência e durabilidade, dotado de bocal extralargo para inserção de alimentos inteiros e empurrador de segurança, sistema de acionamento protegido que permite operação somente com tampa e braço devidamente travados, garantindo segurança ao operador, fornecido com no mínimo 7 discos intercambiáveis para diferentes tipos de cortes, incluindo fatiadores, raladores e cortes tipo julienne com espessuras variadas (até aproximadamente 3 mm), capacidade de produção aproximada de 250 kg/h, dimensões aproximadas de 58 x 52 x 29 cm e peso em torno de 27,8 kg, alimentação elétrica bivolt, baixo consumo energético aproximado de 0,6 kWh, projetado para uso contínuo com alta produtividade, fácil higienização e manutenção, atendendo às normas sanitárias e de segurança vigentes (ANVISA e ABNT), garantindo padronização, eficiência e segurança no preparo de alimentos.</p>
21.	<p>SELF SERVICE QUENTE CENTRO 6 CUBAS GRANITO</p> <p>Características: Buffet térmico misto profissional, tipo balcão de distribuição de alimentos, com capacidade para no mínimo 15 cubas gastronômicas, sendo 10 cubas com sistema de aquecimento (banho-maria) e 5 cubas com sistema de refrigeração, destinado ao uso em cozinhas industriais, refeitórios e ambientes hospitalares, construído com estrutura robusta em aço com acabamento externo e interno de fácil higienização, tampo superior em aço inoxidável e proteção superior tipo estufa ou vidro para exposição dos alimentos, sistema de aquecimento controlado para manutenção de alimentos quentes em temperatura segura (acima de 60°C) e sistema de refrigeração para conservação de alimentos frios (faixa aproximada de 2°C a 8°C), equipado com termostatos independentes para controle de temperatura, iluminação superior, prateleira de apoio para pratos, rodízios para mobilidade, alimentação elétrica 220 V, design ergonômico para autosserviço, adequado para operação contínua e alta demanda, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA) e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo conservação adequada, eficiência operacional e segurança alimentar.</p>
22.	<p>SELF SERVICE REFRIGERADO CENTRO 4 CUBAS INOX</p> <p>Características: Buffet refrigerado profissional para exposição e conservação de alimentos, com capacidade para no mínimo 4 cubas gastronômicas, destinado ao uso em cozinhas industriais, refeitórios e ambientes hospitalares, equipado com sistema de refrigeração estática com serpentina embutida no tanque, garantindo faixa de temperatura de operação entre 0°C e +7°C, com controle por termostato ajustável, estrutura robusta com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304 e partes internas em aço tratado, tampo superior em vidro temperado com serigrafia e protetor salivar ajustável em vidro, iluminação interna em LED para melhor visualização dos alimentos, pés niveladores para estabilidade, dimensões aproximadas de 120 x 172 x 100 cm e peso em torno de 106 kg, consumo energético aproximado de 5,3 kW/dia, alimentação elétrica 220 V, projetado para operação contínua com alta eficiência térmica e facilidade de higienização, atendendo às normas sanitárias vigentes (ANVISA) e boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo conservação adequada, segurança alimentar e apresentação dos produtos.</p>

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Sustentabilidade



7.1.1. Os critérios de sustentabilidade se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

7.1.2. Os equipamentos e mobiliários deverão apresentar eficiência energética, durabilidade e conformidade com as normas técnicas aplicáveis, priorizando-se soluções que reduzam o consumo de recursos naturais e a geração de resíduos.

7.1.3. Sempre que aplicável, deverá ser assegurado o descarte ambientalmente adequado dos componentes ao final de sua vida útil.

7.2. Subcontratação

7.2.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratado, exceto na hipótese de serviço secundário que não integre a essência do objeto, desde que expressamente autorizada pelo Contratante, mantida em qualquer caso a integral responsabilidade do Contratado sobre a qualidade dos produtos ou dos serviços.

7.3. Garantia da contratação

7.3.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.4. Assistência Técnica

7.4.1. A CONTRATADA deverá garantir a prestação de assistência técnica para os equipamentos e mobiliários fornecidos, assegurando suporte técnico durante todo o período de garantia.

7.4.2. A assistência técnica deverá ser prestada diretamente pela contratada ou por rede autorizada, sob sua integral responsabilidade.

7.4.3. Deverá ser assegurada a disponibilidade de atendimento técnico, preferencialmente local ou regional, ou, quando não for possível, em prazo compatível com a criticidade do serviço, garantindo a continuidade do uso dos equipamentos e mobiliários.

7.4.4. A contratada deverá disponibilizar canal de atendimento para suporte técnico, bem como orientações operacionais e suporte remoto sempre que necessário.

7.4.5. A exigência de garantia mínima e assistência técnica justifica-se em razão da criticidade dos equipamentos destinados às áreas de nutrição, cozinha hospitalar, banco de leite e apoio alimentar do Novo Hospital Municipal, cuja indisponibilidade pode comprometer a conservação de alimentos, a segurança sanitária, o preparo das refeições e a continuidade das atividades

assistenciais. As condições estabelecidas observam práticas usuais de mercado e visam assegurar a adequada utilização dos bens durante sua vida útil inicial.

8. DA MODALIDADE E MODO DE DISPUTA

8.1. Nos termos do § 2º, do art. 2º do Decreto Municipal 6.420/23, a pretensa aquisição detém natureza comum, pois, as mesmas se enquadram na usualidade do mercado considerando as características, especificações e padrão do objeto definidos neste Termo de Referência.

8.2. Cabe a realização da pretensa aquisição na modalidade Pregão Eletrônico, respeitando os princípios da isonomia e competitividade, indispensáveis nos certames licitatórios.

8.3. Diante da necessidade de garantir a transparência e o controle dos recursos públicos, especialmente em atendimento aos princípios da publicidade e eficiência o orçamento e modo de disputa serão ABERTOS. Desta maneira, os preços ficam claros para melhor competição entre os participantes, fomentando a disputa entre os licitantes e, conseqüentemente, a possibilidade de redução de custos.

9. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

9.1. O julgamento deverá ser realizado pelo critério de MENOR PREÇO POR ITEM, não havendo reserva de cota para ME/EPP, conforme justificativa constante deste Termo de Referência.

9.2. A adoção do critério de julgamento por item visa ampliar a competitividade do certame, possibilitando a participação de maior número de fornecedores e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, sem prejuízo da padronização técnica exigida para os equipamentos e mobiliários destinados à estruturação e funcionamento das áreas de nutrição.

10. DA ANÁLISE DA PROPOSTA

10.1. O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, em campo próprio do Sistema, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Termo de Referência e já apresentados.



10.2. O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar catálogo, ficha técnica, manual do fabricante, folder comercial ou outro documento idôneo equivalente que permita a verificação das características técnicas do produto ofertado e sua compatibilidade com as especificações constantes deste Termo de Referência. O catálogo deverá conter também o número do registro de cada produto na ANVISA, quando aplicável.

10.3. Os documentos apresentados deverão permitir a verificação das características dos equipamentos e mobiliários ofertados, incluindo, quando aplicável, materiais, dimensões, capacidade de carga e demais especificações pertinentes.

10.3.1. Outras normas específicas aplicáveis ao tipo de equipamento e mobiliários, quando couber, ou equivalentes internacionais;

10.4. Declaração de conformidade do fabricante, atestando que o equipamento e mobiliário atende às normas técnicas e regulamentações aplicáveis;

10.5. Comprovação de conformidade com a norma ABNT NBR 14136 (plugues e tomadas), quando aplicável;

10.6. Certificado de calibração do equipamento, quando aplicável;

10.7. Identificação do equipamento contendo número de série, lote (quando aplicável) e dados de rastreabilidade;

10.8. Declaração de garantia mínima conforme estabelecido neste Termo de Referência;

10.9. Comprovação de assistência técnica autorizada no território nacional;

10.10. Declaração de disponibilidade de peças de reposição pelo período mínimo de 05 (cinco) anos.

10.11. Em se tratando de documentos em língua estrangeira, deverá constar tradução juramentada de todos os documentos com cópia autenticada.

10.12. Quando aplicável ao item ofertado e exigido pela legislação sanitária vigente, deverá ser apresentado o registro, cadastro ou notificação junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Nos casos de dispensa, deverá ser apresentada documentação oficial que comprove tal condição.

11. DOS REQUISITOS DA HABILITAÇÃO

11.1. Habilitação jurídica:



11.1.1. Pessoa física, quando cabível sua participação: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

11.1.2. Empresário individual – inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

11.1.3. Microempreendedor individual – MEI: Certificado da condição de microempreendedor individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/ptbr/empreendedor>;

11.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

11.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial de União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, à qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

11.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

11.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

a) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

b) Caso o fornecedor se encaixe em alguma categoria que seja isenta da obrigatoriedade da apresentação dos documentos solicitados acima, esse ficará isento da apresentação do mesmo, devendo apenas apresentar documento descrevendo a categoria em que se enquadra na isenção.

c) O objeto social da licitante deverá ser compatível com o objeto licitado (do mesmo ramo de atividade), sob pena de desclassificação.



11.1.8. A Apresentação de Autorização de Funcionamento de Empresa – AFE será exigida exclusivamente para os fornecedores e produtos sujeitos a tal obrigação, nos termos da regulamentação da ANVISA, admitida a comprovação de dispensa legal quando aplicável.

11.2. Habilitações fiscal, social e trabalhista:

11.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda;

11.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

11.2.3. Prova de Regularidade Fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria de Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e a Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados;

11.2.4. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual em que estiver situada a sede do licitante, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa, que comprove a inexistência de débitos tributários estaduais, e a Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual, admitindo-se certidão unificada, quando disponível, ou certidões distintas emitidas pelos órgãos competentes;

11.2.5. Prova de regularidade fiscal junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

11.2.6. Prova de regularidade fiscal junto à Fazenda Municipal (Tributo Mobiliário), relativas ao domicílio ou sede da licitante;

11.2.7. 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, de 1º de maio de 1943;

11.2.8. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato ou emissão do pedido de compras.

11.2.8.1. Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar 123/2006, de 14/12/06, serão observados os seguintes procedimentos:



- a) As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da habilitação, deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- b) Havendo alguma restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- c) A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº. 14.133/21 e cláusula 15 deste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do instrumento contratual ou revogar a licitação.
- d) O licitante deverá declarar para fins do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional, nº 20/98, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos.

11.3. Habilitação econômico financeira:

11.3.1. Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, conforme art. 69, caput, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

11.3.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, evidenciando a boa situação financeira da empresa, mediante a comprovação de:

Liquidez Geral = $\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$
(O resultado deverá ser maior ou igual a 1,00)

Liquidez Corrente = $\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$
(O resultado deverá ser maior ou igual a 1,0)

Grau de Endividamento = $\frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo Geral}}{\text{Ativo Total}}$
(O resultado deverá ser menor ou igual a 0,50)



11.3.3. Capital mínimo igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação.

11.3.4. O atendimento dos índices econômicos previstos neste tópico deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante, nos termos do artigo 69, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.3.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

11.3.6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

11.3.7. O balanço patrimonial deve ser apresentado devidamente registrado, com recibo de entrega ao SPED, com a assinatura do representante legal e do contador, contendo termo de abertura e termo de encerramento.

11.3.8. Para balanço patrimonial não cadastrado junto ao SPED, deverá ser apresentado o balanço patrimonial e a demonstração do resultado do exercício no Livro Diário, acompanhados do respectivo termo de abertura e termo de encerramento, e prova de registro na Junta Comercial ou Cartório de Registro.

11.3.9. Justificativa para adoção de índices econômicos e capital mínimo

11.3.9.1. A exigência de capital mínimo integralizado e de índices econômico-financeiros no presente processo licitatório fundamenta-se no artigo 18, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a Administração a estabelecer requisitos de qualificação econômico-financeira sempre que necessários para garantir a adequada execução do objeto contratual.

11.3.9.2. A aquisição de equipamentos e mobiliários destinados à estruturação e funcionamento das áreas de nutrição envolve itens de alto valor agregado, com tecnologia sensível, componentes importados, necessidade de logística especializada e risco elevado de descontinuidade caso a empresa contratada não apresente robustez financeira compatível com o porte da contratação.

11.3.9.3. Os referidos equipamentos e mobiliários são essenciais para o funcionamento dos diversos setores da unidade hospitalar, viabilizando a operacionalização das atividades assistenciais, o início e a continuidade dos serviços, a padronização dos processos e a segurança



do paciente, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Segurança do Paciente, contribuindo para a qualidade e a resolutividade da assistência prestada.

11.3.9.4. A ausência de verificação prévia da capacidade econômico-financeira pode resultar em inadimplemento contratual, atrasos, paralisações, desistências unilaterais e necessidade de nova contratação, gerando impacto direto na implantação do hospital.

11.3.9.5. Destaca-se, ainda, que o contrato abrange não apenas o fornecimento dos equipamentos e mobiliários, mas também a garantia e assistência técnica durante o período mínimo de 12 (doze) meses, exigindo da contratada capacidade financeira para cumprimento de todas as obrigações assumidas.

11.3.9.6. A exigência de capital mínimo e de índices econômico-financeiros reduz significativamente o risco de participação de empresas sem lastro econômico, contribuindo para a seleção de propostas exequíveis e para a segurança da contratação.

11.3.9.7. Trata-se, portanto, de medida de planejamento responsável, alinhada ao interesse público, implantação, estruturação e início das atividades operacionais dos serviços de saúde e à adequada aplicação dos recursos públicos.

12. DO AFASTAMENTO COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP

12.1. Considerando a necessidade de aquisição de equipamentos e mobiliários destinados à estruturação e funcionamento das áreas de nutrição, cozinha hospitalar e apoio alimentar, destinados à estruturação e funcionamento do Novo Hospital Municipal de Várzea Paulista, cumpre apresentar justificativa para o afastamento da aplicação da cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), conforme previsto na legislação vigente.

12.2. Inicialmente, destaca-se que os equipamentos e mobiliários constituem itens de natureza técnica especializada, cuja utilização está diretamente vinculada à segurança dos procedimentos assistenciais, à eficiência dos atendimentos e à integridade dos pacientes.

12.3. Tais equipamentos e mobiliários demandam rigoroso padrão de qualidade, desempenho, durabilidade e compatibilidade técnica entre si, de modo a assegurar sua adequada utilização nos ambientes assistenciais e a confiabilidade dos serviços prestados.

12.4. Assim, a padronização dos equipamentos e mobiliários é medida essencial para garantir a uniformidade dos procedimentos assistenciais, a adequada operação, manutenção e integração



entre os dispositivos, a redução de riscos operacionais e de falhas durante os atendimentos, bem como a otimização do treinamento das equipes de saúde.

12.5. A eventual divisão de cada item em cotas, com a participação de múltiplos fornecedores, pode demandar maior rigor na gestão contratual, especialmente no que se refere à rastreabilidade dos itens fornecidos, ao controle de qualidade e ao acionamento de garantias, exigindo da Administração a adoção de mecanismos adequados de controle e fiscalização.

12.6. Considerando que os equipamentos e mobiliários serão utilizados de forma integrada nas rotinas assistenciais, a aquisição do mesmo item por diferentes fornecedores pode demandar maior rigor nos controles de identificação, rastreabilidade, manutenção e acionamento de garantia, exigindo da Administração a adoção de mecanismos adicionais de gestão e fiscalização, a fim de assegurar a eficiência administrativa e operacional.

12.7. Nesse contexto, ainda que o julgamento ocorra por item, a Administração deverá assegurar a padronização técnica dos equipamentos dentro de cada item, de modo a evitar a utilização concomitante de produtos com características distintas que possam comprometer a operação, a manutenção, a rastreabilidade e a segurança dos procedimentos assistenciais.

12.8. A utilização de equipamentos e mobiliários de diferentes fabricantes para um mesmo tipo de item pode gerar dificuldades operacionais, aumento da complexidade na manutenção, necessidade de treinamentos distintos e riscos à padronização dos protocolos assistenciais, especialmente em ambiente hospitalar.

12.9. Dessa forma, a adoção de critérios que assegurem uniformidade técnica por item mostra-se medida necessária para garantir a eficiência administrativa, a segurança do paciente e a adequada execução contratual.

12.10. Importante ressaltar que a legislação que prevê tratamento diferenciado às ME/EPP admite exceções quando houver justificativa técnica devidamente fundamentada, especialmente nos casos em que a divisão do objeto comprometa sua funcionalidade, padronização ou eficiência.

12.10.1. Além disso, considerando a diversidade de itens que compõem a presente contratação e a necessidade de preservação da economicidade, da eficiência administrativa e da gestão contratual, a reserva de cota poderá ocasionar aumento da complexidade na fiscalização, controle de garantias, assistência técnica e rastreabilidade dos bens fornecidos, enquadrando-se na hipótese prevista no art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.



12.11. Diante do exposto, resta evidenciado que a aplicação da cota reservada de até 25% para ME/EPP não se mostra adequada ao presente caso, sendo recomendável o afastamento dessa previsão, em atenção aos princípios da eficiência, da economicidade e da segurança dos serviços de saúde, nos termos do art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

12.12. Por fim, ressalta-se que a medida visa resguardar o interesse público, garantindo a aquisição de equipamentos e mobiliários padronizados, seguros e plenamente compatíveis com as necessidades do novo Hospital.

13. DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

13.1. A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura, não sendo admitida prorrogação quanto ao fornecimento do objeto, por se tratar de contratação de entrega integral.

13.2. O prazo para entrega do objeto será de 45 (quarenta e cinco) dias corridos, contados do recebimento da ordem de fornecimento ou nota de empenho, podendo ser prorrogado, excepcionalmente, mediante justificativa e aceitação pela Administração.

13.3. A execução do objeto se encerra com a entrega definitiva dos equipamentos e mobiliários, não sendo admitida prorrogação contratual quanto ao fornecimento.

13.4. A garantia dos equipamentos e mobiliários observará as condições estabelecidas neste Termo de Referência, independentemente da vigência contratual.

13.5. Quando a não conclusão do objeto da contratação decorrer de culpa do Contratado:
a) O Contratado será constituído em mora, aplicando-se as sanções administrativas cabíveis;
b) O Contratante poderá optar pela extinção do contrato, adotando as medidas legais para continuidade da execução, nos termos do art. 111 da Lei nº 14.133/2021.

14. DA ENTREGA DO OBJETO

14.1. A entrega do objeto será realizada mediante emissão de nota de empenho, devendo o fornecimento, instalação, configuração, testes operacionais e eventuais ajustes ocorrer no prazo de até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento emitida pelo Município. O prazo poderá ser prorrogado, de forma excepcional, mediante solicitação devidamente justificada pela contratada e expressamente aceita pela Administração.



14.2. A entrega deverá ser realizada no prédio do Novo Hospital Municipal de Várzea Paulista, localizado na Av. Fernão Dias Paes Leme, nº 452, Jardim Paulista, Várzea Paulista/SP, de segunda a sexta-feira, das 08h às 17h, exceto feriados e pontos facultativos, mediante prévio agendamento com o fiscal do contrato, que deverá acompanhar o recebimento e a conferência do objeto.

14.3. Os produtos deverão ser novos, de primeiro uso, fabricados recentemente, em perfeitas condições de uso, e atender integralmente às especificações deste Termo de Referência e às normas técnicas aplicáveis, inclusive certificação do INMETRO, quando couber.

14.4. A entrega deverá ser realizada, preferencialmente, de forma única, conforme prazo estipulado neste Termo de Referência, podendo, excepcionalmente, ser admitida entrega parcial, desde que previamente autorizada pela Administração e desde que não comprometa a operacionalização dos serviços, a instalação dos equipamentos e o início das atividades assistenciais.

14.5. Os produtos sujeitos à regulamentação sanitária específica deverão ser entregues com identificação do fabricante, modelo, lote, número de série, registro sanitário quando aplicável e demais informações necessárias à rastreabilidade, observadas as exigências da legislação vigente.

14.6. Caso sejam constatadas, no momento da entrega, instalação ou testes operacionais, divergências entre os produtos fornecidos e as especificações exigidas neste Termo de Referência, ou ainda vícios de qualidade, funcionamento ou inadequação ao uso, os itens deverão ser substituídos pela CONTRATADA no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, sem ônus para o Município, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

14.7. Durante o período de substituição, quando aplicável, a CONTRATADA deverá disponibilizar equipamento/mobiliário equivalente ou superior, de forma a não comprometer a continuidade dos serviços.

14.8. A substituição deverá ocorrer por produto novo, em perfeitas condições de uso, e em total conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

14.9. A CONTRATADA deverá prestar assistência técnica durante o período de garantia, com atendimento no local (on-site), sempre que necessário, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas úteis, contadas da abertura do chamado, ou em prazo compatível com a criticidade do serviço.



14.10. A solução dos problemas identificados deverá ocorrer no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, salvo justificativa devidamente aceita pela Administração.

14.11. A CONTRATADA deverá garantir a disponibilidade de peças de reposição em território nacional, assegurando o fornecimento no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, ressalvadas hipóteses devidamente justificadas.

14.12. Deverá ser garantida a disponibilidade de peças de reposição e suporte técnico pelo prazo mínimo compatível com a vida útil dos equipamentos, assegurando a continuidade do funcionamento adequado dos itens fornecidos.

14.13. Caberá à CONTRATADA arcar com todas as despesas relativas ao fornecimento, transporte, instalação, testes, assistência técnica, bem como aquelas relacionadas a deslocamento, equipamentos, materiais e mão de obra necessários à perfeita execução do objeto.

14.14. Os equipamentos e mobiliários deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir do recebimento definitivo.

14.15. A empresa deverá fornecer, sem ônus, treinamento operacional para os profissionais designados pela Administração, pelo período necessário à adequada utilização dos equipamentos, bem como disponibilizar manual de operação em língua portuguesa.

14.16. Todos os itens deverão ser fornecidos de acordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, devendo cada equipamento/mobiliário atender integralmente aos requisitos técnicos exigidos, garantindo conformidade, padronização e compatibilidade operacional entre os itens fornecidos.

14.17. Os equipamentos e mobiliários deverão ser entregues acompanhados de catálogo, material ilustrativo ou ficha técnica, em formato físico ou digital, contendo descrição detalhada do modelo, marca, características técnicas e demais informações que possibilitem sua adequada avaliação.

14.18. No recebimento e aceitação do objeto, serão observadas, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.19. A assistência técnica deverá contemplar diagnóstico, reparo, substituição de peças e demais intervenções necessárias ao pleno restabelecimento do funcionamento do equipamento/mobiliário, sem ônus adicional para a Administração.

15. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



15.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

15.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a empresa devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

15.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

15.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

16. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

16.1. Comunicar à EMPRESA qualquer irregularidade observada referentes ao fornecimento do objeto.

16.2. Efetuar os pagamentos nos prazos estipulados.

16.3. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA, possa desempenhar o fornecimento do objeto dentro das normas deste contrato, inclusive notificando imediatamente irregularidades durante a execução.

16.4. Observar o fiel cumprimento das exigências contratuais e sua perfeita execução.

16.5. Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira do contrato produzida por qualquer outra causa, além da variação inflacionária, a recomposição se dará por intermédio da revisão.

16.6. A revisão é condicionada a requerimento do contratado, desde que, comprovado o efetivo desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, cabendo formular pedido de reequilíbrio econômico financeiro solicitando a revisão.

16.7. O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art.131, parágrafo único da Lei 14.133/21.

16.8. O prazo para análise do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro postulado será de 15 (quinze) dias úteis, podendo ser prorrogado por igual período, e, 30 (trinta) dias úteis, no caso de impugnação à decisão de não acolhimento do pedido, momento em que será encaminhado para análise da autoridade superior competente.

16.9. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório, conforme art.131, caput, da Lei 14.133/21.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido por esta Prefeitura.

17.2. Atender toda a legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto.

17.3. Fornecer os materiais nos exatos termos constantes no edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento indicada durante o certame licitatório, sob pena de recusa de recebimento.

17.4. Cumprir rigorosamente todas as disposições legais referentes à segurança, higiene e medicina do trabalho, fornecendo, por sua conta, todos os materiais necessários à segurança do pessoal.

17.5. Facultar à Prefeitura exercer verificação dos materiais, empregados, equipamentos e serviços em execução por qualquer meio que esta venha a exigir.

17.6. A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade pela FISCALIZAÇÃO ou o acompanhamento da Prefeitura.

17.7. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, não respondendo a Prefeitura, nem solidária nem subsidiariamente.

17.8. Prestar os esclarecimentos desejados, bem como comunicar ao Contratante, por meio de líder ou diretamente, quaisquer fatos ou anormalidades que por ventura possam prejudicar o bom andamento ou o resultado final.

17.9. A Contratada é obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.

17.10. A Contratada é obrigada a cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, quando a ela aplicáveis.

18. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

18.1. Do recebimento:

18.1.1. Do recebimento provisório: dar-se-á no momento da entrega do objeto, mediante conferência quantitativa e verificação inicial das condições dos itens.

18.1.2. Do recebimento definitivo: ocorrerá após a verificação da conformidade dos itens com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, incluindo, quando aplicável, a instalação, configuração, testes operacionais e validação do pleno funcionamento, sendo então atestada a nota fiscal pela fiscalização competente para fins de liquidação.

18.1.3. Poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

18.1.4. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização e demais documentos que julgar necessários, para recebimento definitivo.

18.1.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

18.2. Da liquidação:

18.2.1. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:



18.2.1.1. O prazo de validade;

18.2.1.2. A data da emissão;

18.2.1.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

18.2.1.4. o período respectivo de execução do contrato;

18.2.1.5. o valor a pagar; e

18.2.1.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.2.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.

18.3. Do pagamento:

18.3.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a apresentação da nota fiscal, e recebimento definitivo do objeto, em cujo corpo deverão constar n.º do Pedido de Compra, do empenho e do respectivo Processo Licitatório e em conformidade ao Decreto Municipal n.º 6.421/23.

18.3.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

18.3.3. A PREFEITURA realizará a retenção do IRRF (Imposto de Renda Retido na Fonte) em TODOS os pagamentos realizados a fornecedores de produtos e prestadores de serviços, inclusive obras de construção civil em conformidade com o Decreto Municipal 6.382/2023.

18.3.4. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar n.º 123, de 2006 não sofrerá retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

19. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

19.1. A execução do objeto do contrato será gerida, acompanhada e fiscalizada pela Unidade Gestora Municipal de Saúde, por meio do servidor Filipe da Silva Cardoso, ocupante do cargo de Coordenador de Almoxarifado, ao qual será atribuída autoridade para exercer, em nome da Administração, todas as ações de orientação geral, controle e fiscalização da execução



contratual, devendo materializar os atos de gestão e fiscalização em processo administrativo próprio.

19.2. A designação do servidor observará o disposto no art. 7º da Lei nº 14.133/2021, devendo recair, preferencialmente, sobre agente público com vínculo efetivo, atribuições compatíveis com o objeto contratado e conhecimento técnico adequado à fiscalização, assegurando-se, ainda, o respeito ao princípio da segregação de funções, de modo a evitar a concentração de atividades suscetíveis a riscos em um único agente público.

19.3. A formalização da designação ocorrerá por meio de portaria específica, previamente à execução contratual.

19.4. Compete ao responsável pela fiscalização e gerenciamento do contrato, entre outras atribuições:

I - Solicitar à Empresa e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento deste contrato, e anexar aos autos do processo correspondente cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências;

II - Verificar a conformidade da execução contratual com as normas especificadas e a adequação dos procedimentos para garantir a qualidade do objeto.

III - ordenar à Empresa corrigir ou refazer o descumprimento das exigências contratuais e sua perfeita execução;

IV - Acompanhar a execução do objeto e indicar as ocorrências indevidas;

V – Encaminhar ao financeiro os documentos que relacionem as importâncias relativas a multas aplicadas à Contratada, bem como os referentes a pagamentos.

20. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

20.1. O licitante que deixar de responder às mensagens no sistema eletrônico, quando solicitado, sem justificativa plausível, poderá ser penalizado com:

- a. Advertência;
- b. Multa de até 10% sobre o valor da proposta;
- c. Suspensão temporária de participar em licitações e impedimento de contratar com a prefeitura pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- d. Declaração de inidoneidade, nos termos da legislação vigente.



20.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o Contratado que:

- a. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. Dar causa à inexecução total do contrato;
- d. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetos da licitação;
- l. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

20.3. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g" do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- c. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "h", "i", "j", "k" e "l" do subitem acima, bem como nas alíneas "b", "c", "d", "e", "f" e "g", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

20.4. A sanção de multa será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no subitem 20.1, no que tange à inexecução total, parcial ou inadimplemento das obrigações assumidas junto à Administração Pública, e será calculada na



forma do edital e/ou do contrato, estipuladas de acordo com a natureza e a gravidade da falta, conforme art. 6º, §3º, do Decreto Municipal n.6.428/2023:

- a. multa compensatória por inexecução total: 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação;
- b. multa compensatória por inexecução parcial, no mesmo percentual da letra "a", mas aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida (em termos de valor/quantidade);
- c. multa moratória por atraso: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso na execução contratual, calculada sobre o valor total da contratação até o limite de 10% (dez por cento), sendo que, caso a multa moratória se refira à inexecução parcial, ela será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida (em termos de valor/quantidade).

20.5. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato, sendo que a aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na legislação.

20.6. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

20.7. Todas as sanções previstas neste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

20.8. A aplicação das sanções seguirá o rito estabelecido na Lei n. 14.133/2021, bem como no Decreto Municipal n.6.428/2023.

20.9. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pelo Contrato perante o Município.

20.10. Os endereços de e-mail informados serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

20.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n. 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n. 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.



20.12. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste contrato, edital ou termo de referência, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

21. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

21.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta das seguintes dotações:
02.14.03.10.122.0070.1009.4.4.90.52.00

21.2. Os recursos financeiros são provenientes do Convênio nº 00147/2026 – Processo nº SES-PRC-2026-00047-DM, destinado à implantação e ao aparelhamento da unidade hospitalar.

22. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

22.1. O valor estimado da contratação é de **R\$ 520.998,05 (quinhentos e vinte mil, novecentos e noventa e oito reais e cinco centavos)**, apurado com base em pesquisa de preços realizada nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, conforme quadro comparativo de prévias constante dos autos, sendo considerado como valor máximo aceitável para a contratação.

23. DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

23.1. Em atendimento ao disposto no inciso X do art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no § 2º do art. 2º do Decreto Municipal nº 6.423/2023, foi realizado o gerenciamento de riscos da presente contratação.

23.2. O Mapa de Riscos integra o processo administrativo e contempla a identificação e o tratamento dos principais riscos, tais como atraso na entrega, fornecimento em desacordo com as especificações, defeitos nos produtos e inexecução contratual.

23.3. Conclui-se que o gerenciamento de riscos é necessário, considerando a relevância do objeto e o valor envolvido, contribuindo para a segurança da contratação e a adequada execução contratual.



Várzea Paulista/SP, 10 de junho de 2026.

Elaborado por

Adriana Furtado Leite Costa

Assessora Jurídica para Assuntos do SUS

Aprovado por:

Maria Aparecida Ferreira Malta

Gestora Municipal de Saúde

Aprovo o presente documento e atesto, sob a minha responsabilidade, que o conteúdo deste Termo de Referência se limita ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos produtos e modelos existentes no mercado, não consignando marca ou característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limitar ou frustrar a competição ou a realização do objeto contratual.