



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

SR 81/2025

1. OBJETO

Registro de Preços com vistas à eventual aquisição de equipamentos eletrodomésticos para as Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino de São Vicente.

2. JUSTIFICATIVA

A aquisição de equipamentos eletrodomésticos para as Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino de São Vicente é de extrema importância para garantir a qualidade e eficiência no preparo das refeições servidas aos estudantes, além de contribuir para o bom funcionamento dos refeitórios e o desenvolvimento adequado das atividades escolares.

Esses equipamentos são essenciais para proporcionar um ambiente adequado e seguro, permitindo que a alimentação escolar seja preparada de maneira eficiente, rápida e dentro dos padrões de higiene e saúde exigidos. A atualização e reposição dos eletrodomésticos, que muitas vezes encontram-se obsoletos ou em condições inadequadas, são necessárias para atender às demandas das unidades de ensino, que buscam oferecer uma alimentação de qualidade para os alunos, essencial para o seu desenvolvimento físico e cognitivo.

Além disso, a aquisição desses equipamentos contribui diretamente para a melhoria da infraestrutura das escolas, criando condições mais adequadas para o preparo das merendas e facilitando o trabalho dos profissionais responsáveis pela cozinha e distribuição das refeições. Em algumas unidades, os equipamentos atuais estão em estado de desgaste e não atendem mais às necessidades operacionais, o que pode comprometer a qualidade do serviço prestado e até gerar riscos à segurança alimentar.

A compra de novos eletrodomésticos também é justificada pela expansão da rede municipal de ensino, que inclui a inauguração de novas Unidades Educacionais. Esses novos



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

estabelecimentos necessitam de equipamentos adequados para garantir o funcionamento dos refeitórios e, assim, atender a demanda crescente de alunos.

Portanto, a aquisição de eletrodomésticos para as Unidades Educacionais de São Vicente não só visa suprir a necessidade de reposição e atualização de equipamentos, mas também tem um impacto direto na qualidade da alimentação escolar e no bem-estar dos estudantes, refletindo o compromisso da Prefeitura com a melhoria das condições de ensino e com a oferta de um ambiente mais adequado para o desenvolvimento integral dos alunos.

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

3.1. O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR LOTE, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações do objeto.

4. DESCRIÇÃO DO OBJETO E QUANTIDADE

LOTE 01		
ITEM	OBJETO	QTD
01	GELADEIRA COM 02 PORTAS Especificações técnicas: sistema de refrigeração Frost Free Duplex, 2(duas) portas, cor branco, baixo consumo de energia com selo Procel de eficiência energética A, pés com sistema nivelador, porta reversível, congelamento rápido, compressor silencioso e que não utiliza gás CFC, compartimento extra frio, fruteira, gavetas para alimentos, gaveta inferior tipo gavetão, 3(três) prateleiras ou mais removíveis em vidro temperado, puxador externo, pés niveladores, controle de temperatura interno e Iluminação interna, capacidade total líquida (aproximadamente) 400 L, capacidade de armazenamento freezer (aproximado) 90L, capacidade de armazenamento refrigerador (aproximado) 310 L, dimensões aproximadas do produto (A x L x P) 180 cm x 75 cm x 57 cm. Voltagem: 110 ou 220 V (de acordo com a necessidade). Manual de instruções em português e guia de Assistência Técnica. Garantia de 12 (doze) meses. Aparelho com certificado/selo de qualidade garantido pelo INMETRO.	200
02	MICROONDAS 30 L Microondas com no mínimo 30 litros, 220v, na cor branca, potência mínima 800w, display digital, trava de segurança, sem ser de embutir, classificação de energia: A. Especificação: Voltagem 220V ou 110V (de acordo com a necessidade)	200



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

03	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 8 LITROS: Liquidificador industrial 8 litros; fabricado em conformidade com a norma regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR 12 -segurança no trabalho em máquinas e equip; copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, s/soldas c/espessura de 1mm; flange do copo em material plástico injetado, em cor clara. Alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, c/bordas rebatidas p/o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos; fixação de alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos; tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, c/dobras estruturais que permitam a limpeza interna; gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, frange gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior ao da base em material plástico injetado, em cor clara; dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor; sapatas anti-vibratórias em material aderente; facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox; o conjunto formado pelas facas, eixos e elementos de fixação deve ser removível p/limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas; flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox; interruptor liga/desliga; interruptor para pulsar; motor monofásico de 1/2 hp; dimensionamento e robustez de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; voltagem do aparelho comutável 110v/220v por meio chave comutadora; indicação da voltagem na chave comutadora; cordão de alimentação (rabicho) com 1200mm de comprimento; as matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender as normas técnicas específicas para cada material; copo, tampas, alças e gabinete em aço inox "aisi 304", com acabamento bb n.7 do lado externo e 2b do lado interno, conforme padrões "astm".	200
04	BATEDEIRA PLANETÁRIA 5 LITROS: Batedeira planetária 5 litros - de aplicação semi industrial, fabricada com a norma regulamentadora do ministério do trabalho e emprego nr 12 -segurança no trabalho em máquinas e equipamentos; largura 240mm; profundidade 350mm; altura 420mm; tolerância +-15%; estrutura ou suporte para motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi; cuba em aço inox;cabeçote basculante com trava para facilitar a remoção de cuba para higienização; sistema de engrenagens helicoidais; quatro níveis de velocidade.44; movimento planetário; sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora; com batedor para massas leves, pesadas e batedor globo; chave liga/desliga e chave seletora de velocidade; manipula trava/destrava, contendo 01 tachô em aço inox, com capacidade para 5 litros, 01 batedor para massas leves, 01 batedor plano p/massas pesadas, 01 batedor globo p/claras; frequência 50/60hz; potência 500w; voltagem 110v ou 220v (monofásica); as matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material; corpo em chapa de aço "sae 1020" com pintura em epóxi; cuba em aço inox "aisi 304"; o equipamento e seus	200



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes; consumo 58,1/kwh/mês; cor branco; dimensão 186,5x70,2x73,3cm (axlpx); peso aproximado 84,5 kg.	
05	ESPRESSADOR DE FRUTAS CÍTRICAS: Espressador/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox; dimensões e tolerância: altura: 390mm; largura: 360mm; diâmetro: 205 mm; tolerância: aproximada 10%; produção média: 15 unid. minuto (aproximada); características construtivas: gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox; copo e peneira em aço inox; jogo de carambola composto por: 1 castanha pequena (para limão), 1 castanha grande (para laranja); motor: 1/4 hp (mais potente que os motores convencionais de 1/5 e 1/6 hp); rotação: 1740 rpm; frequência: 50/60 hz; tensão: 127/220v (bivolt); dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo Inmetro, com indicação da voltagem. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: as matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material; câmara de sucos, tampa e gabinete em aço inox aisi 304; aro de câmara de líquido, copo e peneira em aço inox aisi 304; jogo de carambola (castanhas) em poliestireno. Equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.	200
06	LIQUIDIFICADOR: Liquidificador com 2 velocidades, com função pulsar; capacidade para triturar gelo e copo com capacidade útil de 2 litros; características construtivas: copo removível, confeccionado em chapa de aço inox, em peça única, sem soldas, com espessura de 1 mm; flange do copo em material plástico injetado, em cor clara; alças em aço inox, espessura de chapa de 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos. Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos; tampa do copo em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna. Gabinete do motor em aço inox, espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e ao da base em material plástico injetado, em cor clara. dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor; sapatas anti vibratórias em material aderente; facas, eixo, buchas, porca fixadora do eixo da faca e pino elástico de tração da faca em aço inox; o conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas; flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox; interruptor liga/desliga; interruptor para pulsar; motor monofásico de 1/2 hp; dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; voltagem do aparelho: comutável 110 v/ 220 v por meio chave	200



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	comutadora; indicação da voltagem na chave comutadora; cordão de alimentação (rabicho) com 1200mm de comprimento. Matérias-primas, tratamentos e acabamentos: as matérias primas utilizadas na fabricação do equipamento devem atender às normas técnicas específicas para cada material; copo, tampa, alças e gabinete em aço inox aisi 304, com acabamento bb n.7 do lado externo e 2b do lado interno, conforme padrões astm; flange do copo, base e flange do gabinete em polipropileno injetado virgem, em cor clara; facas em aço inox aisi 420 temperado; eixo, buchas e porca fixadora do eixo da faca em aço inox aisi 304; pino elástico de tração da faca em aço inox aisi 304; flange de acoplamento, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox aisi 304; o equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.	
07	FREEZER VERTICAL 228 L Freezer vertical, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree”. O refrigerador deverá possuir certificação do INMETRO apresentando classificação energética "A ou B, conforme estabelecido na Portaria n.º 20, de 01 de fevereiro de 2006. Capacidade total (volume interno): 228 litros. Gabinete externo do tipo monobloco e porta revestida em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca; Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado no gabinete e nas portas; Gavetas transparentes e removíveis em acrílico; Compartimento de congelamento rápido. Lâmpada interna; Formas para gelo. Especificação: Voltagem: 220v ou 110v (de acordo com a necessidade).	200

LOTE 02		
ITEM	OBJETO	
01	CAFETEIRA ELÉTRICA Especificações técnicas: cafeteira elétrica com jarra em inox térmica resistente, cor inox ou preta, abastecimento de café em pó, desligamento automático após o término do preparo do café para maior segurança, sistema corta-pingos e indicador de nível de água, lâmpada piloto, placa aquecedora. Capacidade entre 0,90 a 1,20 litros aproximadamente, potência entre 600 a 1.100 Watts aproximadamente. Local para armazenamento do cabo, porta-filtro removível, partes próprias para lava-louças. Voltagem: 110 ou 220 VOLTS (de acordo com a necessidade). Manual de instruções em português e guia de Assistência Técnica. Garantia de 12 (doze) meses. Aparelho com certificado/selo de qualidade garantido pelo INMETRO.	200
02	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. Capacidade: • Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 kg de massa. Características construtivas: • Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável. • Tigela extragrande, com capacidade aproximada de 2 litros de ingredientes líquidos ou 3kg de	200



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	massa. • Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. • Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. • Segurança: detecção de tampa e tigela e freio mecânico de 1,5s. • Cabo com armazenamento integrado. • Base firme com pés antideslizantes (ventosa). • Motor com potência de 700W. 72 • Voltagem: 110V e 220V. • Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. • Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem. • Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade; e possibilitar a limpeza em lava louças. • Acessórios: batedor para mistura de massas leves e pesadas; 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras; 2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios; liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese. Matérias primas, tratamentos e acabamentos: • As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. • Estrutura, pilão e botão de velocidade, fabricados em ABS. • Disco emulsificador fabricado em PP. • Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN. • Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável. • O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.	
03	PURIFICADOR DE ÁGUA REFRIGERADO: Purificador/bebedouro de água refrigerado, com selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente; Capacidade: armazenamento de água gelada: de 2,5 a 2,8 litros; atendimento: mínimo de 30 pessoas; Características: constituído de: Sistema de tratamento através de elementos filtrantes que removem os particulados da água e o cloro livre. Compressor interno com gás refrigerante conforme legislação vigente. Botão de acionamento automático do tipo fluxo contínuo, com regulagem para diferentes níveis de temperatura (natural, fresca ou gelada) ou torneira. Bica telescópica ou ajustável para recipientes de diversos tamanhos. Câmara vertical de filtragem e purificação. Corpo em aço inox ou aço carbono com tratamento anticorrosivo e acabamento em pintura eletrostática a pó. Painel frontal em plástico ABS de alta resistência com proteção UV. Vazão aprox.: 40 a 60 Litros de água/ hora. Pressão de funcionamento: 3 a 40 m.c.a (0,3 kgf/cm² à 4 kgf/cm²). Temperatura de trabalho: 03 a 40°C. Componentes para fixação e instalação: - canopla; conexões cromadas; buchas de fixação S8; parafusos; redutor de vazão; adaptadores para registro: flexível e mangueira; Produto de certificação compulsória, o equipamento deve possuir selos INMETRO, comprobatórios de conformidade com a legislação vigente, inclusive, com eficiência bacteriológica “APROVADO”. O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, Resolução	200



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	Conama nº 13 de 1995, Decreto Estadual nº 41.269 de 10/03/97 e Resolução Conama nº 267 de 2000. É desejável e preferencial que o gás refrigerante tenha baixo índice GWP ("Global Warming Potential" - Potencial de Aquecimento Global), conforme o Protocolo de Kyoto de 1997 e Decreto Federal nº 5445 de 12/05/05, devendo nesta opção utilizar o gás refrigerante "R600a. ESPECIFICAÇÃO: Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação, estando de acordo com a determinação da portaria Inmetro nº 185, de 21 de julho de 2000, que determina a obrigatoriedade de todos os produtos eletroeletrônicos se adaptarem ao novo padrão de plugues e tomadas NBR 14136, a partir de 1º de janeiro de 2010. Tensão elétrica: 220V. Indicação da voltagem no cordão de alimentação.	
--	--	--

LOTE 03		
ITEM	OBJETO	
01	BEBEDOURO INDUSTRIAL, 200l Descrição técnica: Recipiente refrigerador para água, capacidade para 200 litros, em inox, 4 torneiras. Equipamento com Selo do INMETRO, comprobatório de conformidade com a legislação vigente. Com 4 torneiras, sendo duas torneiras cromadas tipo jardim, e duas 2 torneiras cromadas tipo pressão. Capacidade de tanque: 150 litros de água. Tecnologia de isolamento em poliuretano expandido. Filtro para água. Recipiente para o depósito de água em polietileno rotomoldado atóxico. Acabamento externo em aço inox. Pia de escoamento em Vacuum-Forming. Serpentina em cobre. Água resfriada para a faixa de 2°C a 7°C em tempo mínimo. Voltagem: 220V. Consumo Aproximado: 0,55kW/h. Motor: 1/4CV. Dimensões aproximadas (altura x largura x profundidade): 1520x805x560mm. É exigido garantia mínima de 12 meses após o aceite definitivo do equipamento. Para efeitos de análise e parecer técnico deve acompanhar a proposta: catálogo ou <i>folder</i> em português ou com tradução do texto para a língua portuguesa com informações que permitam identificar as características técnicas do produto ofertado. Tolerância nas dimensões de até 10%. Especificação: Voltagem: 220v ou 110v (de acordo com a necessidade)	200
02	BEBEDOURO INDUSTRIAL, 50l Descrição técnica: Recipiente refrigerador para água, capacidade para 50 litros, em inox, 2 torneiras. Equipamento com Selo do INMETRO, comprobatório de conformidade com a legislação vigente. Com 2 torneiras, sendo 1 torneira cromadas tipo jardim, e 1 torneira cromada tipo pressão. Capacidade de tanque: 50 litros de água. Tecnologia de isolamento em poliuretano expandido. Filtro para água. Recipiente para o depósito de água em polietileno rotomoldado atóxico. Acabamento Externo em aço inox. Pia de escoamento em Vacuum-Forming. Serpentina em cobre. Água resfriada para a faixa de 2°C a 7°C em tempo mínimo. Voltagem:	200



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	220V. Consumo Aproximado: 0,55kW/h. Motor: 1/4CV. Dimensões aproximadas (altura x largura x profundidade): 1520x805x560mm. É exigido garantia mínima de 12 meses após o aceite definitivo do equipamento. Para efeitos de análise e parecer técnico deve acompanhar a proposta: catálogo ou <i>folder</i> em português ou com tradução do texto para a língua portuguesa com informações que permitam identificar as características técnicas do produto ofertado. Tolerância nas dimensões de até 10%. Especificação: Voltagem: 220v ou 110v (de acordo com a necessidade)	
03	LAVADORA DE ROUPAS Máquina de lavar roupa com programa de lavagem especialmente desenvolvido para lavar todos os tipos de roupas e sujeiras, além de contar com filtro pega-fiapos consumo (kwh), 46 (kwh/ciclo), velocidade de centrifugação (rpm) 770 rpm tensão/voltagem: 220v ou 110v (de acordo com a necessidade); consumo de energia a (menos 25% de consumo), consumo de água 12,5 (l/ciclo/kg), garantia de 12 meses, 15 kg, turbo, econômica, altura 1,06m, largura 0,70 cm, profundidade 78,50 cm, peso 48 kg.	200
04	SECADORA DE ROUPA - 10 KG ROUPA Capacidade: 10kg de roupa centrifugada * cor: branca . * tensão: 220v. * programa: 8 programas no mínimo, acesso ao cesto frontal, divididos de acordo com o tempo de secagem, tipo de tecido e temperatura. * dimensões: altura 0,84 cm, largura 0,60cm e profundidade 0,56 cm * peso mínimo: 35 kg. Especificação: voltagem: 220v ou 110v (de acordo com a necessidade)	200
05	TV DE LED IPS - 42 POLEGADAS Tamanho de tela: 42 polegadas; * tipo led com painel ips; * tecnologia smart tv com processador quad core, resolução 4k; * recursos de inteligência artificial; * preparado para google assistente, amazon alexa e apple home kit; * conectividade: por wi-fi e bluetooth, conexões (no mínimo 3 entradas hdmi, 2 entradas usb e 1 entrada rf), recursos de reconhecimento de voz e que permita conexão sem fio com dispositivos android e ios para espelhamento de tela com smartphones, computadores e tablets. Especificação: Voltagem: 220v ou 110v (de acordo com a necessidade).	100
06	SMART TV LED 55 POLEGADAS Com tamanho de tela entre 55 polegadas, tipo LED com painel IPS, tecnologia Smart TV com processador quad core, resolução 4K, recursos de inteligência artificial, preparado para Google Assistente, Amazon Alexa e Apple Homekit, conectividade por Wi-Fi e Bluetooth, conexões (no mínimo 3 entradas HDMI, 2 entradas USB e 1 entrada RF), recursos de reconhecimento de voz e que permita conexão SEM FIO com dispositivos Android e IOS para espelhamento de tela com smartphones, computadores e tablets.	100



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

LOTE 04		
ITEM	OBJETO	QTD
01	BALCÃO TÉRMICO 5 CUBAS 220v Capacidade de 3 cubas de 1/1 quente e 2 cubas de 1/2 frias (cubas e tampas inclusas), - confeccionado em aço inox aisi 430, para garantir a higiene dos alimentos, superfície interna e externa do equipamento sem solda. O produto deve ter portaria 371/09 do Inmetro com selo de qualidade expedido pelo mesmo. Aquecimento por resistências elétricas de imersão; chave comutadora liga\desliga e lâmpada piloto de sinalização para equipamento ligado. Sendo 03 cubas gastronômicas (gns) tamanho 1/1 confeccionadas em aço inox aisi 304 (53 cm x 32,5 cm x 10 cm) e - 02 cubas gastronômicas (gns) tamanho ½ (26.5 cm x 32,5 cm x 6,5 cm) com alças retráteis e tampa, cubas e tampas inclusas; pés com 04 rodízios em aço inox aisi-304, de 05 polegadas de diâmetro, sendo giratórios e com trava; protetor salivar em aço inox brilhante aisi 430 e iluminação fluorescente; lâmpada piloto; termostato do tipo capilar de bulbo (20°C a 120°C); dotado de torneira para entrada de água com mangueira reforçada para o abastecimento do balcão; torneira de escoamento em tubo de aço inoxidável com conexões e registro. Acessórios (deverão acompanhar o equipamento): todas as peças utilizadas para acabamento como: parafusos, porcas etc. Devem ser em aço inox aisi - 304, liga 18.8. Alimentação elétrica: voltagem: 220 v; potência: resistências de 2500w; dimensões aproximadas do balcão (c x l x a), podendo ter variações de 15%: 1450 mm x 680 mm x 1290 mm.	100
02	BALCÃO TÉRMICO 5 CUBAS 110v Capacidade de 3 cubas de 1/1 quente e 2 cubas de 1/2 frias (cubas e tampas inclusas), potência de 2000w em cada resistência. Confeccionado em aço inox aisi 430, superfície interna e externa do equipamento sem solda. O produto deve ter portaria 371/09 do Inmetro com selo de qualidade expedido pelo mesmo para garantir a segurança dos clientes. Aquecimento por resistências elétricas de imersão; chave comutadora liga\desliga e lâmpada piloto de sinalização para equipamento ligado. São 03 cubas gastronômicas (gns) tamanho 1/1 confeccionadas em aço inox aisi 304 (53 cm x 32,5 cm x 10 cm) e 02 cubas gastronômicas (gns) tamanho ½ (26.5 cm x 32,5 cm x 6,5 cm) com alças retráteis e tampa, sendo as cubas e tampas inclusas; pés com 04 rodízios em aço inox aisi-304, de 05 polegadas de diâmetro, sendo giratórios e com trava; protetor salivar em aço inox brilhante aisi 430 e iluminação fluorescente; lâmpada piloto; termostato do tipo capilar de bulbo (20°C a 120°C); dotado de torneira para entrada de água com mangueira reforçada para o abastecimento do balcão; torneira de escoamento em tubo de aço inoxidável com conexões e registro. Acessórios (deverão acompanhar o equipamento) todas as peças utilizadas para acabamento como: parafusos, porcas etc. devem ser em aço inox aisi - 304, liga 18.8. Alimentação elétrica:	50



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	110 volts; potência: resistências de 2000w; dimensões aproximadas do balcão (c x l x a), podendo ter variações de 15%: 1450 mm x 680 mm x 1290.	
--	---	--

LOTE 5 – COTA RESERVADA - EXCLUSIVA ME - EPP		
ITEM	OBJETO	QTD
01	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO Motor de indução; Tensão (monofásica): 110 v ou 220v (conforme a necessidade); Pistola de alta pressão com gatilho automático (tipo start/stop); Mangueira de alta pressão de no mínimo 6 metros de comprimento; Potência mínima: 1,7 kW (2,3 CV); Pressão mínima: 1700psi (117) BAR); Vazão mínima: 450 L/h; Motor: Indução; Garantia: 1 ano contra defeitos de fabricação.	250

5. DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

5.1 Em atendimento aos arts. 62, 68 e 69 da Lei 14133/21, as empresas participantes da licitação deverão apresentar os documentos abaixo relacionados:

5.1.1. Registro individual, no caso de empresa individual; Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alteração subsequente, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

5.1.2. Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, junto ao Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica / Receita Federal;

5.1.3. Certificado de Regularidade do FGTS –CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

5.1.4. Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União expedida pelo Ministério da Fazenda, englobando os créditos tributários relativos às contribuições sociais conforme Portaria PGFN / RFB nº 1751 de 02 de outubro de 2014;



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

5.1.5. Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado da sede da licitante;

5.1.6. Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos (Tributos Mobiliários), expedida pela Secretaria da Fazenda do Município da sede da licitante;

5.1.7. Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa perante a Justiça do Trabalho, referente aos Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (de acordo com a Lei 12.440/2011);

5.1.8. Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando o atendimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de 05/10/1988, e no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos;

5.1.9. Certidão Negativa de Falência expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica. Na hipótese de ser positiva a certidão de distribuição de recuperação judicial, deverá o licitante, sob pena de inabilitação, apresentar o plano de recuperação já homologado pelo juízo competente e em vigor, nos termos da Súmula Nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

5.1.10. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data para apresentação da proposta;

5.1.11. Comprovação de possuir Capital Social ou Patrimônio Líquido mínimo equivalente de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

6. CAPACIDADE TÉCNICA

6.1 A empresa que apresentar o menor preço, sendo classificada em primeiro lugar, deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica.



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

6.2 O Atestado(s) ou Certidão (ões) de Capacidade Técnica Operacional, deverá ser fornecida(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado para comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação, nos termos do Art. 67, inciso VI e §2º, da Lei 14.1333/2021.

7. AMOSTRAS

7.1 A empresa classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar o catálogo do fabricante de todos os itens constantes neste Termo de Referência em até 05 (cinco) dias úteis, através do e-mail compraseducsv@gmail.com. Em caso de dúvidas, poderá ser solicitada amostras físicas, para comprovação de qualidade e compatibilidade com o exigido no Termo de Referência.

7.2 De acordo com o item anterior, caso necessário, as amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, se for o caso, e dispor na embalagem informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, marca, número de referência, código do produto e modelo. As amostras deverão ser apresentadas em até 10 (dez) dias úteis no Patrimônio da Secretaria de Educação, Rua Coronel Silva Teles, 803 - Parque São Vicente - São Vicente, São Paulo, de segunda-feira a sexta-feira, das 8h às 16h, aos cuidados do gestor do contrato. Após a entrega da amostra, o gestor do contrato emitirá o laudo em até 05 (cinco) dias úteis onde será avaliada a qualidade do material e se atendem precisamente as especificações de cada item. Caso a amostra seja reprovada, o objeto será devolvido e será convocado o segundo classificado.

7.3 As amostras deverão apresentar selo do INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia).

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 A Contratada deverá arcar com todas as despesas de transporte para cumprimento da entrega do objeto da licitação.



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

8.2 O prazo de entrega estabelecido deverá ser rigorosamente obedecido, a fim de não haver prejuízo para a Contratante.

8.3 A inspeção e fiscalização pela Prefeitura não isentam, tampouco diminui a responsabilidade da Contratada quanto à garantia dos produtos.

8.4 A Contratada responsabiliza-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

8.5 A Contratada deverá cumprir integralmente suas obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como o pagamento de todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o serviço contratado, mão-de-obra, despesas operacionais e administrativas, transporte, taxas, emolumentos, demais seguros, indenizações; todas essas obrigações serão de responsabilidade da Contratada, comprometendo-se sob sua responsabilidade, para que forneça com o máximo de competência a execução dos serviços requeridos.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 A Contratante se obriga a proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do Termo.

9.2 Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratual.

9.3 Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a entrega do objeto contratual.

9.4 Providenciar o pagamento da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente.

10. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

10.1 A contratada deverá entregar o objeto da licitação na DIRETORIA DE PATRIMÔNIO E SUPRIMENTOS - DIPAS, situada na Rua Coronel Silva Teles, nº 803 - Pq. São Vicente– São Vicente/SP, no prazo máximo de 15 (quinze) dias contados a partir da Autorização de Fornecimento.

10.2 Caso o(s) produto(s) não corresponda(m) às especificações constantes no termo ou que estejam danificados pelo manuseio e estocagem, os mesmos serão devolvidos e substituídos



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

pela Contratada no prazo máximo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento da notificação, sob pena de aplicação das medidas legais previstas.

11. PAGAMENTO

11.1 O pagamento deve ocorrer em 30 (trinta) dias após a data de ateste da nota fiscal.

11.2 Para fins de pagamento, deverá acompanhar a Nota Fiscal os documentos exigidos pelo Decreto 5.565-A.

12. GARANTIA

12.1 O prazo de garantia dos bens deverá ser de no mínimo 90 (noventa) dias a contar da data de entrega.

Gestor do Contrato:

Caio do Carmo Gomes
Diretoria de Sup. e Patrimônio
CPF: 311.095.548-26
Holl: 18436

Fiscal do Contrato:

Priscila Postai Vidal
Diretoria de Sup. e Patrimônio
CPF: 345.945.038-02
Holl: 60.145

São Vicente, 09 de junho de 2025.

MICHELLE A. DE MELO PARAGUAI
Secretária em Substituição