



PROCESSO DE COMPRAS Nº 084/25

EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/25

LICITAÇÃO COM AMPLA CONCORRÊNCIA¹ E COTA EXCLUSIVA

Tornamos público que, por autorização do Senhor Superintendente, em cumprimento à Programação de licitações da CRAISA, acha-se aberta, nesta Companhia, LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL, para **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA PARA O RESTAURANTE DO PAÇO MUNICIPAL**, conforme anexo I, parte integrante deste edital, Lei Federal nº 13.303 de 01 de julho de 2016, com suas alterações posteriores, artigo 178 da Lei Federal 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e Lei Municipal nº 9.487/13 com as alterações posteriores, Decreto Municipal nº 16.010/2010 e alterações posteriores, Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CRAISA, bem como as demais normas legais em vigor, bem como pelas cláusulas e condições contidas neste Edital e seus Anexos.

Abertura em 25 de fevereiro de 2026 às 10:00 hrs, com a entrega de envelopes de propostas comerciais e de documentos de habilitação, aos cuidados do Pregoeiro na Sala de Licitações, na Avenida dos Estados, 2.195 – Santa Terezinha – Santo André – SP.

1. INTRODUÇÃO

1.1. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública, observarão o horário de Brasília/DF.

1.2. As informações constantes neste Edital e em seus Anexos são complementares entre

¹ Item de ampla concorrência com fundamento no artigo 49, III da LC 123/06



si, de modo que todas devem ser consideradas para os fins a que se destinam.

1.3. Futuras alegações relacionadas com o desconhecimento de quaisquer informações constantes deste Edital e seus Anexos não serão consideradas e/ou admitidas, inclusive quando da execução do contrato ou instrumento equivalente.

1.4. Os documentos comprobatórios da proposta preliminar e a habilitação de cada licitante deverão ser entregues na sessão pública, cuja data e local estão indicados acima, em envelopes diferentes, fechados e identificados.

1.4.1. Os envelopes da proposta preliminar e contendo os documentos de habilitação e credenciamento, de cada licitante poderão ser enviados via postal no endereço contante no rodapé A/C DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO, SENDO UM ENVELOPE GRANDE LACRADO contendo no mínimo três envelopes distintos, lacrados e identificados nos termos do item 5.3 do edital.

1.4.1.1. O invólucro principal contendo os envelopes de documentação de credenciamento, habilitação e de propostas assim identificado:

DESTINATÁRIO: CRAISA – Av dos Estados, 2195 – Santa Terezinha, Santo André/SP – CEP: 09210-580

A/C: DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 084/25 PROCESSO DE COMPRAS Nº 004/25 - **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA PARA O RESTAURANTE DO PAÇO MUNICIPAL**

ENVELOPE PRINCIPAL CONTENDO:

ENVELOPE A -PROPOSTA(S)

ENVELOPE B -DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

ENVELOPE C-CREDENCIAMENTO



REMENTENTE: NOME COMPLETO DA LICITANTE

ENDEREÇO:

DADOS DE CONTATO: NOME, E-MAIL E TELEFONE ATUALIZADOS

1.4.1.2. Somente serão considerados envelopes que sejam entregues em tempo hábil, ou seja, até a data e horário estipulado para abertura do certame, improrrogável. O DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO não será responsável pelo extravio ou abertura de envelopes, que não seja procedida pelo mesmo, quando entregues via postal ou por correspondente particular.

1.4.1.3. Todas e quaisquer remessas que se derem via postal deverão ser feitas através de Aviso de Recebimento ou outro meio que reste comprovado, de forma inequívoca, a identificação do recebimento via PROTOCOLO DA RECEPÇÃO DA CRAISA para efeito de quaisquer manifestações a respeito da entrega da proposta, habilitação e credenciamento, observadas em qualquer caso as disposições referentes à data e horário de realização da sessão.

1.4.1.4. A ausência de representante legal em face de remessa via postal implicará na renúncia do licitante em credenciar preposto para representá-lo na sessão de procedimentos do Pregão Presencial, assim como importará na preclusão do direito de ofertar lances e negociar preços, bem como na decadência de eventuais manifestações ou recursos, incorrendo na aceitação tácita de todas as decisões tomadas na sessão respectiva.

1.4.1.5. A CRAISA não se responsabiliza por eventuais extravios, desvios, atrasos de rota ou até mesmo greve do sistema postal.

1.4.1.6. A fim de manter a lisura e publicidade do certame o envelope grande lacrado e protocolado pela recepção da CRAISA somente será aberto quando do início da sessão à vista dos licitantes presentes.

1.5. Será designado pregoeiro e Equipe de Apoio para este certame os membros nomeados

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



pelo Superintendente da CRAISA.

2. DO OBJETO

2.1. Constitui objeto da presente licitação a escolha da proposta mais vantajosa para a CRAISA, nas condições e especificações previstas neste Edital e seus Anexos, para a contratação de empresa especializada para **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA PARA O RESTAURANTE DO PAÇO MUNICIPAL**, conforme descrição no Anexo I.

3. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

3.1. Os pedidos de esclarecimentos e as impugnações referentes a presente licitação poderão ser realizados por qualquer pessoa, inclusive licitante, e deverão ser protocolados na CRAISA, aos cuidados do (a) Pregoeiro(a), sempre por escrito, sito na Av. dos Estados, 2.195, Bairro Santa Terezinha, Santo André, SP no horário das 8:00 às 17:00 horas, de segundas às sextas-feiras – sala 01, ou alternativamente, enviados ao e-mail licitacoes@craisa.com.br com expressa indicação do número e objeto da licitação.

3.2. Não serão admitidas informações ou esclarecimentos verbais.

3.3. Os pedidos de esclarecimentos e as impugnações deverão ser protocolados ou encaminhados via e-mail, e dentro do horário estabelecido no item 3.1 e até o 5º (quinto) dia útil antes da data fixada para a ocorrência do certame.

3.4. Nos pedidos de esclarecimentos e nas impugnações protocoladas ou encaminhados via e-mail, os interessados deverão se identificar (CNPJ, razão social e nome do representante legal, se pessoa jurídica e nome completo e CPF, se pessoa física).

3.5. Os esclarecimentos e as impugnações serão respondidos, em até 3 (três) dias úteis pelo Pregoeiro, contadas da data constante no seu protocolo/recebimento do e-mail, com apoio da área técnica responsável pela elaboração do edital, se necessário, e as respostas serão disponibilizadas no site da CRAISA (www.craisa.com.br) para conhecimento de todos os licitantes



e interessados.

3.6. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

3.7. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações aderem a este Edital dele fazendo parte, vinculando a Administração, os licitantes e demais interessados.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1. A presente licitação é aberta a todos os interessados, pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto licitado, nacionais e estrangeiras, autorizadas a funcionar no país, que estejam em condições legais de exercício e que atendam integralmente as exigências deste Edital e de seus Anexos, consoante a forma abaixo:

4.1.1. Para item (ns) ou lote (s) relativos à COTA PRINCIPAL – todos os interessados que atenderem aos requisitos deste Edital;

4.1.2. Para item (ns) ou lote (s) relativos à COTA RESERVADA – somente as empresas enquadradas como microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados (artigo 3º e 18-E e seu §3º, ambos da Lei complementar nº 123/06, com a redação dada pela Lei Complementar nº 147/14, observando-se a não ocorrência de quaisquer dos impedimentos do § 4º do artigo 3º de mesma Lei).

4.2. Além das vedações estabelecidas pelos artigos 38 e 44 da Lei 13.303/2016, não será permitida a participação de empresas e/ou pessoas físicas:

4.2.1. Estrangeiras que não funcionem no País;

4.2.2. Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

4.2.3. Sob processo de concordata, falência, concurso de credores, insolvência,

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



dissolução ou liquidação.

4.2.3.1. As empresas em recuperação poderão participar, desde que a licitante apresente o correspondente plano de recuperação homologado pelo juízo competente, de acordo com os termos da Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

4.2.4. Suspensas temporariamente para licitar (no âmbito do ente federativo que tiver aplicado a sanção) e impedidas de contratar com o Poder Público (no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos), ou que não demonstre a sua regular habilitação nos termos exigidos pelo Edital, conforme Súmula nº 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

4.2.5. Não reabilitadas nos termos do artigo 163 da Lei 13.303/16.

4.2.6. Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas por qualquer ente federativo.

4.2.7. Empresas declaradas inidôneas ou impedidas de licitar e contratar com a administração.

4.2.8. Pessoas que não possuem em seu objeto social, ramo de atividade pertinente ao objeto a ser licitado.

4.3. A empresa licitante **deverá ser preferencialmente representada fisicamente**, por seus representantes devidamente credenciados em sessão pública.

4.3.1. Conforme disposto no item 1.4.1.4., a ausência de representante legal em face de remessa via postal implicará na renúncia do licitante em credenciar preposto para representá-lo na sessão de procedimentos do Pregão Presencial, assim como importará na preclusão do direito de ofertar lances e negociar preços, bem como na decadência de eventuais manifestações ou recursos, incorrendo na aceitação tácita de todas as decisões

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



tomadas na sessão respectiva.

5. CREDENCIAMENTO, RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES DE PROPOSTAS.

5.1. A sessão para recebimento dos documentos e envelopes das licitantes será pública e realizada em conformidade com a legislação citada neste edital, suas cláusulas e anexos. A fase de abertura da licitação observará, sequencialmente, as etapas estabelecidas a seguir.

5.2. No dia, hora e local estipulados neste Edital, os licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes específicos para formular lances verbais, bem como para a prática de todos os atos inerentes ao certame, portando documento pessoal de identificação, documentação comprobatória dos poderes do credenciador, mediante a apresentação dos elementos a que se referem os subitens 5.2.4 e 5.2.5, para credenciamento junto ao pregoeiro.

5.2.1. As micro ou empresas de pequeno porte (ME e EPP), ora denominadas “pequenas empresas” deverão estar devidamente representadas em todas as fases do certame licitatório com amplos poderes para fins do exercício dos direitos previstos na Lei Complementar nº 123/06.

5.2.2. Juntamente com o credenciamento os licitantes deverão entregar a Declaração de Cumprimento dos Requisitos Habilitatórios, objeto do **Anexo IV**, bem como, se for o caso, declaração de que se encontra enquadrada na condição de pequena empresa nos termos da legislação fiscal e societária, conforme modelo constante no **Anexo V**.

5.2.2.1. As pequenas empresas devem apresentar declaração, conforme modelo indicado no **Anexo V**.

5.2.3. O documento de credenciamento e os documentos previstos nos itens 5.2.2 e 5.2.2.1 deverão ser entregues ao pregoeiro juntamente com a respectiva cédula de identidade ou equivalente, **em separado** dos envelopes “PROPOSTA” e “DOCUMENTOS”.

5.2.3.1. As empresas que optarem por envio **postal** de envelopes da proposta e documentos de habilitação, deverão também enviar um envelope distinto contendo os



documentos de credenciamento. No caso de não comparecimento de representante na sessão, as documentações de credenciamento serão utilizadas para cadastro na sessão, sem prejuízo do constante no item 1.4.1.4.

5.2.4. O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, devendo obrigatoriamente apresentar os dados constantes do **Anexo III**.

5.2.4.1. O documento de credenciamento deverá vir acompanhado de contrato social ou documento equivalente, que comprove os poderes de quem o está firmando.

5.2.5. Se a licitante estiver representada por proprietário, sócio, dirigente ou pessoa de condição assemelhada, deverá apresentar documento comprobatório da sua condição, no qual estejam expressos os seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em nome daquela, também acompanhado de documento pessoal de identificação, estando neste caso dispensado da apresentação do Termo de Credenciamento, objeto do **Anexo III**.

5.2.6. O não credenciamento do representante o impedirá de se manifestar e responder pela Licitante.

5.2.7. Nenhum interessado poderá representar mais de uma empresa.

5.2.8. A não apresentação da Declaração de Cumprimento dos Requisitos Habilitatórios não será objeto de desclassificação do licitante, desde que, presente o representante credenciado, o faça, de próprio punho, antes do início dos trabalhos.

5.2.9. Será indeferido o credenciamento, sempre que não forem apresentados os documentos necessários à identificação do interessado ou a demonstração da sua condição de representante do licitante.

5.2.10. Os documentos apresentados para o credenciamento serão juntados pelo Pregoeiro aos autos do processo licitatório, que fará constar da ata da sessão os pedidos



de credenciamento deferidos e indeferidos.

5.2.11. As pessoas não credenciadas poderão acompanhar a sessão de abertura dos envelopes e a realização dos atos do procedimento licitatório, desde que não interfiram de modo a perturbar ou a impedir a realização dos trabalhos.

5.3. Finalizada a etapa de credenciamento, o Pregoeiro declarará encerrada esta fase e procederá ao recebimento do ENVELOPE “A” contendo as propostas da COTA AMPLA CONCORRÊNCIA e COTA EXCLUSIVA **SEPARADAMENTE, CADA QUAL, EM INVÓLUCROS DISTINTOS**, conforme enquadramento da empresa, nos termos dos itens 5.2.1. e 5.2.2. deste Edital e na forma abaixo estabelecida, e do ENVELOPE “B” contendo os Documentos de Habilitação, ambos em invólucros separados, indevassáveis, e devidamente lacrados, contendo os seguintes dizeres em suas faces externas:

*ENVELOPE “A 1” – AMPLA CONCORRÊNCIA – Participação de
empresas de qualquer forma societária*

EDITAL DE PREGÃO Nº

PROPOSTA COMERCIAL

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ

*ENVELOPE “A 2” - COTA EXCLUSIVA – Participação somente para
microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados*

EDITAL DE PREGÃO Nº

PROPOSTA COMERCIAL

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



ENVELOPE "B"

EDITAL DE PREGÃO Nº

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ

5.3.1. Para os licitantes que optarem pelo envio de proposta e documentos de habilitação via postal, nos termos do item 1.4.1.1. deverão ser enviados os documentos de credenciamento exigidos nos itens 5 e seguintes com a identificação abaixo:

ENVELOPE "C "

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ

DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ

5.3.2. Os licitantes deverão apresentar-se no horário, data e local estabelecidos neste Edital, com a documentação relativa à sua proposta e à habilitação correspondente a sua participação.

5.3.2.1. Como disposto no item 1.4.1.4., a ausência de representante legal em face de remessa via postal implicará na renúncia do licitante em credenciar preposto para representá-lo na sessão de procedimentos do Pregão Presencial, assim como importará na preclusão do direito de ofertar lances e negociar preços, bem como na decadência de



eventuais manifestações ou recursos, incorrendo na aceitação tácita de todas as decisões tomadas na sessão respectiva.

5.4. A Proposta Comercial, conforme definida no **Anexo II**, deverá ser apresentada em 1 (uma) via, impressa, com escrita numa só das faces de cada folha, sem emendas, nem rasuras, assinada por seu representante legal, na qual deverão constar de forma clara e precisa os elementos e requisitos mencionados a seguir:

- a) Nome e endereço do proponente, bem como o número do Edital e do processo da presente licitação;
- b) O preço unitário do produto e o preço global do item participante;
- c) Deverão ser considerados e incluídos todos os custos diretos e indiretos, como frete, encargos fiscais, comerciais, sociais, trabalhistas e outros, sendo que os preços apresentados com mais de três (03) casas decimais, após a vírgula, a partir da 4ª (quarta) casa decimal, inclusive, serão simplesmente desconsideradas;
- d) Validade da proposta, com prazo de sessenta (60) dias corridos, a contar da data da sua apresentação;
- e) Indicação já na proposta comercial dos seguintes dados: Nome do beneficiário, CNPJ, CPF, Banco, Agência, Cidade e n.º de Conta Corrente para pagamento eletrônico.

5.4.1. Ao formular proposta, o licitante deverá, rigorosamente, observar o objeto da licitação e às condições de participação (COTA AMPLA CONCORRÊNCIA e COTA EXCLUSIVA), para os quais pretenda competir no certame.

5.4.2. A proposta comercial deverá ser apresentada consoante o respectivo item (ns) ou lote (s) que o licitante deseja participar, observado o seguinte:

5.4.2.1. As empresas que não se enquadrarem como microempresas,

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



empresas de pequeno porte e equiparados, ou que não se declararem em tal condição, não poderão encaminhar propostas relativas ao item (ns) ou lote (s) reservado à participação destas.

5.4.2.2. No (s) item (ns) ou lote (s) relativo à ampla participação, poderão ser encaminhadas as propostas por empresas que não se enquadrarem como microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados, ou que não se declararem em tal situação, assegurando-se àquelas assim enquadradas ou declaradas, os benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/06, com a redação dada pela Lei Complementar nº 147/14.

5.4.2.3. Será desclassificada a proposta por descumprimento ao disposto no subitem 5.4.2.1., em relação ao item (ns) ou lote (s) em que é reservado à participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados.

5.5. Nos preços unitários ou globais, conforme definido no **Anexo II**, expressos em reais e com duas casas decimais, deverão estar inclusos, entre outros, tributos, prêmios de seguro, taxas, inclusive de administração, emolumentos, transporte, quaisquer despesas operacionais, todos os encargos trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais e comerciais, despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza, frete, carga e descarga, transporte, enfim, todos os componentes de custos, necessários à perfeita execução do objeto deste Edital e de seus Anexos.

5.5.1. Em casos específicos e devidamente descritos no **Anexo II** do Edital, serão admitidos preços unitários expressos com até três casas decimais, entretanto, o valor total de cada item, bem como o valor final da proposta comercial deverá ser expresso com duas casas decimais. Caso sejam ofertados valores unitários expressos com mais de três casas decimais, estas serão meramente desconsideradas.

5.5.2. Despesas como frete, carga, descarga e transporte correrão por conta da contratada, bem como todos os impostos e taxas incidentes.



5.5.3. O carregamento, transporte e descarregamento dos produtos junto aos locais indicados neste Edital correrão por conta e responsabilizados ao fornecedor.

5.6. Serão desclassificadas as propostas comerciais que não atenderem às exigências essenciais deste Edital e de seus Anexos, que estejam em desconformidade com o critério indicado no **Anexo I**, bem como as omissas e as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

5.6.1. Consideram-se exigências essenciais aquelas que não possam ser atendidas, no ato, por simples manifestação de vontade do representante, e aquelas cujo desatendimento, nesse momento, possam representar desrespeito aos princípios da licitação.

5.6.2. Havendo falhas possíveis de serem sanadas, deverá o detentor da proposta ou seu representante credenciado assim fazê-lo, desde que não atrapalhe o andamento dos trabalhos ou atrase o julgamento das propostas.

5.6.2.1. Como disposto no item 1.4.1.4., a ausência de representante legal em face de remessa via postal implicará na renúncia do licitante em credenciar preposto para representá-lo na sessão de procedimentos do Pregão Presencial, assim como importará na preclusão do direito de ofertar lances e negociar preços, bem como na decadência de eventuais manifestações ou recursos, incorrendo na aceitação tácita de todas as decisões tomadas na sessão respectiva.

5.7. A mera apresentação da proposta pelo interessado implicará na manifestação da sua concordância em assumir inteira responsabilidade pela adequada e fiel execução do objeto licitado, nos termos estabelecidos pelas Leis e Decretos citados no preâmbulo do presente Edital.

5.8. Havendo na proposta apresentada divergência entre os valores indicados em



algarismos e por extenso, prevalecerão, para todos os fins de direito, os firmados por extenso.

6. PROCEDIMENTO

6.1. Recebidos os envelopes, serão abertos os de Proposta Comercial. O Pregoeiro, juntamente com a equipe de apoio, procederá à análise da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital e em seus Anexos, com exceção do preço, desclassificando as incompatíveis.

6.1.1. As propostas comerciais da COTA AMPLA CONCORRÊNCIA serão analisadas em primeiro lugar. Finalizada a classificação destas, serão analisadas as Propostas comerciais da COTA EXCLUSIVA.

6.2. Na hipótese de exigência de catálogos e/ou outros documentos técnicos, estes poderão ser analisados concomitantemente com os envelopes Proposta Comercial, verificando-se o atendimento de sua compatibilidade com os requisitos exigidos no Edital e em seus Anexos, devendo ser observados os requisitos exigidos no **Anexo I**.

6.2.1. Havendo amostras, catálogos e/ou outros documentos técnicos para serem analisados, a sessão poderá ser suspensa para análise dos mesmos pela unidade técnica ou Requisitante do material e/ou serviço, sendo que, neste caso as Licitantes serão oportunamente comunicadas sobre o resultado, bem como sobre a nova data para prosseguimento da sessão pública.

6.2.2. A critério do Pregoeiro e/ou da Administração, poderão ser convocados outros funcionários desta, para emissão de pareceres técnicos.

6.3. No curso da sessão, o Pregoeiro classificará para a etapa de lances verbais, o autor da oferta de menor preço, observado o disposto no Anexo I, e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10 % (dez por cento), relativamente à de menor preço.



6.3.1. Quando não houver, no mínimo, 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, serão consideradas classificadas, para essa fase competitiva, as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 3 (três), quaisquer que sejam o(s) preço(s) oferecido(s);

6.3.2. Será adotado o **critério de menor preço**, observando os prazos máximos para o fornecimento, a prestação do serviço, as especificações técnicas e parâmetros mínimo de desempenho e qualidade definidos no edital.

6.3.3. Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá ao pregoeiro decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade.

6.3.4. No caso de empate entre duas ou mais propostas escritas será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta de lances.

6.4. A oferta dos lances deverá ser efetuada, de forma sucessiva, em valores distintos, decrescentes e inferiores ao menor valor ofertado, sempre que o Pregoeiro convidar individualmente, de forma sequencial, o representante para fazê-lo, a partir da proposta de maior preço até o menor.

6.5. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão da Licitante da fase de lances e na manutenção de seu último preço apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

6.6. O encerramento da fase competitiva ocorrerá quando, indagados pelo Pregoeiro, as Licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances, oportunidade em que serão classificadas as propostas.

6.7. Neste momento, **em relação à cota principal**, deverá o Pregoeiro verificar se há Licitante na condição de pequena empresa e, em caso positivo, indagar a mesma sobre a intenção do Exercício das prerrogativas trazidas pela Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores



e pela Lei Municipal nº 9.487/13.

6.8. No caso de cota principal, será assegurada às pequenas empresas, como critério de desempate, a preferência de contratação de acordo com o estabelecido no artigo 44 da Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores, bem como no artigo 27, I da Lei Municipal nº 9.487/13.

6.8.1. Entendem-se por empate, situações em que as propostas apresentadas pelas pequenas empresas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à melhor proposta classificada nos termos do subitem 6.6.

6.9. Na hipótese de empate, nos termos da Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e da Lei 9.487/13, será procedido o seguinte:

6.9.1. A pequena empresa mais bem classificada poderá apresentar proposta comercial com valor inferior àquela considerada vencedora da sessão pública, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

6.9.1.1. A pequena empresa mais bem classificada será convocada para apresentar a nova proposta verbal no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, aplicando-se a regra aos demais licitantes que se enquadrarem na hipótese do subitem 6.8.1.

6.10. Não ocorrendo a contratação na forma do item anterior serão convocadas as remanescentes que se enquadrem como pequena empresa na ordem classificatória, para o exercício dos direitos trazidos pela Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores.

6.11. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas pequenas empresas que se encontrem na situação descrita no subitem 6.8.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a oferta.

6.12. Na hipótese de não contratação nos termos previstos a partir do subitem 6.7, o objeto

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora da sessão pública.

6.12.1. O disposto nos itens anteriores somente se aplicará quando a melhor proposta, superada a fase de lances, não tiver sido apresentada por pequena empresa.

6.13. Não havendo microempresa, empresa de pequeno porte e equiparados vencedora para a cota reservada, esta deverá ser adjudicada ao vencedor da cota principal.

6.13.1. No caso de recusa do vencedor da cota principal, será dada a oportunidade aos licitantes remanescentes, sucessivamente, desde que aceitem o preço do primeiro colocado, conforme artigo 27-H, § 1º da Lei Municipal nº 9.487/13.

6.14. Não há impedimento à contratação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados na totalidade do objeto.

6.15. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado entre as cotas.

6.16. Nos casos em que os lances incidirem sobre valores globais, para cálculo dos preços unitários finais, será concedido à Licitante vencedora o prazo de até 48 horas, para apresentação da proposta readequada, desde que mantido o preço proporcional ao desconto que o sagrou vencedor.

6.16.1. Para o caso da licitante ser vencedora da COTA AMPLA CONCORRÊNCIA e por razões legais ser conferida a ela a COTA EXCLUSIVA, deverá ser apresentada no mesmo prazo proposta readequada, inclusive com as quantidades totais.

6.16.2. O não atendimento do prazo ou a não apresentação da proposta fica configurada a desídia do licitante, sujeitando-o às penalidades previstas neste Edital.

6.17. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas de acordo com o menor preço apresentado, o Pregoeiro verificará a aceitabilidade do melhor preço ofertado, comparando-o com o valor indicado na estimativa de preços e procederá à negociação junto ao particular para obter melhores condições para a Administração.

6.18. Para o caso de não serem ofertados lances verbais, será verificada a conformidade



entre a proposta escrita de menor valor e o preço estimado para a contratação, devendo o Pregoeiro negociar junto ao particular melhores condições para a Administração.

6.19. Ultrapassada a fase de lances, sem prejuízo do disposto no subitem 6.7, e aceito o preço final proposto, bem como aprovada a eventual amostra, o Pregoeiro procederá à abertura do envelope “Documentos de Habilitação” da Licitante vencedora, verificando se os documentos apresentados atendem as condições de habilitação fixadas neste Edital e em seus Anexos.

6.20. Caso o preço final não seja aceito ou ocorra a inabilitação da Licitante que tiver apresentado a melhor oferta, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente e, estando esta aprovada, fará análise dos documentos necessários à habilitação da Licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a todos os termos do Edital e de seus Anexos, sendo a respectiva Licitante declarada vencedora, adjudicando-lhe o objeto da sessão pública.

6.20.1. Nessas situações, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a Licitante para que seja obtido o melhor preço.

6.21. As propostas classificadas serão estudadas e julgadas pelo Pregoeiro, a quem caberá a adjudicação do objeto, prosseguindo-se com os demais atos tendentes à homologação pelo Sr. Superintendente da CRAISA.

6.22. Os envelopes Documentos de Habilitação das Licitantes que tiveram suas propostas comerciais desclassificadas ou que restaram vencidas na fase de lances, que não forem retirados, no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias após a homologação, serão destruídos.

6.23. Todos os documentos da Licitante vencedora, bem como todas as propostas apresentadas, serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica, podendo qualquer Licitante manifestar imediata intenção de recorrer, conforme os termos do item 11 deste Edital.



6.24. Se a Licitante vencedora, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o Contrato, quaisquer que sejam os motivos, será convocada outra Licitante, para efetivar o Contrato, nos mesmos moldes da vencedora, e assim sucessivamente, configurando-se, neste caso, a hipótese descrita no subitem 13.1 e 13.2 aplicando-lhe a penalidade ali imposta.

7. JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. O julgamento das propostas se processará segundo o critério neste Edital, com a observância da melhor oferta para efeito de classificação.

7.2. Encerrada a etapa de credenciamento, o pregoeiro procederá então ao recebimento dos envelopes e à imediata abertura do **“Envelope ‘A’ – Proposta Comercial”** e à verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório com exceção do preço, podendo, naquele momento, delegar em parte suas funções à sua equipe de apoio, desclassificando as incompatíveis.

7.3. Ficam facultadas ao Pregoeiro, para a adequada análise e julgamento das propostas comerciais, o que segue:

- a) Solicitação, junto a qualquer dos licitantes, de informações e esclarecimentos complementares acerca de sua proposta comercial;
- b) Consulta a técnicos ou especialistas, sempre que necessário.

7.4. Verificado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o licitante será declarado o vencedor.

7.5. Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e encaminhará o processo devidamente instruído para homologação do Sr. Superintendente da CRAISA.



7.6. Inexistindo manifestação de interposição de recurso administrativo, nos termos do item 11 deste Edital, o Pregoeiro adjudicará os objetos licitados ao vencedor.

7.7. Nas situações previstas nos subitens 6.5 e 6.21, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido o melhor preço;

7.8. Serão desclassificadas:

- a) Propostas que apresentarem irregularidades, vícios ou defeitos que impossibilitem seu entendimento ou o seu julgamento;
- b) Propostas que não atendam as especificações do presente Edital;
- c) Propostas que apresentarem mais de um produto por item ou mais de um preço por cada produto.

7.9. Será considerado como desatendimento da proposta aos termos do presente Edital, a não comprovação pelo licitante da veracidade dos elementos informativos por ele prestados na proposta ou a não apresentação de informações e esclarecimentos complementares satisfatórios, sempre que solicitados nos termos do edital.

7.10. Não consistirá causa de desclassificação a mera irregularidade formal que não afete o conteúdo ou a idoneidade da proposta.

7.11. O julgamento das propostas comerciais será realizado pelo Pregoeiro, em função do tipo **"MENOR PREÇO GLOBAL DO ITEM"** para efeito de classificação.

7.12. A empresa vencedora deverá enviar, no prazo máximo de **48 horas** após o julgamento do certame, a proposta com a nova recomposição de preços com os valores iguais ou inferiores aos definidos na etapa de lances. Em caso de os valores serem inferiores, deverá a proposta vir acompanhada de "carta de desconto".

7.13. Em caso de a empresa vencedora for optante por envio via correios dos envelopes, a mesma será notificada via e-mail constante do cadastro, para cumprimento de todas as demais etapas, sendo certo que o descumprimento implicará na aplicação das penalidades previstas neste edital.



8. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. O critério de julgamento será o **MENOR VALOR GLOBAL DO ITEM PARA 12 MESES.**

8.2. O licitante somente será declarado vencedor se sua proposta do item participante ao final contemplar valor menor.

9. HABILITAÇÃO

9.1. Após o encerramento da fase de lances verbais, com o julgamento das propostas comerciais na forma prescrita neste Edital e em seus Anexos, bem como analisadas eventuais amostras, proceder-se-á à abertura do envelope Documentos de Habilitação, para análise dos documentos da Licitante primeira classificada.

9.2. Deverão ser – obrigatoriamente – encaminhados no envelope identificado pela expressão "Envelope B - Habilitação" todos aqueles documentos exigidos para a comprovação da regular habilitação do licitante conforme item 10 deste Edital.

9.3. A Licitante devidamente enquadrada como pequena empresa, em conformidade com a Lei Complementar no 123/06 e alterações posteriores, deverá apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal, ainda que existam pendências, observadas as condições do subitem 9.3.1 e 9.3.2.

9.3.1. Será concedido à Licitante vencedora, enquadrada no “caput” deste subitem, quando encerrada a fase de classificação das propostas, o prazo de até 5 (cinco) dias úteis para a regularização das pendências, prorrogável por uma única vez, por igual período, a critério do Pregoeiro e desde que solicitado, por escrito, pela Licitante.

9.3.2. A não regularização das pendências, no prazo previsto no subitem anterior, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 90, §5º da Lei nº 14.133/21, bem como no artigo 82 e seguintes da Lei 13.303/16, sendo facultado à Administração convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



9.4. O Pregoeiro poderá admitir o saneamento de eventuais falhas, desde que os elementos faltantes possam ser apresentados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem prejuízo do disposto no subitem 9.3.1 para as pequenas empresas. No caso do não saneamento da falha por parte da Licitante, no prazo a ela concedido, ficará inabilitada, aplicando-lhe a sanção prevista deste Edital.

9.5. Não serão aceitas certidões positivas de débito, exceto quando constar da própria certidão ressalva que autorize a sua aceitação.

9.6. A aceitação dos documentos obtidos via “Internet” ficará condicionada à confirmação de sua autenticidade, também por esse meio, por intermédio do Pregoeiro ou por membro de sua equipe de apoio.

9.7. Para efeito de validade das certidões de regularidade de situação perante a Administração Pública, se outro prazo não constar da Lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de 06 (seis) meses entre a data de sua expedição e a da abertura da sessão pública.

9.8. Os documentos poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia reprográfica, desde que regularmente autenticada, ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei.

9.9. No caso de apresentação de documento original, estes serão liberados desde que o envelope de “Documentos de Habilitação” contenha uma cópia, ainda que não autenticada. Nesta hipótese a cópia será autenticada por membro da equipe de apoio do Pregoeiro, à vista do documento original.

9.10. Os documentos a serem apresentados neste certame, quando não encaminhados em seus originais poderão ser validamente apresentados:

- a) Por meio de publicação realizada em órgão da imprensa oficial;



b) Por cópia devidamente autenticada por cartório competente;

c) Mediante apresentação do original do documento na sessão, que lhe será conferida a condição de cópia autenticada, por membro da equipe de apoio ao Pregoeiro.

9.11. Os documentos exigidos para habilitação, consoante o estabelecido neste edital, não poderão em hipótese alguma, ser substituídos por protocolos que configurem o seu requerimento, não podendo, ainda, ser remetidos posteriormente ao prazo fixado para a abertura da sessão pública.

9.12. Será considerada habilitada a Licitante que apresentar os documentos relacionados no Item 10 deste Edital, sem prejuízo do disposto no item 9.3 e subitens deste Edital.

9.13 O pregoeiro poderá solicitar de qualquer licitante, informações e esclarecimentos complementares para a adequada apreciação da documentação apresentada, bem como realizar consulta técnica ou de especialistas.

9.14. Não constituirá causa de inabilitação a irregularidade formal que não afete o conteúdo ou a idoneidade do documento.

10. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1. Serão habilitados a participar da presente licitação, apenas os licitantes que atenderem ao disposto no item 5 deste Edital e vierem a apresentar, na forma estipulada, os documentos exigidos a seguir:

A - Documentos relativos à habilitação jurídica da empresa licitante:

10.1.1. Decreto de autorização (em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país).

10.1.2. Ato de registro ou autorização para funcionamento, quando a atividade assim



o exigir, serão definidos no Anexo I.

10.1.3. Registro comercial, no caso de empresário individual e cédula de identidade.

10.1.4. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores em exercício; ato constitutivo, devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedades simples acompanhado de prova da diretoria em exercício.

10.1.5. Obs.: Os documentos relacionados nos subitens 10.1.1. à 10.1.4. não precisarão constar do envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

10.1.6. Declaração do representante legal, por processo de cópia autenticada por cartório competente (sem prejuízo do já previsto no subitem 9.9), ou original, a não empregar menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como, não empregar menor de 16 anos, ressalvados aqueles na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, de acordo com o **Anexo VI** deste Edital.

10.1.6.1. No caso de o documento não for autenticado, aplica-se o previsto no subitem 9.9.

10.1.7. A empresa deverá declarar que não foi considerada inidônea, sob as penas da Lei, conforme modelo constante do **Anexo VII**;

10.1.8. A licitante fica obrigada a declarar, sob penalidades cabíveis, a inexistência de fatos impeditivos para habilitação, conforme modelo constante do **Anexo VIII**, que deverá ser em papel timbrado, se possuir.

B. Documentos Relativos à Regularidade Fiscal da empresa licitante:

10.1.9. Número de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



10.1.10. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e tributos federais através do documento “Certidão Negativa, ou Positiva com efeitos de Negativa, de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União”, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN no 1.751/14

10.1.11. Comprovante de regularidade para com a Fazenda Estadual ou Distrital, compreendendo Certidão que comprove regularidade fiscal junto ao Estado ou Distrito Federal.

10.1.12. Comprovante de regularidade para com a Fazenda Municipal, relativa à regularidade fiscal junto ao Município, compreendendo os Tributos Mobiliários (da Sede da empresa).

10.1.13. Prova de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, com validade na data de abertura do certame, ficando sua aceitação dependente de confirmação de sua autenticidade, a ser procedida via Internet por membro da equipe de apoio do Pregoeiro.

10.1.14. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Trabalhistas- (CNDT), com validade vigente, expedida pelo Poder Judiciário Trabalhista, com base no art. 642 – A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440 de 07 de Julho de 2.011.

C. Documentos Relativos à qualificação econômico-financeira e técnico-operacional da empresa licitante:

10.1.15. Certidão negativa de falência ou concordata / recuperação judicial expedida pelo Distribuidor da sede do foro da empresa, com prazo de emissão não superior a **90 (noventa) dias**, contados da data de abertura da licitação.

10.1.16.1. Tal como previsto no item 4.2.3.1, as empresas em recuperação poderão participar, desde que a licitante apresente o correspondente plano de



recuperação homologado pelo juízo competente, de acordo com os termos da Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

10.1.17. Balanco patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, 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 encerradas há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, inclusive para as ME's e EPP's.

10.1.17.1. Para as empresas recém constituídas, deverá ser apresentado o Balanço de Abertura e/ou termo equivalente, assinados pelos administradores das empresas constante do ato constitutivo, estatuto ou contrato social e por Contador legalmente habilitado.

10.1.17.2. Para as empresas que efetuaram a escrituração digital, através do SPED, deverão ser apresentados o Recibo de entrega e as folhas referentes às Demonstrações Contábeis e a do Balanço Patrimonial, nos termos da Instrução Normativa DNRC nº 107/08.

10.1.17.3 A demonstração da boa situação financeira será realizada de forma objetiva, nos termos do artigo 69 da Lei 14.133/21, com as alterações introduzidas posteriormente, comprovando que a licitante possui, os seguintes Índices Contábeis:

ILG = igual ou superior a 1,00

ILC = igual ou superior a 1,00

GE = igual ou inferior a 0,50

I - Tais índices serão calculados conforme segue:

- $ILG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$
- $ILC = (AC / PC)$

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



- $GE = (CT / AT)$

ONDE:

*ILG = Índice de Liquidez Geral;

*ILC = Índice de Liquidez Corrente;

*AC = Ativo Circulante;

*GE = Grau de Endividamento;

*PC = Passivo Circulante;

*RLP = Realizável a Longo Prazo;

*ELP = Exigível a Longo Prazo; e

*AT = Ativo Total;

*CT = Capital de Terceiros;

10.1.17.4. O atendimento aos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

10.1.18. As empresas deverão apresentar Declaração, conforme Anexo IX, assinada por representante legal da empresa licitante que, se vencedora provisória do certame, se compromete a apresentar, no prazo de 5 (cinco) dias corridos após o término da sessão, catálogo com especificação técnica e fotos do item licitado para avaliação da equipe técnica.

10.1.18.1. A homologação se dará somente após a análise dos catálogos apresentados e da autorização do Superintendente.

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



11.1. Declarado o vencedor, pelo pregoeiro, qualquer licitante poderá manifestar imediata a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis para apresentação das razões do recurso, contados da sessão pública, ficando as demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo lhes assegurada vista imediata dos autos;

11.1.1. A falta da manifestação imediata do licitante importará na decadência do direito de recurso e a adjudicação do(s) objeto(s) licitado(s) pelo pregoeiro ao vencedor.

11.1.2. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.1.3. Decididos os eventuais recursos, o Senhor Pregoeiro fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

11.2. As razões de recurso, bem como as suas respectivas contrarrazões, mencionadas no subitem 11.1 deverão ser protocoladas junto à Recepção/Protocolo da CRAISA, na Avenida dos Estados, 2.195, Bairro Santa Terezinha, Santo André, SP, ou alternativamente, enviados ao e-mail licitacoes@craisa.com.br e deverão ser dirigidas ao Sr. Pregoeiro no horário das 8:00 às 17:00 horas, de segundas às sextas-feiras.

11.3. As decisões dos recursos serão divulgadas no endereço eletrônico da CRAISA – www.craisa.com.br

11.4. Aplica-se o disposto nos itens 11.1 ao recurso interposto contra a decisão que determinar a Anulação ou a Revogação do presente procedimento licitatório.

12. DA HOMOLOGAÇÃO

12.1. Decorridas as fases anteriores e procedida a adjudicação do objeto ao licitante

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



vencedor, a decisão será submetida à autoridade devidamente instituída, para homologação.

12.2. A homologação do resultado implica a constituição de direito relativo à celebração do contrato em favor do licitante vencedor, nos termos do artigo 60 da Lei 13.303/16.

13. CONTRATO OU TERMO EQUIVALENTE

13.1. A adjudicatária será expressamente convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da data da convocação, assinar o termo de contrato ou retirar o instrumento que o substitua, contados do dia seguinte da data do recebimento da comunicação, sob pena de decaírem do direito à contratação, sem prejuízo da execução do valor integral da garantia de proposta, se o caso.

13.2. A recusa injustificada a adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar os instrumentos equivalentes, dentro do prazo estabelecido neste Edital, caracterizará o descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se à multa equivalente a vinte por cento (20%) do valor total do contrato, sem prejuízo das demais penalidades previstas.

13.3. A contratada ficará responsável pelo pagamento integral dos encargos fiscais, comerciais, trabalhistas, previdenciários e outros que decorrerem dos compromissos assumidos com a CRAISA, não se obrigando a mesma a fazer restituições ou reembolsos de valores principais e/ou acessórios despendidos com esses pagamentos.

13.4. Qualquer meio de comunicação escrito (fax, e-mail, correspondência, etc.), é mecanismo hábil para a convocação do adjudicatário.

13.5. A contratada deverá aceitar, nas mesmas condições contratuais e nos preços unitários finais, já aplicado o desconto auferido nos lances, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) dos valores contratados.

13.6. As licitantes obrigam-se a manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por elas assumidas, todas as condições exigidas no aspecto jurídico e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, quando das respectivas habilitações, sob pena de retenção do referido pagamento até sua



efetiva regularização, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Edital e Lei de Licitações. A regularidade perante o FISCO será comprovada com a apresentação das Certidões Negativa de Débito ou Positiva com Efeito de Negativa junto ao INSS e Certificado de Regularidade do FGTS na época da apresentação das notas fiscais e pagamento.

14. DA VIGÊNCIA, LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA

14.1. O contrato terá vigência por **12 (doze) meses consecutivos**, podendo ser prorrogado por igual período, de acordo com a legislação vigente, desde que haja necessidade da continuidade do fornecimento .

14.2. O prazo para o início da entrega do produto é de aproximadamente 30/60 dias contados da assinatura do contrato, mediante requisição da área gestora - se outro prazo não estiver estabelecido expressamente quanto ao item, contados a partir da data da encomenda do produto pela CRAISA.

14.3. Caso as características básicas e/ou a qualidade do produto não correspondam às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida, a qualquer tempo, e, a critério da CRAISA, a empresa será notificada para substituí-lo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas -se outro prazo não estiver estabelecido expressamente quanto ao item, independente da aplicação das sanções cabíveis.

14.4. A empresa fornecedora deverá entregar o produto nos termos do Anexo I, ou em qualquer outro lugar determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

15. REAJUSTAMENTO DE PREÇOS E REEQUILIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

O reajustamento de preços se dará pela aplicação do índice IGP-M da FGV, ou em caso de extinção desse outro será definido pela Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA quando ultrapassados 12 (doze) meses da data da data do orçamento.

15.1.1 Os reajustes serão precedidos de solicitação da Contratada, acompanhada da respectiva memória de cálculo, a qual deverá ser apurada pela Diretoria Administrativa



Financeira da CRAISA.

15.1.2. O reajuste do contrato deverá ser pleiteado pela contratada até a data da prorrogação contratual subsequente, sob pena de ocorrer preclusão do exercício do direito.

15.2. A CRAISA e a Contratada, têm direito à revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro do Contrato, a ser realizado mediante revisão de preços.

15.2.1. Revisão ou reequilíbrio econômico financeiro do contrato poderá ocorrer quando:

a) sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe;

b) houver a criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, com comprovada repercussão nos preços contratados.

c) a revisão ou reequilíbrio financeiro somente será cabível caso haja alterações que impliquem em aumento de custo dos produtos.

15.2.2. A decisão sobre o pedido de revisão ou reequilíbrio econômico financeiro do contrato deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.

16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário, considerando o pagamento para 30 (trinta) dias, contados da efetiva entrega e instalação do produto, após a nota fiscal ser devidamente atestada pela área gestora



16.2. A CRAISA verificará a fatura, que deverá constar o número do respectivo contrato e licitação, bem como o número do pedido. A nota fiscal correspondente somente poderá ser emitida com no máximo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência da respectiva entrega, sob pena de não aceite dos produtos, com a consequente devolução dos mesmos e ainda aplicação das penalidades previstas em contrato.

16.3. O Compromissário ficará obrigado a fornecer à CRAISA o nome do Banco e respectivo número da conta bancária, ficando ciente de que a CRAISA **não aceitará, em hipótese alguma, Títulos e Boletos Bancários.**

16.4. No caso de atraso pela Contratante, aos valores devidos ao contratado será aplicada a taxa Selic, em conformidade com a Emenda Constitucional 113/2021.

16.5. Os licitantes obrigam-se a manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por eles assumidas, todas as condições exigidas no aspecto jurídico e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, quando das respectivas habilitações, sob pena de retenção do referido pagamento até sua efetiva regularização, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Edital e Lei de Licitações.

17. PENALIDADES

17.1. A contratada ficará sujeita às penalidades previstas no artigo 82 e seguintes da Lei Federal nº 13.303/16, artigo 178 da Lei 14.133/21 e demais normas pertinentes, a seguir:

17.1.1. Advertência;

17.1.2. Multa;

17.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

17.2. Multa de mora correspondente a 1% (um por cento) do valor inexecutado do contrato, por dia de atraso na entrega, até o limite de 10 (dez) dias corridos, podendo a CRAISA a partir do 10º dia considerar rescindido o contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.



17.2.1. O prazo para pagamento das multas moratórias será de 3 (três) dias úteis a contar da intimação da contratada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado dos pagamentos devidos pela Administração, garantida a ampla defesa nos termos da lei.

17.3. Verificada a inexecução total ou parcial do ajuste a Contratada ficará sujeita ao pagamento de multa no valor de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado ou sobre a parcela inexecutada, conforme o caso.

17.4. Multa de 10% (dez por cento), por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor total do contrato.

17.5. Perda da garantia oferecida, se houver, em caso de culpa pela rescisão contratual.

17.6. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.

17.7. Constatada a inexecução contratual ou a hipótese do subitem 17.2, será a contratada intimada da intenção da CRAISA quanto à aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

17.8. Não sendo apresentada a defesa prévia pela contratada, ou havendo o indeferimento da mesma quando interposta, a CRAISA providenciará a notificação da contratada quanto à aplicação da penalidade, abrindo-se prazo para interposição de recurso administrativo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

17.9. Decorridas as fases anteriores, o prazo para pagamento das multas será de 03 (três) dias úteis a contar da intimação da contratada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada, ou sendo esta insuficiente, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Não havendo prestação de garantia, o valor das multas será diretamente descontado do crédito que porventura haja.

17.9.1. Não havendo tais possibilidades, o valor será cobrado judicialmente, sujeitando a devedora a processo executivo.



17.10. Além das expressas no Edital, poderão ser impostas outras penalidades previstas no artigo 178 da Lei Federal 14.133/21 e nos artigos 82 e seguintes da Lei Federal nº 13.303/16, conforme a gradação da falta cometida.

17.11. A inexecução total ou parcial do contrato assegurará à CRAISA o direito a rescisão do contrato, mediante notificação e assegurado o contraditório e a ampla defesa.

17.12. A empresa que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato ou deixar de retirar o instrumento equivalente, deixar de entregar documentos exigidos para o certame ou apresentar documentos falsos, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará suspensa temporariamente de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Companhia, por prazo não superior a 2 (dois) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital, no contrato e nas demais cominações legais.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. Em casos de documentos com assinaturas eletrônicas, a aceitação fica condicionada à verificação da autenticidade, devendo os documentos indicar a chave para confirmação destas.

18.2. A participação na presente licitação, por meio da apresentação de proposta na forma especificada no presente Edital, não propiciará à licitante vantagem, remuneração ou indenização a qualquer título.

18.3. A apresentação de proposta pela licitante implica na aceitação tácita de todos os termos do presente Edital e dos seus Anexos.

18.4. Não havendo expediente na data designada para a realização da sessão pública, ficarão estes adiados, independentemente de qualquer outra formalidade, para o 1º dia útil subsequente, no mesmo horário e local, ressalvada eventual determinação em contrário.

18.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e em seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de



expediente na Cia. Reg. de Abast. Int. de Santo André - CRAISA.

18.6. Para os licitantes que optarem por envio da documentação via postal e não comparecerem na sessão para credenciamento de preposto, as informações dos atos do certame serão informados via e-mail contido no envelope principal.

18.7. Será obrigatoriamente publicado na imprensa oficial do Município a Homologação da licitação, pelo Sr. Superintendente.

18.8. Os autos do processo de licitação terão sempre sua vista franqueada aos interessados, a partir da intimação ou publicação das decisões recorríveis.

18.9. A Invalidação ou a Revogação da presente licitação, obedecerão ao disposto na Lei 13.303/16.

18.10. As partes elegerão o Foro da Comarca de Santo André para qualquer procedimento administrativo ou judicial decorrente do processamento desta licitação e do descumprimento do contrato dela originado.

18.11. O processamento e o julgamento do presente Pregão Presencial serão realizados em conformidade com o previsto no presente Edital e ficará sob a responsabilidade do Sr. Pregoeiro da CRAISA, nomeado por portaria do Sr. Superintendente.

18.12. Constituem ainda parte integrante do presente Edital os seguintes Anexos:

- a) **ANEXO I** – descrição de cada item, do(s) objeto(s) que terá(ão) seu(s) preço(s) registrado(s) e da previsão estimada dos quantitativos máximos e dos prazos estimados em que poderão respectivamente ter seu fornecimento exigido pela Administração ao longo da execução do compromisso;
- b) **ANEXO II** - Modelo de Proposta (COTA PRINCIPAL e COTA RESERVADA);
- c) **ANEXO III**– Modelo para Credenciamento;
- d) **ANEXO IV** - Modelo de Declaração de cumprimento de Requisitos habilitatórios;
- e) **ANEXO V** - Modelo de Declaração de Pequena Empresa;



- f) **ANEXO VI** - Modelo de Declaração quanto ao cumprimento do artigo 7º, XXXIII, da CF;
- g) **ANEXO VII** - Modelo de Declarações;
- h) **ANEXO VIII** - Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;
- i) **ANEXO IX** – Modelo de Declaração para Apresentação de documentos se vencedora do certame;
- j) **ANEXO X** - Informações para confecção do contrato;
- k) **ANEXO XI** - Minuta de Contrato;
- l) **ANEXO XI** –Modelo de Termo de Ciência e Notificação

CIA. REG. ABAST. INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ – CRAISA

Santo André, 06 de fevereiro de 2026

LETÍCIA MACEDO GALHARDO

Diretora Administrativa Financeira



ANEXO I

Processo de Compras nº 084/25

Modalidade: Pregão Presencial Nº 004/25

OBJETO DE LICITAÇÃO

AMPLA CONCORRÊNCIA²

ITEM	QTDE.	DESCRIÇÃO DO ITEM
01	02	FORNO COMBINADO A GÁS
02	01	IVÁRIO L COM ACESSÓRIOS
03	01	LAVADORA DE LOUÇAS

COTA EXCLUSIVA

ITEM	QTDE.	DESCRIÇÃO DO ITEM
04	04	PASS THROUGHT AQUECIDO VERTICAL INDUSTRIAL
05	02	PASS THROUGHT REFRIGERADO INDUSTRIAL
06	02	CALDEIRÃO AMERICANO A GÁS NATURAL 300 LITROS
07	01	FOGÃO INDUSTRIAL 4 QUEIMADORES
08	01	CHAPA BIFITEIRA QUENTE A GÁS
09	01	FRITADEIRA ELÉTRICA 2 CUBAS
10	02	PROCESSADOR DE ALIMENTOS
11	01	CORTADOR FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO
12	02	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 04 A 05 LITROS
13	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE 25 LITROS
14	01	DESCASCADOR DE LEGUMES
15	01	REFRIGERADOR VERTICAL 4 PORTAS
16	01	FREEZER VERTICAL INDUSTRIAL
17	02	BALCÃO TÉRMICO QUENTE - 06 CUBAS E CORRE BANDEJAS EM AMBOS OS LADOS
18	02	BALCÃO REFRIGERADO A FRIO - 03 CUBAS E CORRE BANDEJAS EM AMBOS OS LADOS
19	01	BALCÃO TÉRMICO QUENTE - 03 CUBAS E CORRE BANDEJAS EM UM LADO
20	01	BALCÃO TÉRMICO QUENTE COM 06 CUBAS E CORRE BANDEJAS EM UM LADO
21	01	EXTRATOR DE SUCOS EM INOX
22	01	MÁQUINA AUTOMÁTICA PARA FABRICAÇÃO DE GELO
23	03	MÓDULO ORGANIZADOR PARA PRATOS E TALHERES

² Item de ampla concorrência com fundamento no artigo 49, III da LC 123/06



Nota: Para todos os itens, verificar as especificações completas dos objetos conforme especificações dos objetos.

OBSERVAÇÃO

- 1) Cotar preço considerando o pagamento para 30 (trinta) dias, contados da efetiva entrega e instalação do produto, com a nota fiscal devidamente atestada pela área gestora.
- 2) Todos os produtos deverão obedecer as especificações técnicas e normas pertinentes e deverão ser embalados apropriadamente para que não sofram danos durante o transporte para a entrega.
- 3) No ato da entrega, todos os equipamentos deverão estar acompanhado do respectivo certificado de garantia.
- 4) Todos os equipamentos deverão estar embalados com proteção plástica adequada e sem avarias.
- 5) As propostas comerciais deverão, obrigatoriamente, conter as marcas de todos os produtos ofertados conforme descrito na tabela acima.
- 6) ORÇAR o PREÇO considerando o local de instalação:– **PRAÇA IV CENTENARIO, S/Nº - CENTRO DE SANTO ANDRÉ**, sendo que outro pode ser determinado pela CRAISA, sempre dentro do município de Santo André.
- 7) Nos preços, já deverão estar incluídos todos os impostos, fretes, carregamento e descarregamento, treinamento para utilização dos equipamentos.
- 8) Os serviços de instalação dos equipamentos serão executados por técnicos da contratada, compreendendo a interligação dos equipamentos aos pontos de alimentação e descarga (de gás, água, energia elétrica ou vapor) fixação de mesas e prateleiras conforme lay-out, regulagem e testes de funcionamento.
- 9) Prazo de entrega: 30/45 dias após assinatura do contrato.



ESPECIFICAÇÕES DOS OBJETOS DE LICITAÇÃO

ITEM 1-AMPLA CONCORRÊNCIA FORNO COMBINADO A GÁS - PRODUTOS NOVOS - 2 UNIDADES

Equipamento de cocção rápida e gerenciamento de fluxo operacional na produção de alimentos em escala industrial, multifuncional, de alta eficiência, elétrico, utilizado para assar, grelhar, cozinhar, fritar, refogar, escalfar ou escaldar, por meio de sistemas de aquecimento inteligentes e turbinas, com rotação de até 2050 RPM e independentes, dotado de sistemas inteligentes de gestão de produção de alimentos e cocção atualizáveis por conexão WiFi integrado ou pen-drive ou conexão remota via sistema de gerenciamento dedicado, com cabine de cocção única; controle térmico inteligente com graduação de temperatura de 30°C à 300°C, com sistema de aquecimento rápido e preciso (até 300°C em menos de 10 minutos), sistema de desumidificação ativa através de injeção de ar ambiente e expulsão de umidade com capacidade de expulsão controlada, capacidade de manutenção da homogeneidade térmica entre todos os níveis da cabine em cargas completas ou com capacidade de adequação climática otimizada na produção de diferentes tipos de alimentos (aceita cocção simultânea de processos com temperaturas diferentes numa mesma cabine de cocção); e sistema inteligente e rápido de higienização e descalcificação (em até 15 minutos, para higienização da câmara de cocção e gerador de vapor). Equipamento de cocção com modelagem automática (modo automático) de Carnes, Aves, Peixes, Suínos, Legumes e Guarnições, receituário à base de ovos/sobremesas, produtos de panificação; Sistema inteligente para a otimização de cargas mistas na produção, assim como sistemas automáticos de limpeza e conservação; Utilização de aplicativo para controle e operação remota; Higienização por meio sólido de detergente e de conservação para maior segurança e proteção da saúde; Sistema de diagnóstico preventivo de possíveis problemas técnicos; possibilidade de impressão de relatórios gerenciais, transmissão de dados HACCP e diagnóstico técnico para manutenção. E atualizações de software por interfaces integradas de Ethernet e USB; Puxador da porta com função direita/esquerda e de fecho por empurrão; Possibilidade de controle remoto do equipamento com software e aplicativo móvel; Determinação das etapas de cozimento ideais, controladas pela temperatura do núcleo para produtos calibrados para uso posterior sem sonda de temperatura do



núcleo, com ponderação automática da quantidade a carregar; 10,1" de Monitor cores TFT e ecrã tátil com símbolos intuitivos para fácil operação; Controle de diversos equipamentos por um display do equipamento; Função de ajuda online, manual de instruções de serviço e livro de cozinha; Sistema de limpeza e de conservação automático, independente da pressão da rede, para forno e gerador de vapor; 6 níveis de limpeza para a limpeza e conservação autónoma (sem monitorização), também durante a noite; Solicitação automática de limpeza com aviso do nível de limpeza e da quantidade de produto do grau de sujidade, com utilização de detergente sólido; Visualização do grau de sujidade e estado de manutenção; Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos; Porta da câmara de confecção com vidro triplo e ventilação na parte traseira, dois vidros internos giratórios (para fácil limpeza) com revestimento especial com reflexo de calor; Capacidade: 10 x 1/1 GN; Dimensões aproximadas: Largura (850 mm); Profundidade (850 mm); e Altura (1064 mm). Potência de conexão máxima de 0,9 kw – Potência de ar quente de no mínimo 22 kw – Potência de vapor mínimo de 22 kw. A empresa deverá fornecer treinamento teórico e prático específico para a utilização correta do equipamento. Cada unidade de forno combinado deve vir acompanhado dos seguintes acessórios:

- a) 10 GN 1/1 (325 × 530 mm) - 10 mm em aço inoxidável com tampas no mesmo material ;
- b) 05 GN 1/1 (325 × 530 mm) - 20 mm em aço inoxidável com tampas no mesmo material ;
- c) 05 GN 1/1(325 × 530 mm) – 40 mm em aço inoxidável com tampas no mesmo material;
- d) 05 GN 1/1 (325 × 530 mm) – 20 mm em aço inoxidável perfurado para cozimento no vapor;
- e) 05 GN 1/1 (325 × 530 mm) - grelha;
- f) 05 grelhas em aço inox (auxílio de carregamento)
- g) 05 bandejas para grelhados e pizzas frescas ou congeladas (prontas);
- h) 05 GN 1/1 Multbaker - com 8 cavidades;
- i) 05 GN 1/1 – 20 mm esmaltado a fogo na cor grafite;

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



- j) 05 GN 1/1 – 40 mm esmaltado a fogo na cor grafite;
- k) 05 GN tipo combifry para batatas frita; e
- l) 01 BASE PARA FORNO COMBINADO – Própria para ser utilizado juntamente com o forno combinado, construído em aço inoxidável L300, devendo possuir cantoneiras para 20 guias de apoio de GNs, com paredes laterais e teto. Nas dimensões: L 860 x P 703 x A 699mm.

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender as normas da ABNT e certificação pelo INMETRO;

03. No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 2-AMPLA CONCORRÊNCIA IVARIO L - PRODUTO E ACESSÓRIOS NOVOS – 1 UNIDADE

Equipamento tecnológico térmico multifuncional para cozinhar, grelhar, fritar e assar. Capacidade: 100 Litros. Dimensões: 103 x 89,4 x 60,8cm (LxPxA) Peso aproximado 196 kg, Voltagem: 220V Trifásico (3 fases + terra) Potência: 25.000W. Entrada de água: R ¾" e saída de água: DN 50 mm. A central de cocção inteligente reúne os aparelhos de cocções convencionais (frigideiras basculantes, caldeiras, fogões e fritadeiras) em um único equipamento multifuncional. Assim, o espaço utilizado na cozinha diminui até 30%. Com toda sua flexibilidade, é possível utilizá-lo para inúmeros métodos de cocção, em até 4 vezes mais rápido e consumindo até 40% menos energia elétrica. Características: constituído totalmente em aço inoxidável AISI – 304 18/10 DIN 14301 interno e externamente comandado por colorido intuitivo touchscreen com símbolos autoexplicativos e botão giratório de ajustes das funções. Aquecimento através de resistências blindadas acopladas em cerâmicas no fundo dos recipientes de cocção, tem o controle e monitoramento permanente da temperatura durante todo os processos. Possui sistema - AutoLift:

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



Sistema automático integrado de série para levantar e abaixar, que proporciona o preparo preciso de massas, frituras, produtos escalfados ou cozidos; A empresa deverá fornecer treinamento teórico e prático específico para a utilização correta do equipamento. Devem acompanhar os seguintes acessórios em aço inoxidável:

- a) 2 unidades de espátula operacional para virar e retirar produtos com facilidade e comodidade. Também são perfeitas para enrolar e trabalhar com pratos doces e com ovos como panquecas, omeletes e crepes. Unidades compatíveis com o modelo solicitado;
- b) 1 espátula longa para soltar o produto do fundo da cuba, além de virar, dividir e mexer os alimentos;
- c) 8 unidades de cestos, em medidas compatíveis com o modelo solicitado, que podem ser pendurados no braço do sistema automático para levantar e abaixar e carregados em seguida, permitindo a reutilização do líquido sem precisar bascular nada. Dentre eles 4 unidades serão para cozinhar e 4 unidades para fritar;
- d) 2 unidades de grelha de fundo que evitam o contato direto entre o alimento e o fundo da cuba ao cozinhar em baixas temperaturas nas dimensões compatíveis com o modelo solicitado;
- e) 1 unidade de braço do sistema automático para levantar e abaixar – AutoLift.
- f) 1 unidade de escorredor em “Tipo L” que colocado na parte dianteira da cuba, auxilia o líquido a escorrer pela válvula integrada à cuba ou a ser coletado pelo basculamento da cuba, compatível com o modelo solicitado;
- g) 2 KIT de esponja de limpeza (COM 6 UNIDADES), compatível com o modelo solicitado;
- h) h) 2 Kits de braços de limpeza com esponjas de limpeza pesada e esponja macia (4 unidades de cada)
- i) 1 unidade de base de apoio do equipamento constituído totalmente em aço inoxidável AISI – 304 18/10 DIN 14301 compatível com o modelo solicitado.

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;



02.O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03.No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 3-AMPLA CONCORRÊNCIA LAVADORA DE LOUÇAS - PRODUTO NOVO – 1 UNIDADE

Lavadora de louças por fases (lavagem e enxágue) construída em painel duplo de aço inoxidável, para garantir maior durabilidade, com recurso tecnológico que permita melhor performance e maior economia de água e energia, com painel digital completo com avisos luminosos para cada fase da operação de lavagem, duplo sistema de filtragem no tanque. Tanque com cobertura, porta dupla, estrutura, braços e painel de comando em aço inoxidável AISI 304, e os demais materiais utilizados que ofereçam resistência à ação corrosiva de detergentes e ácidos dos alimentos. Possui 3 velocidades de lavagem sendo de 100 a 200 gavetas/hora. Capacidade da gaveta: 18 pratos rasos ou fundos; 27 pratos de sobremesa; 09 bandejas. Altura Útil: 42,5 cm - Potência Total: 33,7 Kw – 220V, Trifásico. Consumo de água 170 Litros/hora. Booster 17L - Tanque Lavagem 70L. Direção (E/D ou D/E) Reversível em campo. Dimensões aproximadas: (Largura x Profundidade x Altura) 1150X770X1615MM e peso aproximado de 290 KG. Deverá acompanhar: mesas laterais de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, cujas medidas exatas deverão ser obtidas no local após a instalação do equipamento e verificação da área útil disponível, com encaixe que fixa a mesa à borda da lavadora de louças e pés niveladores que facilitem o retorno da água para dentro da lavadora. Chave fim de curso na mesa de saída. - Incluso: 6 gavetas com pinos, 6 gavetas lisa e 6 suportes para talheres de 4 copinhos. A empresa vencedora do certame deverá realizar vistoria técnica presencial para conferência das medidas das mesas de apoio, antes da finalização para entrega do equipamento.

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;



02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03.No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 4-COTA EXCLUSIVA - PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL INDUSTRIAL - PRODUTOS NOVOS –
4 UNIDADES

Gabinete com revestimento externo e interno em chapa de aço inoxidável AISI 304, LIGA 18/8, BITOLA USG # 20, com isolamento térmico através de lã de rocha, espessura mínima de 55 mm, formando um monobloco com o equipamento, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, evitando-se acidentes e soldas invisíveis executadas em atmosfera inerte de gás argônio invisível; base inferior interna do gabinete, também revestida em chapas de aço inoxidável AISI 304, LIGA 18.8, BITOLA USG # 22. Pés niveladores em aço inox. O equipamento será composto de 02 portas cegas de abertura pivotante fechamento especial, 01 frontal e 01 traseira, com dobradiças e trincos em aço inoxidável AISI 304, LIGA 18.8, BITOLA USG # 22 isoladas termicamente através de lã de rocha, espessura mínima de 55 mm, com sistema de retorno automático de fechamento e puxadores anatômicos em aço inoxidável, gaxetas de borrachas siliconadas de alta resistência e temperatura com características atóxicas, de fácil troca. Painel basculante para acesso ao controlador digital e chave geral. Iluminação interna por LEDs. Termo controlador digital protegido com vidro fumê. Temperatura de trabalho: até 85°C. Aquecimento por resistências elétricas, 220V. Potência de 2KW. Deve conter gaveta umidificadora removível inferior. 14 pares de cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorms (GN'S NÃO INCLUSAS). VOLUME 560 LITROS. DIMENSÕES 700 X 800 X 2050 mm.

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;



02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03.No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 5-COTA EXCLUSIVA - PASS THROUGH REFRIGERADO INDUSTRIAL - PRODUTO NOVO – 2
UNIDADES

Gabinete com revestimento interno e externo em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18/8, bitola USG # 20, com isolamento térmico através de poliuretano injetado de alta intensidade, espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 KGS/M³, formando um monobloco com o equipamento, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, evitando-se, acidentes e soldas invisíveis executadas em atmosfera inerte de argônio invisível; base inferior interna do gabinete, também revestidas em chapas de aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8, bitola USG # 22. Degelo com sistema frost free. Gás ecológico R-134A. Pés niveladores em aço inox. O equipamento será composto de 02 portas cegas de abertura pivotante fechamento especial, 01 frontal e 01 traseira, com dobradiças e trincos em aço inoxidável AISI 304, LIGA 18.8, BITOLA USG # 22, isoladas termicamente através de poliuretano injetado, espessura mínima de 40 mm e densidade mínima de 36 KGS/M³, com sistema de retorno automático de fechamento e puxadores anatômicos em inox, gaxetas de borracha siliconadas de alta resistência a temperatura com características atóxicas, de fácil troca. barreira térmica em todo o perímetro dos batentes para evitar-se a condensação através de resistência elétrica de baixa potência. Painel basculante para acesso ao controlador e chave geral. Iluminação interna com LEDS. Deve conter bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos. Termo controlador digital protegido com vidro fumê. Temperatura de trabalho: +2°C A +6°C. Sistema de refrigeração especial através de ar forçado. Unidade de refrigeração incorporada. Compressor semi-hermético TECUMSEH. Potência ½ HP – 220v – monofásico. 14 pares de cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipientes gastronorm (GN'S NÃO INCLUSAS). Volume: 560 litros. DIMENSÕES 700 X 800 X 2050mm.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03. No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

**ITEM 6-COTA EXCLUSIVA - CALDEIRA AMERICANA ÁGÁS NATURAL CAPACIDADE 300 LITROS -
PRODUTOS NOVOS – 2 UNIDADES**

Constituída de recipiente interno com fundo abaulado, executado em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8 com espessura de 3,5mm. Com ascendimento elétrico através de botão automático, 220V. Camisa de circulação de vapor, executada em chapa de aço carbono 1020 oleada e decapada, com proteção anticorrosiva na espessura de 6,3mm. Tampa executada em chapa de aço AISI 304, liga 18.8 com espessura de 2 mm com dobradiças e puxador com pomo de baquelite. Câmara de combustão constituída em chapa de aço carbono 1020 oleada e decapada com espessura de 1/8", composta de queimadores de alto poder calorífico executados em tubos de ferro quadrado de grande durabilidade. O sistema é protegido por tela perfurada frontal em aço inoxidável de fácil acesso para manutenção. Isolamento térmico em mantas de lã de vidro. Abastecimento de água no recipiente interno através de torneira de bico móvel com comando por registro de fecho rápido e bica em aço inoxidável. Proteção do equipamento através de sistema tipo torre de segurança, composto de válvula de alívio, quebra vácuo e manômetro analógico. Registro de escoamento de 1.1/2" do recipiente interno e Visor de nível da camisa de circulação de vapor em tubo de vidro incolor diâmetro de 1/2". Pés de apoio em tubos de aço inox 304 providos de sapatas de nivelamento em alumínio diâmetro de 1.1/4". Equipamento testado hidrostáticamente de acordo com as normas técnicas.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender a NR-13 e certificação pelo INMETRO;

03. No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 7-COTA EXCLUSIVA - FOGÃO INDUSTRIAL - PRODUTO NOVO – 1 UNIDADE

Tipo industrial, compatível para utilização por meio de gás natural encanado, com seu quadro superior provido de 04 queimadores duplos extra reforçados, composto por uma coroa e um cachimbo. Acendimento automático para todas as bocas. Queimador com coroa de $\varnothing 295$ mm e cachimbo $\varnothing 100$ mm. Os espalhadores e venturis fabricados em ferro fundido e recebendo acabamento em pintura com tinta termorresistente. Grellhas em ferro fundido medindo 400 x 400 mm. Para centro de cozinha. Construído em aço inoxidável AISI 304 liga 18,8 bitola USG # 14, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina laser, evitando-se acidentes e soldas invisíveis executadas em atmosfera inerte de argônio invisível, reforços estruturais com chapas perfil “ L ” de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8. Prateleira gradeada inferior, desenvolvida com travessas em perfil “ U ” de aço inoxidável AISI, liga 18.8, bitola USG # 16, soldadas entre si, com espaçamento de 100 mm entre elas, resultando num quadro rígido, fixado aos pés com parafusos e porcas de aço inoxidável. Tampo superior em aço inoxidável. Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial de no mínimo 10 cm e niveladores de altura de poliamida 6.0 (nylon). Manípulos em baquelite individuais para coroas e cachimbo com ajuste gradual de chama. Bandeja inferior coletora de resíduos. Registros de ambos os lados, tipo APIS, em latão cromado alto brilho, com regulagem de chama máxima e mínima, posição aberto/fechado. Dimensões aproximadas: 900 x 900 x 900 (CxLxA) mm. O equipamento deverá ser adaptado para uso de gás encanado. A alimentação de gás será através de



tubo sem costura, que contornará todo o equipamento internamente, não podendo ficar aparente na parte externa, e sim por dentro dos painéis.

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender as normas da ABNT e certificação pelo INMETRO;

03. No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 8-COTA EXCLUSIVA - CHAPA BIFETEIRA QUENTE A GÁS - PRODUTO NOVO – 1 UNIDADE

Fabricada inteiramente em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, nas dimensões aproximadas de 1000x1000x850mm. Compatível para utilização por meio de gás natural encanado. Com acendimento automático por ignitores piezoelétricos. Parte superior com chapa de aço carbono SAE 1020, resistente, reforçada, com espessura mínima de 25 mm para alta produção de grelhados, com área útil de 850x850mm, equipada com calha frontal e dreno para escoamento da gordura. Composto de queimadores com difusores pressurizados em aço esmaltado e comando por válvulas cromadas individuais e galeria com registro de regulação de chamas. Zonas aquecidas por sistema de controle independente. Chaminé posterior plana em aço inoxidável para saída de gases de combustão. Sistema piloto de acendimento externo. Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água. Bandeja coletora de resíduos em aço inoxidável. Acendimento através de acionamento de chama manual, de forma resistente. Módulo estrutural em aço totalmente contraventado, em aço inoxidável, dotado de coletores especiais de gordura. Estrutura inferior em aço inoxidável resistente permitindo a sustentação do equipamento para alta produção diária.

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



02. O equipamento deverá atender as normas da ABNT e certificação pelo INMETRO;

03. No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia e assistência técnica de 01 ano, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 9-COTA EXCLUSIVA FRITADEIRA ELETRICA – 2 CUBAS - PRODUTO NOVO – 1 UNIDADE

Construída externamente em aço inoxidável. Cuba em aço inoxidável dotada de zona fria com capacidade de 28 litros (14 + 14). Alimentação elétrica: tensão 220V Trifásica. Resistência elétrica tubular basculante em aço inoxidável, painel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser; termostato de segurança; controlador eletrônico de temperatura. Botões cromados liga/desliga com iluminação LED; manípulo cromado anatômico; ajuste gradual de temperatura; temperatura de trabalho: até 200°C. Painel frontal e gabinete inferior em aço inoxidável. Dreno inferior para remoção de óleo. Acompanha cestos para frituras e apoio inferior interno em aço inoxidável. Pés extra reforçados em poliamida 6.6 (nylon com nivelamento de altura). Potência total 15kW (7,5 + 7,5). Dimensões aproximadas: 450 X 743 X 1098MM.

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica.

02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO.

03. No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 10-COTA EXCLUSIVA - PROCESSADOR DE ALIMENTOS - PRODUTO E ACESSÓRIOS NOVOS – 2 UNIDADES



Processador de Alimentos de Legumes e Verduras automático, monofásico, potência 550 watts, com velocidade de 375 rpm - 60 Hz e voltagem 220 V. Motor assíncrono com segurança magnética e travão motor. Deverá possuir boca automática. Capacidade média para processar (ralar, fatiar e cortar): aproximadamente de 250 kg/h. Base e bloco do motor construído em aço inoxidável, com botões Liga/Desliga e sistema de segurança conforme as normas, dotada de 2 (dois) sensores eletromagnéticos que desligam e freia o motor não permitindo o acesso as lâminas de corte quando em funcionamento. Dimensões aproximadas sem base: 610x305x380mm (AxLxP). O equipamento deverá ser de fácil higienização; possuir sistema de segurança, não permitindo que o processador funcione quando a tampa estiver aberta e/ou os discos fora de posição. Possuir suporte para acondicionar lâminas, para fixação em parede. O equipamento deverá ser produzido dentro das normas de segurança. Acompanhar lâminas confeccionadas em aço inoxidável liga 18/10: Deverá possuir dispositivo diferencial residual de alta sensibilidade, para proteção contra choques elétricos. Deverá ser acompanhado de discos com as seguintes características:

- a) Lâmina fatiadora de 1,0 mm; 2,0 mm; 8,0 mm e 10,0 mm;
- b) Lâmina fatiadora ondulada;
- c) Lâmina de ralar 2,0 mm;
- d) Conjunto para corte em cubos de 10,0 mm e 25,0 mm ;
- e) Conjunto para corte de batata palito: 8 x 8mm;e
- f) Conjunto para kit purê de batatas.

01.Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02.O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03.No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias;

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



04.A empresa deverá fornecer treinamento teórico e prático específico para a utilização correta do equipamento e assistência técnica.

ITEM 11-COTA EXCLUSIVA - CORTADOR FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO - PRODUTO NOVO – 1
UNIDADE

Equipamento com design moderno projetado para atender as demandas de cortes precisos e uniformes de frios, carnes e queijos. Equipado com uma lâmina de 300mm de diâmetro, e funcionamento com sistema automático. Fácil de limpar. Capacidade de até 38 fatias por minuto; possível ajuste de espessura de fatias. Fabricado em alumínio e aço inoxidável, com materiais de alta qualidade, durável e fácil de manter. Sua construção robusta garante uma longa vida útil, enquanto os dispositivos de segurança integrados protegem o usuário durante a operação, assegurando um ambiente de trabalho seguro. Com carro removível que trava a mesa e impede o contato acidental com a lâmina durante a limpeza para facilitar a higienização. Tensão elétrica 220 V, potência nominal 600 W, potência de motor 0,33 HP-CV. Dimensões (AxLxP) aproximadas 645 x 610 x 660 mm, peso aproximado 40 kg.

01.Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02.O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03.No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias;

04.A empresa deverá fornecer treinamento teórico e prático específico para a utilização correta do equipamento e assistência técnica.



**ITEM 12-COTA EXCLUSIVA - LIQUIFICADOR COM CAPACIDADE APROXIMADA PARA 04 A 05 LITROS
- PRODUTOS NOVOS – 2 UNIDADES**

Com copo em aço inox com tampa de borracha atóxica, indicado para trabalhos pesados, como preparo de massas, molhos, sopas, cremes e trituração de alimentos ou líquidos mais densos. Sistema de monitoramento com sensor magnético, que desliga o motor automaticamente ao abrir a tampa. Possibilita acesso facilitado para limpeza e higienização. Capacidade: 04 a 05 Litros. Potência do motor: 0,5 cv. Frequência: 60 Hz. Tensão: 220 v (monofásico) ou bivolt. Rotação aproximada: 4.500 rpm. Dimensões aproximadas: 290 (L) x 660 (A) x 280 (P) mm.

01.Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02.O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03.No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

**ITEM 13-COTA EXCLUSIVA - LIQUIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE - PRODUTOS NOVOS – 1
UNIDADE**

Para o preparo de molhos, cremes, sopas, temperos e suco. Com copo em aço inox com tampa de borracha atóxica e dosador, indicado para trabalhos pesados, como preparo de massas, molhos, sopas, cremes e trituração de alimentos ou líquidos mais densos. Sistema de monitoramento com sensor magnético, que desliga o motor automaticamente ao abrir a tampa. Possibilita acesso facilitado para limpeza e higienização. Capacidade 25 litros. Potência 1,5 cv; frequência 50/60 Hz; tensão 220 v. Dimensão aproximada: 400 (L) x 1175 (A) x 525 (P)mm. Rotação aproximada 3.500 rpm; altura do copo aproximadamente 26 cm. Cavalete todo em aço inox reforçado.



01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03. No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 14-COTA EXCLUSIVA - DESCASCADOR DE LEGUMES - PRODUTO NOVO – 1 UNIDADE

Equipamento robusto construído em aço inoxidável AISI 304, capacidade de produção 200kg/h, com disco abrasivo em alumínio fundido com aplicação de carbureto de silício. Monofásica: 220 V; Motor 0,5 C.V. Deverá acompanhar caixa de decantação com cesto coletor de resíduos, dreno com saída horizontal, abaixo da porta de inspeção, tampa com sensor de segurança e disco abrasivo removível para facilitar a higienização. A empresa deverá fornecer orientação para manuseio do equipamento, manual de instruções, assistência técnica e garantia de 01 ano. Dimensões aproximadas de 720 (A) x 480 (L) x 670(P)mm.

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03. No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 15-COTA EXCLUSIVA - REFRIGERADOR VERTICAL 4 PORTAS - PRODUTO NOVO – 1 UNIDADE



Fabricado em revestimento em aço inox AISI 304 tipo 18,8, com prateleiras internas gradeadas removíveis em aço inoxidável. Portas com fechamento sob pressão com puxadores como parte integrante das portas, com perfeita vedação. Reguladores de gelo automático, pés e sapatas em polietileno reguláveis, 220v, termostato para regulação de temperatura com dispositivo automático. Dimensões aproximadas: 1,97 (A) x 1,40 (C) x 0,70 (L) m.

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03. No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 16-COTA EXCLUSIVA - FREEZER VERTICAL INDUSTRIAL - PRODUTO NOVO – 1 UNIDADE

Gabinete com revestimento externo e interno em chapa de aço inoxidável AISI 304, Liga 18/8, Bitola USG # 20, com isolamento térmico através de poliuretano injetado, espessura mínima de 65 mm e densidade mínima de 36 KGS/M³, formando um monobloco com o equipamento, acabamento sanitário com polimento escovado, totalmente sem rebarbas, devendo ser utilizado cortes nas chapas através de máquina a laser, evitando-se acidentes e soldas invisíveis executadas em atmosfera inerte de gás argônio invisível; base inferior interna do gabinete, também revestidas em chapas de aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8, Bitola USG # 22. Degelo com sistema frost free. Gás ecológico R-134^a, 220 V. Pés niveladores em tubos de aço inoxidável AISI 304. Porta em chapa de aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8, Bitola USG # 22, isoladas termicamente através de poliuretano injetado, espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 KGS/M³, com sistema de retorno automático de fechamento e puxadores anatômicos em aço inoxidável em formato ergonômico. Dobradiças em aço inoxidável, com fechamento automático magnético através de gaxeta sanfonada, barreira térmica em todo o perímetro dos batentes para evitar-se a condensação através de



resistência elétrica de baixa potência. Pannel com controlador digital e chave geral. Termocontrolador digital protegido. Temperatura de trabalho: -16°C A -18°C. Sistema de refrigeração especial através de ar forçado. Unidade de refrigeração incorporada. Compressor semi-hermético TECUMSEH. Potência 1/3 HP. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber GN 1/1 GASTRONORM (GN'S NÃO INCLUSAS). Acessórios inclusos: 3 (três) Grades em aço inoxidável e 7 (sete) pares de trilhos por porta em aço inoxidável AISI 304. Volume 560 litros. Dimensões aproximadas 700 x 800 x 2050 mm – Quantidade de Portas: 01 porta inteiraça.

01.Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02.O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03.No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 17-COTA EXCLUSIVA - BALCÃO TÉRMICO QUENTE – 6 CUBAS – COM CORRE BANDEJAS DE AMBOS OS LADOS - PRODUTO NOVO – 2 UNIDADES

Totalmente fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, acabamento polido fosco. Sistema de aquecimento por resistência elétrica de imersão blindada de aço inox em 220 volts, 4.000 W., com plug stek 2P+T 32 AMP, com controle de funcionamento por termostato e indicadores por lâmpada piloto ou LED. Estrutura tipo meia saia com pés retangulares em aço inox 304-18.8, banho maria elétrico para 6 GN's 1/1 x 200 mm com travessas em inox fixas no tampo. Todas as soldas são realizadas pelo processo TIG sob atmosfera inerte de gás argônio. Dotado de registro de entrada d'água, sistema de drenagem para escoamento da água e ladrão de segurança. Com 4 rodízios resistentes, sendo 2 fixos e 2 giratórios com travas, com corre bandejas tubular em aço inox em ambos os lados do balcão em tubos de aço inox suportados com mão francesa. Protetor salivar sendo na parte superior com estrutura de inox (largura aproximada de 30 cm), e vidro temperado



nas laterais (aproximado 12 cm) com 0,8 mm de espessura e estrutura em tubos de aço inox. Deverá acompanhar 12 GN's de 1/1 por 180mm de profundidade e 0,7mm de espessura, todas fabricadas em aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8 e com alças e tampas no mesmo material. Os gastronorms, as tampas e as alças devem possuir polimento no acabamento. Toda a parte elétrica deve ser protegida para evitar acidentes. Deverá possuir dispositivo diferencial residual de alta sensibilidade, para proteção adicional contra choques elétricos. O equipamento deverá obedecer a NBR 5010. Medidas aproximadas do balcão térmico: 2550 (C) x 760 (L) x 910mm (A). Este balcão quente, e os demais balcões de distribuição, formam um conjunto para a Cozinha do restaurante devendo apresentar as mesmas características (em altura, largura e estilo de corre bandejas, pois são complementares). **A empresa vencedora do certame deverá realizar vistoria técnica presencial para conferencia das medidas do equipamento de acordo com o local a ser instalado.**

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO.

03. No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 18-COTA EXCLUSIVA - BALCÃO REFRIGERADO FRIO - 3 CUBAS COM CORRE BANDEJAS DE AMBOS OS LADOS - PRODUTOS NOVOS – 2 UNIDADES

Balcão refrigerado para distribuição de salada e sobremesa, sendo o tanque próprio para encaixe de 03 (três) Cubas Gastronômicas Padronizadas 1/1 x 100mm, com corre bandejas em ambos os lados. Refrigeração por sistema de tubos formando uma placa fria inferior, gabinete inferior de aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8, com refrigerador acoplado, com 2 portas e 01 prateleira interna. O balcão deverá ser fabricado com gabinete de aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8, apoiado sobre rodízios de polipropileno de alta densidade, com 04 (quatro) polegadas de diâmetro, eixo com



rolamentos blindados (para facilitar o deslocamento), sendo 02 pares, sendo 01 deles com travas. Funcionamento Elétrico 220V. Tampo superior totalmente em aço inoxidável, com corre-bandeja (fabricado em tubo de aço inoxidável, resistente) nos dois lados. Protetor Salivar sendo na parte superior estrutura em aço inox (largura aproximada de 30 cm) e vidro temperado nas laterais (aproximado 12 cm) com 0,8 mm de espessura e estrutura em tubos de aço inox. Conjunto das cubas totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8, cortado em processo a laser para melhor acabamento, soldagem processo TIG, com atmosfera de argônio, com proteção plástica (película de PVC Azul) e acabamento final, (não será aceito qualquer tipo de fixação entre chapas que não sejam soldagem (conforme acima determinado), sendo o tanque próprio para encaixe de 03 (três) Cubas Gastronômicas Padronizadas 1/1 X 100mm. O painel de comando também fabricado em aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8. Dimensões aproximadas do balcão refrigerado: 1250 (comprimento) x 760 (largura) x 910mm (altura). Deverá acompanhar o balcão 06 gastronorms de 1/1 por 100mm de profundidade e 0,5mm de espessura com alças e tampas no mesmo material. Toda a parte elétrica deve ser protegida para evitar acidentes. Deverá possuir dispositivo diferencial residual de alta sensibilidade, para proteção adicional contra choques elétricos. O equipamento deverá obedecer a NBR 5010. Observação: Este balcão refrigerado, e os demais balcões de distribuição, formam um conjunto para a Cozinha do restaurante devendo apresentar as mesmas características (em altura, largura e estilo de corre bandejas, pois são complementares). **A empresa vencedora do certame deverá realizar vistoria técnica presencial para conferencia das medidas do equipamento de acordo com o local a ser instalado.**

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03. No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.



ITEM 19-COTA EXCLUSIVA - BALCÃO TÉRMICO QUENTE COM 3 CUBAS E CORRE BANDEJAS EM UM LADO - PRODUTO NOVO – 1 UNIDADE

Totalmente fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, acabamento polido fosco. Sistema de aquecimento por resistência elétrica de imersão blindada de aço inox em 220 volts, com controle de funcionamento por termostato e indicadores por lâmpada piloto ou LED. Estrutura tipo meia saia com pés retangulares em aço inox 304-18.8, banho maria elétrico para 3 GN's 1/1 x 200 mm com travessas em inox fixas no tampo. Todas as soldas são realizadas pelo processo TIG sob atmosfera inerte de gás argônio. Dotado de registro de entrada d'água, sistema de drenagem para escoamento da água e ladrão de segurança. Com 4 rodízios resistentes, sendo 2 fixos e 2 giratórios com travas, com corre bandejas tubular em aço inox em um dos lados do balcão em tubos de aço inox suportados com mão francesa. Protetor salivar sendo na parte superior com estrutura de inox (largura aproximada de 30 cm), e vidro temperado nas laterais (aproximado 12 cm) com 0,8 mm de espessura e estrutura em tubos de aço inox. Deverá acompanhar 3 GN's de 1/1 por 200mm de profundidade; 03 gastronorms de 1/3 por 150mm de profundidade; e 04 gastronorms de ½ por 150mm de profundidade todas fabricadas em aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8 com alça e tampa no mesmo material. Toda a parte elétrica deve ser protegida para evitar acidentes. Deverá possuir dispositivo diferencial residual de alta sensibilidade, para proteção adicional contra choques elétricos. O equipamento deverá obedecer a NBR 5010. Medidas aproximadas do balcão térmico: 1250 (C) x 760 (L) x 910mm (A). Este balcão quente, e os demais balcões de distribuição, formam um conjunto para a Cozinha do restaurante devendo apresentar as mesmas características (em altura, largura e estilo de corre bandejas, pois são complementares). **A empresa vencedora do certame deverá realizar vistoria técnica presencial para conferencia das medidas do equipamento de acordo com o local a ser instalado.**

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;



02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03.No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 20-COTA EXCLUSIVA - BALCÃO TÉRMICO QUENTE COM 6 CUBAS E CORRE BANDEJAS EM UM LADO - PRODUTO NOVO – 1 UNIDADE

Totalmente fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, acabamento polido fosco. Sistema de aquecimento por resistência elétrica de imersão blindada de aço inox em 220 volts, 4.000 W., com plug steck 2P+T 32 AMP, com controle de funcionamento por termostato e indicadores por lâmpada piloto ou LED. Estrutura tipo meia saia com pés retangulares em aço inox 304-18.8, banho maria elétrico para 6 GN's 1/1 x 200 mm com travessas em inox fixas no tampo. Todas as soldas são realizadas pelo processo TIG sob atmosfera inerte de gás argônio. Dotado de registro de entrada d'água, sistema de drenagem para escoamento da água e ladrão de segurança. Com 4 rodízios resistentes, sendo 2 fixos e 2 giratórios com travas, com corre bandejas tubular em aço inox em um dos lados do balcão em tubos de aço inox suportados com mão francesa. Protetor salivar sendo na parte superior com estrutura de inox (largura aproximada de 30 cm), e vidro temperado nas laterais (aproximado 12 cm) com 0,8 mm de espessura e estrutura em tubos de aço inox. Deverá acompanhar 06 GN's de 1/1 por 180mm de profundidade e 0,7mm de espessura e 6 GN's de 1/1 por 150mm e 0,6mm, todas fabricadas em aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8 e com alças e tampas no mesmo material. Os gastronorms, as tampas e as alças devem possuir polimento no acabamento. Toda a parte elétrica deve ser protegida para evitar acidentes. Deverá possuir dispositivo diferencial residual de alta sensibilidade, para proteção adicional contra choques elétricos. O equipamento deverá obedecer a NBR 5010. Medidas aproximadas do balcão térmico: 2550 (C) x 760 (L) x 910mm (A). Este balcão quente, e os demais balcões de distribuição, formam um conjunto para a Cozinha do restaurante devendo apresentar as mesmas características (em altura, largura e estilo de corre bandejas, pois são complementares). **A empresa vencedora do certame deverá realizar vistoria**



técnica presencial para conferencia das medidas do equipamento de acordo com o local a ser instalado.

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03.No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

ITEM 21-COTA EXCLUSIVA - EXTRATOR DE SUCO EM INOX - PRODUTO NOVO - 1 UNIDADE

Alta velocidade na extração de sucos, corpo em aço inoxidável. Câmara de sucos e tampa confeccionada em alumínio polido ou aço inox. Possuir anel de retenção para evitar a entrada de líquido no motor. Acompanhar duas castanhas para sucos cítricos (laranja e limão), copo e peneira. Tensão elétrica/frequência/fase: 220V / 60 Hz; potência nominal:220 W; potência do motor:0,25 CV; consumo 0,22 kWh; dimensões 425 (A) x 245 (L) x 210 (P) mm. Peso líquido / bruto de 4 a 4,5kg; frutas por minuto 8; rotação 1750 RPM.

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03.No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



ITEM 22-COTA EXCLUSIVA - MÁQUINA AUTOMÁTICA PARA FABRICAÇÃO DE GELO - PRODUTO NOVO
- 1 UNIDADE

Totalmente construída em aço inoxidável AISI 304, internamente em chapa de ABS alto impacto, com depósito incorporado e com capacidade de armazenamento 25 Kg (aproximadamente 1.125 cubos de gelo). Isolamento Térmico: em espuma rígida de poliuretano. Capacidade de produção: 25 kg/dia. Dimensões aproximadas: 1110(A) x 570 x 540(P) mm. Peso aproximado 49Kg. Tensão 220V. A empresa deverá fornecer orientação para manuseio do equipamento, manual de instruções, assistência técnica e garantia de 01 ano.

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03. No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avaria

ITEM 23-COTA EXCLUSIVA - MÓDULO ORGANIZADOR PARA PRATOS E TALHERES – PRODUTO NOVO
- 03 UNIDADES

Móvel fabricado inteiramente em aço inoxidável reforçado, utilizado para organizar pratos, bandeja e talheres. Com pés antiderrapantes, composto por 3 prateleiras. A primeira prateleira deve conter espaços para 3 cubas ¼ padrão G/N, de forma que não fiquem sobrepostas ou muito próximas umas às outras, para facilitar a colocação e retirada dessas cubas. As dimensões aproximadas das cubas são de 26,5x17cm (comprimento x largura). Duas prateleiras lisas. Distância entre as prateleiras de aproximadamente 40 cm de altura. Medidas aproximadas peso 16kg; Altura 150cm; Largura 75cm; Comprimento 60cm; Garantia: 1 ano). Cada unidade de módulo deverá vir



acompanhando de seus respectivos G/N, totalizando 9 cubas. **A empresa vencedora do certame deverá realizar vistoria técnica presencial para conferencia das medidas do equipamento de acordo com o local a ser instalado.**

01. Apresentar catálogo com especificação técnica do equipamento e fotos para avaliação da equipe técnica;

02. O equipamento deverá atender a NR-12 e certificação pelo INMETRO;

03.No ato da entrega o equipamento deverá estar acompanhado do respectivo certificado de garantia, embalado com proteção plástica adequada e sem avarias.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André – CRAISA

Santo André, 06 de fevereiro de 2026

LETÍCIA MACEDO GALHARDO
Diretora Administrativa Financeira



ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL – envelope “A 1” – AMPLA CONCORRÊNCIA

ITEM	QTDE.	DESCRIÇÃO DO ITEM	PREÇO UNITARIO	PREÇO TOTAL	MARCA
01	02	FORNO COMBINADO A GÁS			
02	01	IVÁRIO L COM ACESSÓRIOS			
03	01	LAVADORA DE LOUÇAS			

a) Indicar o preço em reais (R\$) por quilograma e/ou litro e/ou unidade indicada do produto já computados nos preços todos os tributos e despesas incidentes sobre a contratação a ser realizada, como transporte, salários e demais ônus que possam recair sobre a presente contratação.

b) Nos preços para o objeto da licitação, estão inclusos todas as despesas para o fornecimento, instalação, treinamentos, serviços, mão-de-obra, combustíveis, transporte, carregamento e descarregamento, benefícios diretos e indiretos, bem como todos os impostos, encargos fiscais, comerciais, sociais, trabalhistas e outros exigidos por lei, inclusive as taxas, seguros, custos financeiros, salários, remuneração e lucro, tributos fiscais ou de qualquer natureza devidos aos poderes públicos, sejam eles Federais, Estaduais ou Municipais.

c) Deverá ser indicada na proposta a marca do produto cotado.

d) Validade da proposta: 60 (sessenta dias)

Declaramos que nos sujeitamos e aceitamos todas as exigências, normas, condições de pagamento e prazos, estabelecidos neste Pregão/Edital.

Indicação dos seguintes dados para pagamento eletrônico:

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 084/25

Nome do beneficiário _____ CNPJ/ CPF

Banco _____ Agência _____ n.º de Conta
Corrente _____

Cidade _____

_____, ____ DE _____ DE _____.

ASSINATURA: _____

FUNÇÃO: _____

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL – envelope “A 2” – COTA EXCLUSIVA

Nome da empresa:	
Endereço:	
CNPJ:	Inscrição Estadual:
Edital/ Pregão nº	Data e horário de abertura:
Especificação do objeto conforme edital:	

ITEM	QTDE.	DESCRIÇÃO DO ITEM	PREÇO UNITARIO	PREÇO TOTAL	MARCA
04	04	PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL INDUSTRIAL			
05	02	PASS THROUGH REFRIGERADO INDUSTRIAL			
06	02	CALDEIRÃO AMERICANO A GÁS NATURAL 300 LITROS			
07	01	FOGÃO INDUSTRIAL 4 QUEIMADORES			
08	01	CHAPA BIFITEIRA QUENTE A GÁS			
09	01	FRITADEIRA ELÉTRICA 2 CUBAS			
10	02	PROCESSADOR DE ALIMENTOS			
11	01	CORTADOR FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO			
12	02	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 04 A 05 LITROS			
13	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE 25 LITROS			
14	01	DESCASCADOR DE LEGUMES			
15	01	REFRIGERADOR VERTICAL 4 PORTAS			
16	01	FREEZER VERTICAL INDUSTRIAL			
17	02	BALCÃO TÉRMICO QUENTE - 06 CUBAS E CORRE BANDEJAS EM AMBOS OS LADOS			
18	02	BALCÃO REFRIGERADO A FRIO - 03 CUBAS E CORRE BANDEJAS EM AMBOS OS LADOS			
19	01	BALCÃO TÉRMICO QUENTE - 03 CUBAS E CORRE BANDEJAS EM UM LADO			
20	01	BALCÃO TÉRMICO QUENTE COM 06 CUBAS E CORRE BANDEJAS EM UM LADO			
21	01	EXTRATOR DE SUCOS EM INOX			
22	01	MÁQUINA AUTOMÁTICA PARA FABRICAÇÃO DE GELO			
23	03	MÓDULO ORGANIZADOR PARA PRATOS E TALHERES			

a) Indicar o preço em reais (R\$) por quilograma e/ou litro e/ou e/ou unidade indicada do produto já computados nos preços todos os tributos e despesas incidentes sobre a contratação a ser realizada, como transporte, salários e demais ônus que possam recair sobre a presente contratação.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



b) Nos preços para o objeto da licitação, estão inclusos todas as despesas para o fornecimento, serviços, mão-de-obra, combustíveis, transporte, carregamento e descarregamento, benefícios diretos e indiretos, bem como todos os impostos, encargos fiscais, comerciais, sociais, trabalhistas e outros exigidos por lei, inclusive as taxas, seguros, custos financeiros, salários, remuneração e lucro, tributos fiscais ou de qualquer natureza devidos aos poderes públicos, sejam eles Federais, Estaduais ou Municipais.

c) Deverá ser indicada na proposta a marca do produto cotado.

d) Validade da proposta: 60 (sessenta dias)

Declaramos que nos sujeitamos e aceitamos todas as exigências, normas, condições de pagamento e prazos, estabelecidos neste Pregão/Edital.

Indicação dos seguintes dados para pagamento eletrônico:

Nome do beneficiário _____ CNPJ/ CPF

Banco _____ Agência _____ n.º de Conta
Corrente _____

Cidade _____

_____, ____ DE _____ DE _____.

ASSINATURA: _____

FUNÇÃO: _____



ANEXO III

TERMO DE CREDENCIAMENTO

(A ser apresentado no início da Sessão ao Pregoeiro, com cédula de identidade ou equivalente).

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

A empresa, com sede
na

C.N.P.J. nº, representada pelo(a) Sr.(a).....

(Cargo):, **CREDENCIA** o(a) n Sr.(a)

portador(a) do R.G. nº, e C.P.F.

nº....., para representá-la perante a **CIA. REG. ABAST. INTEGRADO**

DE SANTO ANDRÉ na licitação por pregão nº, podendo formular lances

verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos

em todas as fases licitatórias.

Assinatura

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS

(A ser apresentada juntamente com o credenciamento, ao Pregoeiro)

(Modelo a ser utilizado por Empresas não enquadradas nas condições de ME e EPP)

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

A empresa....., representada
pelo Sr., CPF.
N.º..... e RG. N.º....., (cargo ou função),
declara sob as penas da lei estar cumprindo plenamente os requisitos de habilitação através dos
documentos integrantes dos envelopes “A” e “B”, conforme especificações constantes do Edital
de Pregão n.º/..... .

Assinatura



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS HABILITATÓRIOS

(A ser apresentada juntamente com o credenciamento, ao Pregoeiro)

(Modelo a ser utilizado por Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempresa (ME))

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

.....empresário ou
sócios da empresa de pequeno porte e/ou micro empresa
....., declara(m) sob as penas da lei, estar(em) cumprindo
plenamente os requisitos de habilitação através dos documentos integrantes dos envelopes “A”
e “B”, conforme especificações constantes do Edital de Pregão nº/....., salvo para os
benefícios da lei Complementar nº 123/06.

Assinatura

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP) OU MICROEMPRESA (ME)

(A ser apresentada juntamente com o credenciamento, ao Pregoeiro)

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa, CNPJ nº.....é **microempresa ou empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão nº, realizado pela Cia. Reg. de Abastecimento Integrado de Santo André – CRAISA.

Assinatura

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



ANEXO VI

Declaração quanto ao cumprimento do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal

(Este documento deverá estar no envelope “B” – Documentos de Habilitação)

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

Eu, representante legal da empresa, interessada no processo de compras em referência, da CIA REG. DE ABASTECIMENTO INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ CRAISA, declaro, sob as penas da lei, de que estamos regular perante o Ministério do Trabalho, que cumprimos as normas relativas à saúde e segurança de nossos empregados, não descumprimos as proibições quanto à utilização de mão-de-obra infantil, menor de 16 anos, bem como não empregamos menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como, não empregamos menor de 16 anos, ressalvados aqueles na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

Assinatura

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÕES

(Este documento deverá estar no envelope “B” – Documentos de Habilitação)

À

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

....., declara sob as penas da Lei que:

a) Declaramos, sob as penas da Lei, que a empresa não foi considerada inidônea.

b) Aceita integralmente as condições do presente Edital bem como se responsabiliza pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e sociais resultantes da execução do Contrato.

c) Assume integral responsabilidade pela autenticidade e veracidade dos dados e documentos apresentados.

Assinatura

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

(Este documento deverá estar no envelope “B” – Documentos de Habilitação)

À

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André – CRAISA

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

“Declaramos, sob as penas da Lei, a inexistência de fatos impeditivos supervenientes à habilitação da empresa, bem como estarmos cientes que devemos declará-los caso venha a ocorrer “.

Assinatura

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



ANEXO IX

**MODELO DE DECLARAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS A SEGUIR, SE
VENCEDORA DO CERTAME.**

(Este documento deverá estar no envelope “B” – Documentos de Habilitação)

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

A empresa....., representada
pelo Sr., CPF. N.º.....
e RG. N.º....., (cargo ou função), declara
sob as penas da lei que, apresentará **se vencedora provisório do certame, se compromete a
apresentar, no prazo de 5 (cinco) dias corridos após o término da sessão, catalogo com
especificação técnica e fotos do item licitado para avaliação da equipe técnica.**



ANEXO X

FOLHA DE DADOS PARA ELABORAÇÃO DE CONTRATO

Razão Social: _____.

Endereço: _____.

Cidade: _____ Estado: _____ CEP: _____.

Telefone: (____) _____ Fax: (____) _____

Nome da pessoa para contatos: _____.

Telefone: (____) _____ E-mail: _____.

Nome completo da pessoa da pessoa que assinará o contrato: _____.

Cargo que a pessoa ocupa na empresa: _____.

RG nº: _____ CPF: _____.

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Obs.: em caso de representação por procurador, juntar o instrumento de mandato específico para assinatura do contrato.

Data: _____

(Carimbo e assinatura do responsável pelas informações)

OBSERVAÇÃO: SOLICITAMOS A GENTILEZA DE PREENCHER ESTE FORMULÁRIO, E ENTREGÁ-LO JUNTAMENTE COM OS ENVELOPES DA PRESENTE LICITAÇÃO. CASO ESSA EMPRESA SEJA VENCEDORA, ESTES DADOS FACILITARÃO A ELABORAÇÃO E ASSINATURA DO CONTRATO REFERENTE A ESTE PROCEDIMENTO LICITATÓRIO. A NÃO APRESENTAÇÃO DESSA FOLHA NÃO IMPLICARÁ A INABILITAÇÃO DA PROPONENTE.



ANEXO XI

MINUTA DE CONTRATO

**TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A
COMPANHIA REGIONAL DE ABASTECIMENTO INTEGRADO
DE SANTO ANDRÉ - CRAISA E**
.....

Pelo presente instrumento, na melhor forma de direito, de um lado, a COMPANHIA REGIONAL DE ABASTECIMENTO INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ (**CRAISA**), com sede neste município, na Av. dos Estados nº 2195, em Santa Terezinha, inscrita no CNPJ. sob nº 59.983.320/0001-51, com Inscrição Estadual sob o nº 626.241.297.119, neste ato representada segundo o disposto em seu Estatuto Social por seu Superintendente Sr. _____ e Diretora Administrativa Financeira Sra. _____, a seguir denominada simplesmente **CRAISA**, e de outro lado, com sede na, telefone para contato inscrita no CNPJ sob nº, neste ato representado por, portador da cédula de identidade RG nº, devidamente inscrito no CPF/MF sob o nº, a seguir designada simplesmente **CONTRATADA**, têm, entre si, justo e acertado a presente contratação, que se regerá segundo as disposições gerais da nº 13.303 de 01 de julho de 2016, com suas alterações posteriores, artigo 178 da Lei Federal 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e Lei Municipal nº 9.487/13 com as alterações posteriores, Decreto Municipal nº 16.010/2010 e alterações posteriores, Regulamento Interno de licitações e Contratos da CRAISA, Processo de Compras nº, Pregão Presencial nº, e de conformidade com as cláusulas e seguintes condições:

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO E ESPECIFICAÇÕES

1.1. Contratação de empresa para AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA PARA O RESTAURANTE DO PAÇO MUNICIPAL, conforme descrição que segue:

ITEM	QTD ANO	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA

Descrição do objeto (anexo I do edital).

CLÁUSULA TERCEIRA –DA VIGÊNCIA, DO PREÇO E PRAZO PARA ENTREGA

3.1. O contrato terá vigência por **12 (doze) meses consecutivos, de ____ até ____**, podendo ser prorrogado por igual período, de acordo com a legislação vigente, desde que haja necessidade da continuidade dos serviços.

3.2. O valor global do presente contrato é estimado em **R\$** considerando:

ITEM	QTD ANO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	MARCA

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



3.2. Aos preços mencionados no “caput” desta Cláusula, já se encontram computados todas as despesas para o fornecimento, serviços, mão-de-obra, combustíveis, transporte, carregamento e descarregamento, benefícios diretos e indiretos, bem como todos os impostos, encargos fiscais, comerciais, sociais, trabalhistas e outros exigidos por lei, inclusive as taxas, seguros, custos financeiros, salários, remuneração e lucro, tributos fiscais ou de qualquer natureza devidos aos poderes públicos, sejam eles Federais, Estaduais ou Municipais e demais ônus que possam recair sobre o presente. Nos casos de incidência de recolhimento de DIFAL (Diferencial de alíquotas do ICMS) a CRAISA fará o abatimento do recolhimento fiscal sobre o preço.

3.3. O prazo para o início da entrega do produto é de aproximadamente 30/60 dias contados da assinatura do contrato, mediante requisição da área gestora contados a partir da data da encomenda do produto pela CRAISA -se outro prazo não estiver estabelecido quanto ao item.

3.4. Caso as características básicas e/ou a qualidade do produto não correspondam às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida, a qualquer tempo, e, a critério da CRAISA, a empresa será notificada para substituí-lo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas – se outro prazo não estiver estabelecido quanto ao item, independente da aplicação das sanções cabíveis.

3.5. A empresa fornecedora deverá entregar o produto nos termos do Anexo I, ou em qualquer outro lugar determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

CLÁUSULA QUARTA- FORMA DE PAGAMENTO

4.1. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário, 30 (trinta) dias contados da efetiva entrega e instalação do produto, após a nota fiscal ser devidamente atestada pela área gestora

4.2. A CRAISA verificará a fatura, que deverá constar o número do respectivo contrato e licitação, bem como o número do pedido. A nota fiscal correspondente somente poderá ser emitida com no máximo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência da respectiva entrega, sob

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



pena de não aceite dos produtos, com a consequente devolução dos mesmos e ainda aplicação das penalidades previstas em contrato.

4.3. Durante a execução contratual os preços unitários da presente contratação serão iguais ao valor obtido aplicando-se o percentual indicado aos preços publicados de 02 (dois) dias anteriores à data da emissão da Nota Fiscal, sendo que essa só poderá ser emitida na data ou após a data de formalização de cada pedido. Caso não haja publicação neste dia, deverá ser adotado o do dia imediatamente anterior.

4.4. O Compromissário ficará obrigado a fornecer à CRAISA o nome do Banco e respectivo número da conta bancária, ficando ciente de que a CRAISA **não aceitará, em hipótese alguma, Títulos e Boletos Bancários.**

4.5. 16.4. No caso de atraso pela Contratante, aos valores devidos ao contratado será aplicada a taxa Selic, em conformidade com a Emenda Constitucional 113/2021.

4.6. A Contratada obriga-se a manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por eles assumidas, todas as condições exigidas no aspecto jurídico e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, quando das respectivas habilitações, sob pena de retenção do referido pagamento até sua efetiva regularização, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Edital e Lei de Licitações.

CLÁUSULA QUINTA - REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

REAJUSTAMENTO DE PREÇOS E REEQUILIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

5.1. O reajustamento de preços se dará pela aplicação do índice IGP-M da FGV, ou em caso de extinção desse outro será definido pela Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA quando ultrapassados 12 (doze) meses da data da data do orçamento.

5.1.1 Os reajustes serão precedidos de solicitação da Contratada, acompanhada da respectiva memória de cálculo, a qual deverá ser apurada pela Diretoria Administrativa Financeira da CRAISA.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



5.1.2. O reajuste do contrato deverá ser pleiteado pela contratada até a data da prorrogação contratual subsequente, sob pena de ocorrer preclusão do exercício do direito.

5.2. A CRAISA e a Contratada, têm direito à revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro do Contrato, a ser realizado mediante revisão de preços.

5.2.1. Revisão ou reequilíbrio econômico financeiro do contrato poderá ocorrer quando:

a) sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe;

b) houver a criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, com comprovada repercussão nos preços contratados.

c) a revisão ou reequilíbrio financeiro somente será cabível caso haja alterações que impliquem em aumento de custo dos produtos.

5.2.2. A decisão sobre o pedido de revisão ou reequilíbrio econômico financeiro do contrato deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.

CLÁUSULA SEXTA- RESPONSABILIDADES E DIREITOS DA CRAISA

6.1. A CRAISA rejeitará no todo ou em parte o(s) produto(s) ou serviço(s) que estiver(em) em desacordo com o contrato.



6.2. A abstenção do exercício, por parte da CRAISA, de quaisquer direitos ou faculdades que lhe assistam ou concordância com atrasos no cumprimento das obrigações da CONTRATADA, não afetará aqueles direitos ou faculdades que poderão ser exercidos a qualquer tempo.

6.3. Indicar o responsável pela gestão do contrato, a quem competirá a fiscalização dos serviços, solicitando à CONTRATADA, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento;

6.4. A fiscalização dos serviços pela CRAISA não exime, nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais;

6.5. Sempre que a CRAISA solicitar a CONTRATADA se obriga a providenciar o comparecimento de seus representantes legais aos seus escritórios ou em outro local indicado para prestar esclarecimentos sobre qualquer aspecto relacionado com o objeto deste contrato no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

6.6. Poderá a CRAISA, a seu exclusivo critério, realizar um controle de qualidade dos serviços prestados, sendo que em caso de não corresponder às exigências, os serviços deverão ser refeitos, ficando a empresa contratada sujeita à aplicação das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

7.1. Além das penalidades já previstas, a contratada ficará sujeita às penalidades elencadas nos artigos 82 e seguintes da Lei federal nº 13.303/16 e demais normas pertinentes, a seguir:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

7.2. A inobservância a qualquer cláusula deste instrumento, sujeitará a CONTRATADA às seguintes multas:

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



a) A multa pela recusa da adjudicatária em assinar o termo de contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital será de 20% (vinte por cento) do valor da proposta, sem prejuízo da aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a CRAISA, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

b) Multa de mora correspondente a 1% (um por cento) do valor inexecutado do contrato, por dia de atraso na entrega, até o limite de 10 (dez) dias corridos, podendo a CRAISA a partir do 10º dia considerar rescindido o contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

c) O prazo para pagamento das multas moratórias será de 3 (três) dias úteis a contar da intimação da contratada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado dos pagamentos devidos pela Administração, garantida a ampla defesa nos termos da lei.

d) Verificada a inexecução total ou parcial do ajuste a Contratada ficará sujeita ao pagamento de multa no valor de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado ou sobre a parcela inexecutada, conforme o caso.

e) Multa de 10% (dez por cento), por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor total do contrato.

f) Perda da garantia oferecida, se houver, em caso de culpa pela rescisão contratual.

7.3. As penalidades serão independentes entre si. A aplicação de uma penalidade não exclui outras que porventura a CONTRATADA venha sofrer, quando cabíveis.

7.4. Constatada a inexecução contratual ou a hipótese da cláusula 7.2., subitem alínea “b” será a contratada intimada da intenção da CRAISA quanto à aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

7.5. Não sendo apresentada a defesa prévia pela contratada, ou havendo o indeferimento da mesma quando interposta, a CRAISA providenciará a notificação da contratada quanto à aplicação da penalidade, abrindo-se prazo para interposição de recurso administrativo, no prazo



de 5 (cinco) dias úteis.

7.6. Decorridas as fases anteriores, o prazo para pagamento das multas será de 03 (três) dias úteis a contar da intimação da contratada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada, ou sendo esta insuficiente, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Não havendo prestação de garantia, o valor das multas será diretamente descontado do crédito que porventura haja.

7.7. Não havendo tais possibilidades, o valor será cobrado judicialmente, sujeitando a devedora a processo executivo.

7.8. Sem prejuízo da aplicação de outras penalidades cabíveis, a ocorrência das hipóteses a seguir listadas acarretará a aplicação da penalidade especificada.

a) A empresa que deixar de entregar documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital, no contrato e nas demais cominações legais.

7.9. A CRAISA poderá sustar o (s) pagamento (s), no que couber, nas seguintes hipóteses:

a) o(s) produto(s) ou serviço(s) estiver(em) em desacordo com a especificação determinada no contrato e respectivo edital.

b) obrigações em geral da CONTRATADA para com terceiros que possam, de qualquer forma, prejudicar a CRAISA;

c) inadimplência da CONTRATADA no cumprimento de suas obrigações contratuais.

7.10. Além das penalidades expressas no Edital e termo contratual, poderão ser impostas outras penalidades previstas no artigo 178 da Lei Federal 14.133/21 e nos artigos 82 e seguintes da Lei Federal nº 13.303/16, conforme a gradação da falta cometida.



CLÁUSULA OITAVA – DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

8.1. A CONTRATADA é a única responsável, em qualquer caso, por dano ou prejuízo que possa causar a terceiros em decorrência do fornecimento, objeto do presente, sem qualquer responsabilidade ou ônus para a CRAISA pelo ressarcimento ou indenização devida.

8.2. Apresentar à CRAISA o vínculo de trabalho entre seus funcionários e/ou contratados temporários (caso houver) devendo apresentar a lista nominal, crachás de identificação individuais e demais documentos que a CRAISA exigir.

8.3. Prover sua equipe com os EPI's adequados de acordo com a análise de risco para cada etapa a ser desenvolvida.

8.4. Durante a vigência do contrato, o profissional habilitado deverá estar à disposição para sanar dúvidas sobre procedimentos diversos decorrentes dos serviços.

8.5. A CONTRATADA não poderá transferir, direito e/ou obrigações, no todo ou em parte, decorrente do presente contrato, sem prévia e expressa autorização da CRAISA.

8.6. A CONTRATADA deve observar legislação pertinente aos serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho, relativos aos trabalhadores, sob o contrato, responsabilizando-se integralmente por eventuais ocorrências inerentes à matéria.

8.8. Comunicar ao preposto da CRAISA, conforme o caso requeira, sobre fatos como obras e/ou impedimentos temporários, que impliquem na alteração de itinerários e horários;

8.9. A CONTRATADA se obriga a manter, durante a execução do contrato, as condições e obrigações relativas à habilitação e qualificação exigidas, obrigando-se, também, a declarar, sob as penalidades cabíveis, a superveniência de processo de falência, de fato impeditivo da habilitação, e ainda, da penalidade prevista no art. 83 da Lei Federal nº Lei 13.303/16.

8.10. O fornecedor deverá aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos e supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado.

CLÁUSULA NONA- TRIBUTOS E DEMAIS ÔNUS

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



9.1. Todos os tributos e ônus que recaiam sobre o presente contrato correrão por conta da CONTRATADA, exceto aqueles que por lei, sejam de responsabilidade exclusiva da CRAISA.

CLÁUSULA DÉCIMA– DIVULGAÇÃO

10.1. À CONTRATADA é vedado, sem prévia e expressa autorização da CRAISA, prestar informações a terceiros sobre a natureza ou o andamento do Fornecimento, objeto deste contrato, ou divulgá-lo através da imprensa escrita ou falada ou por qualquer outro meio de comunicação. No ato da autorização da divulgação ou reprodução desse material, a CRAISA estabelecerá a sua forma e conteúdo.

10.2. As partes se comprometem, dentro do âmbito de suas atividades e responsabilidades frente ao presente contrato, a observar e cumprir o disposto na lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), assumindo os ônus e responsabilidades decorrentes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - TRAMITAÇÃO DE DOCUMENTOS

11.1. Toda troca de documentos e cartas entre a CONTRATADA e a CRAISA serão, obrigatoriamente, efetuadas através de expediente protocolado. Nenhum outro comprovante será considerado como prova de entrega.

11.2. Este contrato pode ser alterado, nos termos do artigo 81 e seguintes da Lei nº 13.303/16.

11.3. O presente instrumento poderá ser alterado, de comum acordo entre as partes, mediante prévia justificativa da parte interessada e devidamente autorizada pela Diretoria da CRAISA, ou a quem ela delegar tal função, mediante assinatura de Termos Aditivos, desde que não seja alterado o objeto e esteja em conformidade com a legislação pertinente.

11.4. O fornecedor deverá aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos e supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado.



11.5. Considerando os serviços públicos essenciais prestados por essa Administração, não poderá a Contratada suspender a execução contratual, salvo mediante aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- GESTÃO DO CONTRATO

12.1. A gestão do presente contrato será efetuada pela **SUPERVISÃO DE RESTAURANTES** dispensando a necessidade de emissão de portaria específica para esse fim.

12.2. O(s) gestor(es) deverá(ão) acompanhar a sua execução em obediência às especificações definidas neste contrato, compreendendo a regularidade da entrega, os saldos contratuais, acréscimos e reduções, consumo geral e cumprimento das obrigações da contratada, anotando, se necessário, em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo e determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas. Deverá(ão) o(s) gestor(es) informar se o contrato foi cumprido integral e satisfatoriamente, para a confecção de termo de encerramento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - CASOS DE RESCISÃO

13.1. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

I - não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

II - desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

III - alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;



IV - decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

V - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

VI - atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;

VII - atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;

VIII - razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

IX - não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

13.2. Com a inexecução total ou parcial pela CONTRATADA, a CRAISA, independentemente de aviso ou notificação judicial ou extrajudicial, poderá declarar rescindido o presente contrato, não ficando sujeita ao pagamento de qualquer indenização nas hipóteses previstas nos artigos 137 a 139 da Lei 14.133/21 e posteriores alterações, utilizada de forma subsidiária, enquanto não previsto o regulamento de licitação desta Companhia.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – RESOLUÇÃO

14.1. Fica desde já estipulado que o presente contrato poderá ser rescindido antecipadamente pela CRAISA, desde que seja do seu exclusivo interesse, e em todos os demais casos previstos no Contrato e na legislação vigente.



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- FORO

15.1. As partes elegem o foro da Comarca de Santo André para dirimir as questões oriundas do presente com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por haverem assim ajustado, firmaram este compromisso, registrado e digitado no Departamento Jurídico, da qual foram extraídas 03 (três) vias de idêntico teor.

Eu, Ary Chaves Pires Camargo Neto, Diretor Jurídico, inscrito na OAB/SP sob o nº 138.277, _____, o conferi e subscrevo.

Santo André, de de

CIA. REGIONAL DE ABASTECIMENTO INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ

CRAISA

Superintendente

Diretora Administrativa Financeira

Empresa contratada

Gestor

TESTEMUNHAS:

2. _____

Nome:

1. _____

Nome:

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



ANEXO XII

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (redação dada pela Instrução nº 01/2024 - anexo LC-01
do TCESP**

CONTRATO:

**CONTRATANTE:COMPANHIA REGIONAL DE ABASTECIMENTO INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ-
CRAISA**

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

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 extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial 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.

2 Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Santo André, de de 2025

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo: Superintendente

CPF:

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

Nome:

Cargo: Superintendente

CPF:

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome:

Cargo: Superintendente

CPF:

Assinatura: _____

Nome:

Cargo: Diretora Administrativa Financeira

CPF:

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 084/25

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:

Cargo: Diretora Administrativa Financeira

CPF: 342.799.748-02

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

Av. dos Estados, nº 2195, Bairro Santa Terezinha, Município de Santo André/SP - CEP 09.210-580 - Telefone: (011) 4996-9500

CNPJ 59.983.320/0001-51