



---

EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/18

PROCESSO DE COMPRAS Nº 0015/18

---

**LICITAÇÃO COM LOTES EXCLUSIVOS E COTA RESERVADA DE ATÉ 25% DO OBJETO  
PARA ME/ EPP/ EQUIPARADOS**

**1. DO PREÂMBULO**

1.1. 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, a qual será regida pela Lei Federal nº 10.520/02 e, subsidiariamente, pela Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, pelos Decretos Municipais n.ºs 14.890/03, 15.182/05 e 15.123/04 e processada em conformidade com as disposições deste edital.

1.2. Os envelopes intitulados de “A” - Proposta e “B” - Documentos, bem como o credenciamento deverão ser apresentados na sala de licitações da CRAISA, na data, hora e endereço indicados no **Anexo I**, quando serão recebidos e abertos na forma prevista neste edital.

**2. DO OBJETO**

2.1. Conforme descrito no **Anexo I (item 1) e Anexo II (itens 1 e 7)**.

**3. DOS PRAZOS, CONDIÇÕES DE ENTREGA DO(S) PRODUTO(S) OU DA REALIZAÇÃO DO(S) SERVIÇO(S) E VIGÊNCIA DO CONTRATO.**

3.1. Conforme descrito no **Anexo I (item 2, 8 e 9)**

**4. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTES**

4.1. Conforme descrito no **Anexo I (item 4 e 5)**.



## 5. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DOS PRODUTOS E/OU SERVIÇOS

5.1. A Contratada ficará obrigada a entregar os materiais e/ou executar os serviços conforme estabelecido neste edital e em seus anexos.

## 6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

6.1. Poderão participar da licitação os interessados, doravante designados licitantes, que atenderem a todas as exigências deste edital e de seus anexos.

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

6.1.2. 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).

6.1.3. Para item (ns) ou lote (s) relativos à COTA EXCLUSIVA – no valor de até R\$ 80.000,00, exclusiva para as empresas enquadradas como Microempresa – ME e Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, nos termos da Lei Complementar n.º 147/2014.

6.2. Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, não será permitida a participação de empresas e/ou pessoas físicas:

6.2.1. Estrangeiras que não funcionem no País;

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

6.2.3. Sob processo de concordata, falência, concurso de credores, insolvência, recuperação extrajudicial, dissolução ou liquidação.

6.2.3.1. As empresas em recuperação judicial 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;

6.2.4. Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com o Poder Público, restrito à esfera de governo do Órgão sancionador, nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações; 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;

6.2.5. Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520/02;

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

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

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

6.3. A empresa licitante **deverá ser representada fisicamente**, por si ou seus representantes devidamente credenciados em sessão pública, **sob pena de não ser aceita sua proposta apresentada na presente licitação.**

6.3.1 Não serão aceitas propostas **via correio** ou **apresentação no protocolo** da Repartição.

## **7. CREDENCIAMENTO, RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES DE PROPOSTAS.**

7.1. A sessão para recebimento dos documentos e envelopes das licitantes será pública e realizada em conformidade com a legislação citada no item 01 deste edital, suas cláusulas e anexos. A fase de abertura da licitação observará, sequencialmente, as etapas estabelecidas a seguir.

7.2. No dia, hora e local estipulados no **Anexo I**, os licitantes poderão 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 7.2.4 e 7.2.5, para credenciamento junto ao pregoeiro.

7.2.1. 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.

7.2.2. Juntamente com o credenciamento os licitantes deverão entregar a Declaração de Cumprimento dos Requisitos Habilitatórios, objeto do **Anexo V**, 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 VI**.

7.2.2.1. As pequenas empresas devem apresentar declaração, conforme modelo indicado no **Anexo VI**.

7.2.3. O documento de credenciamento e os documentos previstos nos itens 7.2.2 e 7.2.2.1 deverão ser entregues ao pregoeiro juntamente com a respectiva cédula de identidade ou equivalente, em separado dos envelopes “PROPOSTA” e “DOCUMENTOS”.

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

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

7.2.5. 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 IV**.

7.2.6. O não credenciamento do representante o impedirá de se manifestar e



responder pela Licitante.

7.2.7. Nenhum interessado poderá representar mais de uma empresa.

7.2.8. 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.

7.3. Finalizada a etapa de credenciamento, o Pregoeiro declarará encerrada esta fase e procederá ao recebimento do ENVELOPE “A” contendo as propostas da COTA PRINCIPAL, COTA RESERVADA e da COTA EXCLUSIVA **SEPARADAMENTE, CADA QUAL, EM INVÓLUCROS DISTINTOS**, conforme o enquadramento da empresa, nos termos dos itens 6.1.1; 6.1.2. e 6.1.3 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” - 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*

*ENVELOPE “A 2” - COTA PRINCIPAL – Participação de empresas de qualquer forma societária*

*EDITAL DE PREGÃO Nº .....*

*PROPOSTA COMERCIAL*

*RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ*



*ENVELOPE "A 3" - COTA RESERVADA – Participação somente para microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados*

*EDITAL DE PREGÃO Nº .....*

*PROPOSTA COMERCIAL*

*RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ*

*ENVELOPE "B"*

*EDITAL DE PREGÃO Nº .....*

*DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO*

*RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ*

7.4. A Proposta Comercial, conforme definida no **Anexo III**, 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 Lote 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.

**7.4.1. Ao formular proposta, o licitante deverá, rigorosamente, observar o objeto da licitação e às condições de participação (COTA EXCLUSIVA; COTA PRINCIPAL ou COTA RESERVADA), para os quais pretenda competir no certame.**

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

7.4.2.1. As empresas que não se enquadrarem como microempresas, 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 e/ou exclusivo à participação destas.

7.4.2.2. Será desclassificada a proposta por descumprimento ao disposto no subitem 7.4.2.1., em relação ao item (ns) ou lote (s) em que é reservado e/ou exclusivo à participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados.

7.4.2.3. 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.

7.5. Nos preços unitários ou globais, conforme definido no Anexo I, 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.

7.5.1. Em casos específicos e devidamente descritos no **Anexo I** 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.

7.6. 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.

7.6.1. 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.

7.6.2. 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.

7.7. 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.

7.8. 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.

## 8. DO PROCEDIMENTO

8.1. 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.

**8.1.1. As propostas comerciais da COTA PRINCIPAL serão analisadas em primeiro lugar. Finalizada a classificação destas, serão analisadas as Propostas comerciais da COTA RESERVADA. E após a classificação destas, serão analisadas as Propostas**



---

**comerciais da COTA EXCLUSIVA.**

8.2. 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.

8.2.1. 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.

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

8.3. 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.

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

8.3.2. 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.

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

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

8.4. 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.

8.4.1. A definição sobre quais valores deverão incidir os lances, se globais ou unitários, consta do Anexo I e II.

**8.4.2. Haverá rodadas separadas de lances para cada Lote relativos à COTA PRINCIPAL, à COTA RESERVADA e à COTA EXCLUSIVA, iniciando-se pela cota principal.**

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.8.1. 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 8.6.

8.9. 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:

8.9.1. 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.



8.9.1.1. 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 8.8.1.

8.10. 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.

8.11. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas pequenas empresas que se encontrem na situação descrita no subitem 8.8.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a oferta.

8.12. Na hipótese de não contratação nos termos previstos a partir do subitem 8.7, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora da sessão pública.

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

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

**8.13.1. 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.**

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

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

8.16. 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.

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

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

8.17. 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.

8.18. 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.

8.19. Ultrapassada a fase de lances, sem prejuízo do disposto no subitem 8.7 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.

8.20. 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, sem prejuízo do disposto no subitem 8.7 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.

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

8.21. As propostas classificadas serão estudadas e julgadas pelo Pregoeiro, a quem



cabará a adjudicação do objeto, prosseguindo-se com os demais atos tendentes à homologação pelo Sr. Superintendente da CRAISA.

8.22. 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.

8.23. 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 e motivadamente a intenção de recorrer, conforme os termos do subitem 11.1 deste Edital.

8.24. 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, nos termos do subitem 13.1, para efetivar o Contrato, e assim sucessivamente, configurando-se, neste caso, a hipótese descrita no subitem 14.18, aplicando-lhe a penalidade ali imposta.

## 9. DO JULGAMENTO

9.1. O julgamento das propostas processar-se-á segundo o critério estabelecido no **Anexo I (item 3 e 11) e Anexo II (item 2)**, com a observância da melhor oferta, aplicando-se os itens 8.8 e 8.9 e respectivos subitens, para efeito de classificação.

## 10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Após o encerramento da fase de lances verbais, com o julgamento das propostas de preço na forma prescrita neste edital, proceder-se-á, à abertura do envelope DOCUMENTAÇÃO, para análise dos documentos da licitante primeira classificada.

10.2. 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 6 do **Anexo I**.

10.3. A LICITANTE devidamente enquadrada como pequena empresa em conformidade

com a Lei Complementar nº 123/06 deverá apresentar os documentos relativos a regularidade fiscal, ainda que existam pendências, observadas as condições dos subitens 10.3.1. e 10.3.2.

10.3.1. Será concedido à LICITANTE vencedora, enquadrada no caput deste item quando encerrada a fase de classificação das propostas, o prazo legal para a regularização das pendências, prorrogáveis uma única vez, por igual período a critério do Pregoeiro e, desde que solicitado, por escrito, pela LICITANTE.

10.3.2. A não regularização das pendências, no prazo previsto no item anterior, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades impostas pela Lei nº 8.666/93, sendo facultado ao pregoeiro convocar os remanescentes, na ordem de classificação para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.4. 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 10.3.1 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 eventual sanção prevista deste Edital.

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

10.6. 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.

10.7. 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.

10.8. Os documentos (Certidões Negativas ou Positivo com efeito de Negativa) que não contarem com prazo de validade indicado expressamente, serão considerados válidos pelo período de 06 (seis) meses, a contar da sua emissão.

**10.9. 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.**

10.10. 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.

10.11. 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.

10.12. 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.

10.13. Será considerada habilitada a Licitante que apresentar os documentos relacionados no **Item 6 do Anexo I**, sem prejuízo do disposto no subitem 10.2 e subitens deste Edital.

10.14 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.

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

## **11. DA FASE RECURSAL**

11.1. Declarado o vencedor pelo pregoeiro, qualquer licitante presente poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, sendo concedido o prazo legal para apresentação das razões do recurso, 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 e motivada 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.

11.1.4. As razões de recurso, bem como as suas respectivas contrarrazões, mencionadas no subitem 11.1 deverão ser protocoladas junto à Recepção/Protocolo da CRAISA.

11.1.5. Aplica-se o disposto nos itens 11.1 e 11.3 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 vencedor, a decisão será submetida à autoridade devidamente instituída, para homologação.

12.2. A homologação do resultado desta licitação não obriga a Administração à aquisição do objeto licitado.

## **13. DO CONTRATO OU TERMO EQUIVALENTE**

13.1. A adjudicatária será expressamente convocada para, no prazo de 03 (três) dias corridos 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 das sanções previstas no artigo 7 da Lei Federal 10.520/02 e artigo 81 da Lei Federal nº 8.666 / 93, procedendo a CRAISA de acordo com o disposto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 64 da referida Lei.

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 ficará obrigada a 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. DAS PENALIDADES**

14.1. A contratada ficará sujeita às penalidades previstas no capítulo IV da Lei federal nº 8.666/93, com as alterações introduzidas pela Lei federal nº 8.883/94, Lei 10.520/02 e demais normas pertinentes, a seguir:

14.1.1. Advertência;

14.1.2. Multa;

14.1.3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, nos termos indicados no item 14.10;

14.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração



Pública.

14.2. 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.

14.2.1. 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.

14.3. 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.

14.4. 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.

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

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

14.7. Constatada a inexecução contratual ou a hipótese do subitem 14.2, será a contratada intimada da intenção da CRAISA quanto à aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, nos termos do art. 87, §2º e §3º da Lei 8.666/93.

14.8. 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, nos termos do art. 109, I, "f" da Lei 8.666/93.

14.9. 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.



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

14.10. Além das expressas no Edital, poderão ser impostas outras penalidades previstas no artigo 7º da Lei Federal 10.520/02 e nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93, conforme a graduação da falta cometida.

14.11. A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar sua rescisão, nos casos enumerados no artigo 78, no modo previsto pelo artigo 79, com as consequências previstas no artigo 80, todos da Lei Federal nº 8.666/93.

## 15. DA CONVOCAÇÃO PARA CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

15.1. 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 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.

## 16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Os **pedidos de impugnação ao edital** deverão ser protocolados junto ao Protocolo da CRAISA, na Av. dos Estados, 2.195, Bairro Santa Terezinha, Santo André, SP, das 09:00 as 16:30 Hs, de segunda a sexta-feira, nos seguintes prazos: a) no prazo legal antes da data fixada para a abertura dos envelopes, em sendo formulada por qualquer cidadão; b) até o segundo dia útil que anteceder a abertura do certame, em sendo formulada pelo licitante.

16.2. Quaisquer **esclarecimentos ou informações** relativas a esta licitação serão prestadas, mediante solicitação escrita formulada, no mínimo 2 (dois) dias úteis antes da data prevista para entrega das propostas, no Departamento Jurídico, na Av. dos Estados, 2.195, Bairro Santa Terezinha, Santo André, SP no horário das 9:00 às 16:30 horas, de segundas às sextas feiras. Não serão admitidas informações ou esclarecimentos verbais.



16.3. Fica assegurado à Superintendência da CRAISA o direito de, no interesse da administração, invalidar ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

16.4. As licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a CRAISA não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.5. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

16.6. Não havendo expediente na data designada para a realização da sessão pública, ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja decisão e comunicação do pregoeiro em contrário.

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

## **17. DA COMISSÃO DE PREGÃO**

17.1. Os servidores que integram a Comissão de Pregão foram constituídos pela Portaria nº. 013/07/2017.

## **18. DO FORO**

18.1. 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.

**19.** Este edital contém as condições gerais do procedimento licitatório que em conjunto com os elementos específicos, contido nos Anexos que o integram, regerão a licitação e a contratação específica.



- 
- a) Anexo I - Condições específicas
  - b) Anexo II – Objeto do Edital e condições
  - c) Anexo III – Modelo de Proposta (COTA EXCLUSIVA); (COTA PRINCIPAL) E (COTA RESERVADA);
  - d) Anexo IV – Modelo para Credenciamento;
  - e) Anexo V – Modelo de Declaração de cumprimento de Requisitos habilitatórios;
  - f) Anexo VI – Modelo de Declaração de Pequena Empresa
  - g) Anexo VII - Modelo de Declaração quanto ao cumprimento do artigo 7º, XXXIII, da CF;
  - h) Anexo VIII – Declaração para entrega de documentos, se vencedora do certame.
  - i) Anexo IX – Modelo de Declarações de inidoneidade;
  - j) Anexo X – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;
  - k) Anexo XI – Minuta do Contrato;
  - l) Anexo XII - Folha de dados para elaboração do contrato;
  - m) Anexo XIII- Termo de Ciência e de Notificação.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André – CRAISA

Santo André, 18 de abril de 2018

**DENISE BARADEL CARRAMASCHI**

Diretora Administrativa Financeira



---

---

A N E X O I

---

**CONDIÇÕES ESPECÍFICAS**

Edital nº: 001/18      Processo de Compras nº 0015/18

Modalidade: Pregão Presencial

**Abertura da sessão: 02 de maio de 2018 às 10h00min**, 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.OBJETO**

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE “GÊNEROS ALIMENTÍCIOS”, conforme descrição e quantidades do **Anexo II**.

1.2. As propostas deverão, preferencialmente, ser elaboradas de acordo com o modelo apresentado no **Anexo III**, devendo, em qualquer forma de apresentação, indicar todos os quesitos constantes daquele modelo.

1.3. As propostas deverão ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, entendendo-se como esta no caso de omissão.

**2. VIGÊNCIA, PRAZO E CONDIÇÕES DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS CONTRATADOS**

2.1. As entregas deverão ser efetuadas conforme descrito no Anexo II.

2.2. Os serviços prestados deverão ser realizados de acordo com as especificações constantes do edital, na forma prevista na proposta naquilo em que não o contrariar, dentro dos prazos estabelecidos, sob pena de incorrer a Contratada nas sanções previstas no edital.

2.3. O contrato terá vigência por **12 (doze) meses consecutivos**, podendo ser prorrogado



---

por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses, de acordo com a legislação vigente, desde que haja necessidade da continuidade dos serviços.

### 3. DO JULGAMENTO

3.1. Após análise e pareceres técnicos, se forem necessários, será declarada vencedora a proponente que apresentar o “**MENOR PREÇO GLOBAL ANUAL DO ITEM**”.

### 4. REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

4.1. Não incidirá qualquer conduta reajustatória na presente hipótese.

### 5. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário, 15 (quinze) dias fora a quinquena, contados da efetiva entrega do objeto. A CRAISA verificará a fatura, que deverá constar o número do respectivo contrato.

5.2. A Contratada ficará obrigada 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, durante a execução contratual.

### 6. HABILITAÇÃO – Envelope “B”

#### A - Documentos relativos à habilitação jurídica da empresa licitante:

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

6.2. Ato de registro ou autorização para funcionamento, quando a atividade assim o exigir, serão definidos no Anexo II.

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

6.4. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado de suas respectivas alterações (em se tratando de sociedades empresariais), 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.

6.5. Obs.: Os documentos relacionados nos subitens 6.1. à 6.4. não precisarão constar do envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

6.6. Declaração do representante legal, por processo de cópia autenticada por cartório competente, ou original, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, 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 VII** deste Edital.

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

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

#### **B. Documentos Relativos à Regularidade Fiscal da empresa licitante:**

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

6.10. Comprovante de regularidade para com a Fazenda Federal, compreendendo Certidão expedida pela Receita Federal; Certidão expedida pela Procuradoria da Fazenda Nacional (Dívida Ativa) e Prova atualizada de inexistência de débitos para com o Instituto Nacional de Seguro Social – CND, expedida pelo INSS, com validade na data de abertura do certame. A sua aceitação condiciona-se à verificação de validade via Internet por membro da equipe de apoio do Pregoeiro, conforme abaixo:

**Unificação da Certidão de Regularidade Fiscal Federal  
(Tributos Federais e Contribuições Previdenciárias)**

Por meio da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751/14 (que regulamenta a Portaria do





Ministério da Fazenda nº 358/14), a Receita Federal do Brasil - RFB e a Procuradoria Geral da Fazenda Nacional - PGFN, unificando as certidões de regularidade fiscal de tributos federais e de contribuições previdenciárias (Certidão Negativa de Débitos - CND ou Certidão Positiva de Débitos com Efeitos de Negativa - CPD-EN).

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

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

6.13. 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.

6.14. 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 da empresa licitante:**

6.15. 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.

6.16. Balanço 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.

6.16.1. 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.

6.16.2. 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.

6.17. **Comprovação da qualificação operacional demonstrando aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação**, nos termos do inciso II, do artigo 30 da Lei Federal nº 8.666/93, a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando que o licitante administra ou administrou a entrega continuada dos produtos com, no mínimo, a quantidade de 50% da execução pretendida.

**D. Documentos Relativos à qualificação técnica da empresa licitante:**

6.18. As empresas deverão apresentar **Declaração**, conforme Anexo VIII, assinada por representante legal da empresa licitante, que **no prazo de 72 horas após o término da sessão do pregão, sob pena de inabilitação**, se compromete a apresentar amostra de todos os itens que compõem os itens do edital, e com relação aos itens 3 e 4 do Edital (LEITE AROMATIZADO SABOR BAUNILHA E CHOCOLATE) 02 (duas) amostras do produto em embalagem inicial original de 200ml e com relação aos itens 5 e 6 do Edital (MACARRÃO INTEGRAL TIPO PENNE E CARACOLINO) 02 (duas) amostras do produto em embalagem inicial original, bem como, **no prazo de 10 (dez) dias úteis após o término da sessão do pregão, sob pena de inabilitação**, se compromete a entregar, em original ou cópia reprográfica autenticada, os seguintes documentos:

**ITEM 2 – BISCOITO DOCE TIPO MARIA**

Do laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.

Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento.

**ITEM 3 – LEITE AROMATIZADO SABOR BAUNILHA**

Ficha técnica, com indicação ou assinatura do Responsável Técnico, contendo:



- a) Identificação do produto;
- b) Nome e endereço do fabricante;
- c) Validade do produto ou prazo máximo para consumo;
- d) Componentes do produto;
- e) Peso líquido;
- f) Condições de armazenamento (temperatura máxima para conservação);
- g) Informações nutricionais.

Certificado de Registro do produto no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de sua publicação no Diário Oficial da União.

Laudo bromatológico completo do produto, contendo análise sensorial, físico-químico, microbiológica e microscópica.

#### **ITEM 4 – LEITE AROMATIZADO SABOR CHOCOLATE**

Ficha técnica, com indicação ou assinatura do Responsável Técnico, contendo:

- a) Identificação do produto;
- b) Nome e endereço do fabricante;
- c) Validade do produto ou prazo máximo para consumo;
- d) Componentes do produto;
- e) Peso líquido;
- f) Condições de armazenamento (temperatura máxima para conservação);
- g) Informações nutricionais.

Certificado de Registro do produto no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de sua publicação no Diário Oficial da União.

Laudo bromatológico completo do produto, contendo análise sensorial, físico-químico, microbiológica e microscópica.

#### **ITEM 5 E 6 – MACARRAO INTEGRAL TIPO PENNE / CARACOLINO**

Laudo bromatológico completo, contendo análise sensorial, físico-químico, microbiológico e microscópico.

Ficha técnica com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.

#### **ITEM 7 – ACHOCOLATADO EM PÓ**

Do laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.

Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.

#### **ITEM 14– CREME VEGETAL SEM SAL**

Da ficha técnica com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto; peso líquido; condições de armazenamento, componentes do produto, com informações nutricionais.

#### **ITEM 21 – FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**

Do laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-químico, microbiológica e microscópica.

Da ficha técnica com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento.

#### **ITEM 26 – MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PENNE**

Do laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.

Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.



---

### **ITEM 27 – MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO CARACOLINO**

Do laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.

Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.

### **8. LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

8.1. A empresa fornecedora deverá entregar o produto no almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar da CRAISA na Av. Capuava, nº 540, Bairro Homero Thon, na cidade de Santo André, ou em qualquer outro lugar determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

8.2. Fica reservado a CRAISA, o direito de alterar quantidades solicitadas até o dia anterior à efetiva entrega.

### **9. PRAZO DE ENTREGA**

9.1. O prazo para o início da entrega do produto é de até 05 (cinco) dias corridos contados a partir da data da encomenda do produto pela CRAISA.

9.2. A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 30 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

### **10. CONTROLE DE QUALIDADE**

10.1. A CRAISA realizará, a seu exclusivo critério, controle de peso, embalagens, qualidade e demais características do produto.

10.2. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo



máximo de 48 h (quarenta e oito horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

10.3. A critério da CRAISA, serão realizadas visitas aos fornecedores, por seus técnicos, com a finalidade de avaliar as condições de produção do alimento em questão, que deverá estar de acordo com a legislação em vigor.

10.4. Fica reservado à CRAISA, o direito de opinar sobre a qualidade dos produtos a cada entrega pela Empresa fornecedora, podendo rejeitar no todo ou em parte os produtos que estiverem em desacordo com a Licitação.

10.5. A CRAISA poderá solicitar um laudo de inspeção da Vigilância Sanitária do município onde a empresa produtora se localiza durante a vigência do contrato.

10.6. A critério da CRAISA, poderá ser realizada análise laboratorial, a qualquer tempo, em qualquer quantidade durante a vigência do contrato, análises essas pagas pela contratada, em laboratório escolhido pela CRAISA.

10.7. Com relação **ao biscoito tipo maria (item 2) e ao achocolatado em pó diet (item 7)**, a qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da Craisa, na entrega junto ao Almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar e na utilização do produto nas unidades escolares.

## 11. DOS LANCES

11.1. **Os lances deverão incidir sobre o valor global anual do item;**

11.2. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

## 12. PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO

12.1. É facultado ao Pregoeiro ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do presente procedimento, assim como para a adequada análise e julgamento das propostas;



---

12.2. A solicitação, perante a quaisquer dos licitantes, de informações e esclarecimentos complementares acerca de suas propostas.

12.3. A consulta a técnicos e/ou especialistas, sempre que julgar necessário.

12.4. Será designado pregoeiro e Equipe de Apoio para este certame os membros nomeados pelo Superintendente da CRAISA, através da Portaria nº 013/07/2017.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André – CRAISA

Santo André, 18 de abril de 2018.

***DENISE BARADEL CARRAMASCHI***

***Diretora Administrativa Financeira***

ANEXO II

OBJETO DO EDITAL E CONDIÇÕES

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de “gêneros alimentícios” considerando o fornecimento parcelado mensal durante o período de 12 (doze) meses, de acordo com a necessidade da CRAISA e conforme as quantidades anuais estimadas e especificações a seguir:

**(COTA PRINCIPAL E COTA RESERVADA)**

ITEM	QUANT. ESTIM. MÊS	QUANT. ESTIM. ANO	COTA PRINCIPAL (75%)	COTA RESERVADA (25%)	UNID.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	40	480	360	120	Kg	<b>BISCOITO</b> , contendo os seguintes ingredientes básicos: farinha de arroz e/ou farinha de milho e/ou fécula de mandioca, podendo conter outros ingredientes desde que declarados. SENDO ISENTO DE GLÚTEN, PROTEÍNA DO LEITE, OVOS, SOJA E TRAÇOS DESSES ALIMENTOS, ISENTOS DE GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS. Indicado para indivíduos com Doença Celíaca, alergia a trigo, alergia a proteína do leite, alergia a ovos e alergia a soja. Em embalagens de 30 a 200 gramas. Devendo ser apresentada no mínimo duas opções de sabores.
2	1.600	19200	14400	4800	Kg	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b> , é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada a partir dos seguintes ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, <b>sal</b> e outros ingredientes permitidos pela legislação desde que mencionados e que não descaracterizem o produto, isentos de gorduras trans e corantes de qualquer natureza.
3	3.000	36000	27000	9000	L	<b>LEITE AROMATIZADO SABOR BAUNILHA</b> Leite esterilizado, aromatizado, sabor baunilha, em embalagens de 200 ml., UHT, contendo: leite, açúcar, minerais: Fe, Zinco, Fosfato Tricálcico e Vitaminas: A, C, D, E, B1 e B12 e aromatizante natural. Deve ser pronto para beber, necessitando somente abrir a embalagem, não necessitando de refrigeração para conservação. O produto deverá ser fornecido em embalagens individuais, cartonada tipo longa vida/UHT. Não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais.
4	3.000	36000	27000	9000	L	<b>LEITE AROMATIZADO SABOR CHOCOLATE</b> Leite esterilizado, aromatizado, sabor chocolate, em embalagens de 200 ml., UHT, contendo: leite, cacau, açúcar, minerais: Fe, Zinco, Fosfato Tricálcico e Vitaminas: A, C, D, E, B1 e B12 e aromatizante natural. Deve ser pronto para beber, necessitando somente abrir a embalagem, não necessitando de refrigeração para conservação. O produto deverá ser fornecido em embalagens individuais, cartonada tipo longa vida/UHT. Não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais.
5	2.000	24000	18000	6000	Kg	<b>MACARRAO PENNE INTEGRAL</b> Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum ou mistura de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum e/ou farelo ou fibra de trigo durum com farinha de trigo comum e/ou sêmola/ semolina de trigo e/ou farinha de trigo durum e/ou sêmola/ semolina de trigo durum e água, isento de corantes artificiais, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.





6	2.000	24000	18000	6000	Kg	<b>MACARRAO CARACOLINO INTEGRAL</b> Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum ou mistura de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum e/ou farelo ou fibra de trigo durum com farinha de trigo comum e/ou sêmola/ semolina de trigo e/ou farinha de trigo durum e/ou sêmola/ semolina de trigo durum e água, isento de corantes artificiais, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.
---	-------	-------	-------	------	----	--

**(COTA EXCLUSIVA)**

ITEM	QUANT. ESTIM. MÊS	QUANT. ESTIM. ANO	UNID.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
7	8	96	Kg	<b>ACHOCOLATADO EM PO DIET</b> isento de açúcares, contendo em sua fórmula basicamente: maltodextrina, cacau lecitinado, edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio e/ou aspartame e/ou acesulfame-k e/ou sacarina sódica e/ou sucralose, podendo conter como ingredientes opcionais leite desnatado em pó e soro de leite, rotuladas de acordo com a legislação vigentes. Em embalagens plásticas ou latas entre 200 a 400 gramas cada.
8	4	48	L	Latas ou vidros com bico dosador com cerca de 250 ml. de <b>AZEITE EXTRA VIRGEM DE OLIVA</b> , com acidez máxima de 0,5%, não devendo ser aromatizado, rotulado de acordo com a legislação vigente.
9	30	360	Kg	<b>AZEITONA VERDE COM CAROÇO MÉDIA</b> , em conserva, acondicionada latas, bag's plásticos ou baldes plásticos contendo de 01 a 03 Kg, devidamente rotulados de acordo à legislação vigente. O produto deverá possuir registro em Órgão Competente.
10	80	960	Kg	<b>BATATA PALHA</b> , composto de batata, gordura vegetal, sal e sem glúten. Obtido do processamento da batata em corte palha, sem casca submetida à fritura em temperatura e condições de higiene adequadas. Deve ser isenta de corantes, conservantes, cascas e gorduras trans, não deve apresentar pontos queimados e deve possuir textura crocante. O produto deve estar de acordo com as legislações vigentes e estar acondicionado em embalagens plásticas contendo 01 Kg, devidamente rotulados.
11	4	48	Kg	<b>BISCOITO A BASE DE ARROZ E SAL</b> , não deverá conter traços de leite, ovo, soja e glúten, em embalagens de aproximadamente 150 gramas.
12	7	84	Kg	<b>BISCOITO TIPO SEQUILHOS</b> à base de amido, açúcar, gordura vegetal, sal e aromatizantes naturais, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados, mas <b>ISENTO DE LACTOSE, LEITE E DERIVADOS, TRAÇOS DE LEITE, GLUTEN E GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS</b> , nos sabores laranja e coco, ou outros sabores a serem aprovados, desde que mencionados os ingredientes no rótulo do produto. Em embalagens de 100 a 500 gramas.



13	3	36	Kg	<b>COMPLEMENTO ALIMENTAR</b> em pó, composto basicamente de: leite em pó desnatado, açúcar e/ou maltodextrina, frutooligossacarídeos, gordura láctea, inulina, minerais, vitaminas e emulsificante lecitina de soja; em embalagens com cerca de 400 gramas, rotuladas de acordo com a legislação vigente. Nos sabores baunilha, chocolate e morango. O produto deverá ser isento de gorduras trans.
14	2	24	Kg	<b>CREME VEGETAL SEM SAL</b> , isento de leite e traços de leite, embalagem 250 grs, conforme especificações em anexo.
15	30	360	Kg	<b>CHAMPIGNON EM CONSERVA</b> , fatiado, acondicionado em baldes plásticos contendo aproximadamente 02 Kg. O produto deverá ter durabilidade de 180 dias e apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original do produto. Outras embalagens poderão ser apresentadas.
16	80	960	Kg	<b>PÓ PARA PREPARO DE CURAU COM LEITE</b> , contendo basicamente: açúcar, farinha de milho pré-gelatinizada, leite em pó, gordura vegetal, aroma e corante natural. O produto deverá ser embalado em pacotes de 01 a 02 Kg, acondicionado em caixas de papelão contendo até 10 unidades e rotulado conforme a legislação vigente. O produto deverá ter durabilidade de 180 dias, ficha técnica e apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original do produto.
17	2	24	Kg	<b>CANELA EM CASCA</b> Canela em casca da <i>Cinna Momum Cassis</i> (Ness) Blume (Canela da China) seca, sendo ela parcialmente privada de sùber. Deve ser procedente de cascas de espécimes vegetais genuínas, sãs e limpas. O produto deve estar de acordo com a NTA 70 do Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978 e rotulado de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original do produto.
18	2	24	Kg	<b>CANELA EM PÓ</b> Canela em casca moída da <i>Cinna Momum Cassis</i> (Ness) Blume (Canela da China) seca, sendo ela parcialmente privada de sùber. Deve ser procedente de cascas de espécimes vegetais genuínas, sãs e limpas. O produto deve estar de acordo com a NTA 70 do Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978 e rotulado de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original do produto.
19	0,3	3,6	Kg	<b>ESPESSANTE E/OU GELIFICANTE PARA ALIMENTOS</b> . Devendo ser a base de maltodextrina e/ou amido de milho modificado, instantâneo com estabilizante. O produto não deve alterar a cor, sabor e cheiro dos alimentos. Indicado para indivíduos com diagnóstico de disfagia e dieta com modificação de consistência. Em embalagem com cerca de 300 gramas.
20	1,2	14,4	Kg	<b>FORMULA INFANTIL E DE SEGMENTO</b> para lactentes, em pó, HIPERCALÓRICA (1Kcal/ml), nutricionalmente completa, destinada a necessidades dietoterápicas específicas. Produto poderá ser utilizado para alimentação de crianças de 0 a 3 anos de idade. Ingredientes básicos: óleos vegetais, maltodextrina, soro de leite, leite em pó desnatado, galactooligossacarídeos, frutooligossacarídeos, carbonato de cálcio, fostato de cálcio. Fonte de proteína: soro de leite desmineralizado, leite em pó desnatado, concentrado proteico de soro de leite, caseinato. Não deve conter glúten. Embalagem: latas de 400 g, rotuladas de acordo com a legislação vigente
21	60	720	Kg	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> ( <i>triticum aestivum L.</i> ) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , enriquecida com ferro e ácido fólico (RDC 344/02 de 13/12/2002).

22	5	60	Kg	<b>GELÉIA DE FRUTAS</b> , nos sabores morango ou goiaba, obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com água e concentrado até a consistência gelatinosa, sem adição de açúcar. <b>Em embalagens do tipo blister</b> contendo aproximadamente <b>15 gramas</b> . Produto poderá ser mantido fora de refrigeração podendo ser utilizado em atividades externas.
23	20	240	L	<b>LEITE SEMI DESNATADO ISENTO DE SULFITO</b> , fortificado com ferro e vitaminas, em embalagens cartonadas tipo UHT, com 01 litro, rotuladas de acordo com a legislação vigente. Para alimentação de crianças com dieta hipogordurosa e alergia a sulfito, a partir de 01 ano de idade.
24	10	120	L	<b>LEITE INTEGRAL UHT ISENTO DE LACTOSE E SULFITO</b> , com enzima lactase, fortificado com ferro e vitaminas, em embalagens cartonadas tipo UHT, com 01 litro, rotuladas de acordo com a legislação vigente. Para alimentação de crianças com intolerância a lactose e alergia a sulfito, a partir de 01 ano de idade.
25	25	300	Kg	<b>MACARRÃO DE FORMATO CURTO (PENE, PARAFUSO, FUSILI OU CARACOL)</b> , devendo ser A BASE DE MILHO OU FARINHA DE MILHO, podendo ser enriquecido com vitaminas minerais, sendo isento de glúten, ovos, lactose, leite, soja, todos os traços destes alimentos e gorduras trans, em embalagens plásticas atóxicas de 200 à 500 gramas.
26	180	2160	Kg	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PENNE</b> Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.
27	180	2160	Kg	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO CARACOLINO</b> Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.
28	50	600	L	<b>MOLHO DE SOJA</b> , acondicionado em embalagens plásticas atóxicas e resistentes, contendo de 0,5 a 1,0 L. (no máximo), devidamente rotulados de acordo à legislação vigente. O produto deverá estar em acordo à NTA-70, do Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78 e com a Portaria RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 – ANVISA.
29	4	48	Kg	<b>ORÉGANO</b> , acondicionado em embalagens plásticas atóxicas e resistentes, devidamente rotuladas, contendo de 250 a 500 g (no máximo). O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 do Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78 e com a Portaria 451, de 19/09/97 e anexos, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. O vencedor do certame deverá apresentar uma amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente.

30	1.600	19200	Kg	<b>SAL REFINADO IODADO</b> , em embalagens plásticas resistentes, atóxicas, de 01 Kg, reembalados em fardos de 30 Kg rotulados de acordo com a legislação vigente. O produto deverá possuir garantia de durabilidade mínima de 180 dias. O vencedor do certame deverá apresentar uma amostra do produto em embalagem original inicial, para verificação do produto inclusive rotulagem e ficha técnica. De acordo com a Resolução RDC nº 28, de 28/03/2000, RDC nº 23, de 24/04/13, que dispõe sobre o teor de sódio no sal iodado destinado ao consumo humano. - Para uso no Programa de Alimentação Escolar, nas unidades escolares municipais.
31	10	120	L	<b>SUCO DE FRUTAS UHT 200 ML.</b> , nos sabores maçã ou uva, sem adição de açúcares, pasteurizado, pronto para beber, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes artificiais e qualquer tipo de acidulante, obtido a partir de frutas sadias, classificadas e selecionadas. O produto deverá ser fornecido em embalagens individuais com cerca de 200 ml, cartonada tipo longa vida/UHT, acompanhada de canudo plástico embalado. O produto não necessita de refrigeração, isento de glúten.
32	8	96	Kg	<b>SUPLEMENTO ALIMENTAR (JR)</b> em pó para utilização oral, composto basicamente de: Sacarose, maltodextrina, óleos vegetais, caseinato, lecitina de soja, vitaminas e minerais, Vitamina A, Vitamina E, Vitamina D, Vitamina K, Niacina, Vitamina C, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina B12, ácido pantotênico, ácido fólico, Biotina, Colina, Cálcio, Ferro, Potássio, Zinco, Magnésio, Cobre, Cromo, Selênio, Iodo, Molibdênio, Fósforo, Cloro ou Cloreto, Manganês. Para crianças maiores de 01 ano de idade; em embalagens com cerca de 400 gramas, rotuladas de acordo com a legislação vigente. No sabor baunilha. O produto deverá ser isento de glúten e lactose.

1.2. As proponentes deverão considerar o pagamento para 15 (quinze) dias fora a quinquena, contados da efetiva entrega do produto e o fornecimento pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado se for de interesse da **Contratada** e da **Contratante**, dentro dos limites da lei.

## 2. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

2.1. O critério de julgamento será o **“MENOR PREÇO GLOBAL PARA 12 MESES DO ITEM”**.

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



### 3. VALOR GLOBAL ESTIMADO

3.1. O valor total global estimado para os Lotes para 12 meses é de **R\$ 2.180.702,64 (dois milhões, cento e oitenta mil, setecentos e dois reais e sessenta e quatro centavos)**

### 4. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

4.1. A empresa proponente vencedora deverá apresentar no prazo de 72 (setenta e duas) horas após o término da sessão 01 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente rotulada de acordo com a Legislação Vigente, para análise e verificação do produto inclusive rotulagem.

4.2. Com relação aos itens 3 e 4 do Edital (LEITE AROMATIZADO SABOR BAUNILHA E CHOCOLATE) as empresas vencedoras do certame deverão apresentar no prazo de 72 (setenta e duas) horas após o término da sessão 02 (duas) amostras do produto em embalagem inicial original de 200 ml, devidamente identificadas, para análise do produto inclusive rotulagem.

4.3. Com relação aos itens 5 e 6 do Edital (MACARRÃO INTEGRAL TIPO PENNE E CARACOLINO), as empresas vencedoras do certame deverão apresentar no prazo de 72 (setenta e duas) horas após o término da sessão 02 amostras do produto em embalagem inicial original para avaliação inclusive da rotulagem e possível teste de cocção.

4.3.1. Se for realizado o teste de cocção será mediante o cozimento indicado no rótulo do produto e a avaliação técnica terá o critério de julgamento determinado nos termos exigidos no item 7.5.2.2 – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS deste anexo, ou seja, após o cozimento, devendo apresentar-se com:

- a) - Aparência (cozido): massa cozida, solta, sem grudar.
- b) - Cor (cozido): creme claro
- c) - Odor e Sabor (cozido): próprios de massa cozida
- d) - Consistência (cozido): “al dente”

4.3.2. Caso não esteja nestas condições, o produto será desclassificado.

4.4. Se na proposta houver marca já reprovada anteriormente a empresa não será convocada.

4.5. Caso fique comprovado, pela análise das amostras, fichas técnicas e laudos bromatológicos, quando exigidos pelo edital, que a descrição e características dos produtos não correspondem às exigências do edital, a empresa será desclassificada.

## 5. DA READEQUAÇÃO DE PREÇO

5.1. A empresa vencedora deverá enviar, **no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) 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”

## 6. DAS DESPESAS

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

6.2 O carregamento, transporte e descarregamento dos produtos junto ao local de entrega correrão por conta e responsabilidade do fornecedor.

6.3. Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número da licitação e do contrato, obrigatoriamente.

## 7. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

### 7.1. ITEM 1 - BISCOITO

7.1.1. BISCOITO, contendo os seguintes ingredientes básicos: farinha de arroz e/ou farinha de milho e/ou fécula de mandioca, podendo conter outros ingredientes desde que declarados, **SENDO ISENTO DE GLÚTEN, PROTEÍNA DO LEITE, OVOS, SOJA E TRAÇOS DESSES ALIMENTOS, ISENTOS DE GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS.**

7.1.2. Indicado para indivíduos com Doença Celíaca, alergia a trigo, alergia a proteína do leite, alergia a ovos e alergia a soja.

7.1.3. Em embalagens de 30 a 200 gramas.

7.1.4. Deve ser apresentada no mínimo duas opções de sabores.

## 7.2. **ITEM 2 – BISCOITO DOCE TIPO MARIA**

### 7.2.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

7.2.1.1. BISCOITO DOCE TIPO MARIA, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada a partir dos seguintes ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação desde que mencionados e que não descaracterizem o produto, isentos de gorduras trans e corantes de qualquer natureza.

7.2.1.2. Peso unitário aproximado: 05 gramas (cinco gramas).

### 7.2.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

#### 7.2.2.1 GERAIS

7.2.2.1.1. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial:

- a) Resolução RDC 263 de 22/09/05 ANVISA/MS - Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.
- b) Resolução - RDC 344, de 13/12/2002 ANVISA/MS Aprova o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico.
- c) Resolução 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS - Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7- Produtos de Panificação e Biscoitos.
- d) Resolução RDC 42, de 29/08/13 - ANVISA/MS - Aprova o Regulamento Técnico: "Princípios Gerais para o Estabelecimento de Níveis Máximos de Contaminantes Químicos em Alimentos"

7.2.2.1.2. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de



conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes de qualquer natureza em sua confecção. Os biscoitos deverão apresentar tamanhos e peso uniforme.

7.2.2.1.3. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

7.2.2.1.4. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde - Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", a Portaria no 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS – “Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos" e a Resolução - RDC no 275, de 21/10/02 - ANVISA. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

7.2.2.1.5. É recomendado que o estabelecimento tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, imãs, filtros ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

#### 7.2.2.2. SENSORIAIS

- a) Aspecto: massa torrada;



- b) Cor: própria;
- c) Odor: próprio;
- d) Sabor: próprio.

#### 7.2.2.3. FISICO-QUIMICAS

- a) Umidade: máximo de 8%
- b) Lipídios: mínimo de 10% (Isento de Gordura Trans)
- c) Proteínas: mínimo de 6%
- d) Gorduras trans:  $\leq 0,2$  grama na porção de 30 (trinta) gramas
- e) Gorduras saturadas:  $\leq 4,99/100g$
- f) Sódio:  $< 500$  (quinhentos) mg/100g

#### 7.2.2.4. MICROBIOLÓGICAS

7.2.2.4.1. De acordo com a RDC 12 de 02/01/2001 ANVISA/MS - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

#### 7.2.2.5. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

7.2.2.5.1. Limite máximo de fragmento de insetos a nível microscópico de acordo com a legislação vigente Resolução RDC 14 de 28/03/2014 – ANVISA - Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.

#### 7.2.3. EMBALAGEM

7.2.3.1. A embalagem inicial do produto deverá ser: pacote de filme de polipropileno com polietileno, atóxico, resistente, lacrado hermeticamente, com peso líquido aproximado, de 100 g (cem gramas) a 500 g (quinhentas gramas).

7.2.3.2. A embalagem deverá ser aprovada para contato com alimentos de acordo com as legislações:

- a) Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS - Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.

b) Resolução nº 17 de 17/03/08 - ANVISA/MS - Dispõe sobre Regulamento Técnico sobre Lista Positiva de Aditivos para Materiais Plásticos destinados à Elaboração de Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos.

c) Resolução RDC nº 51/10 de 26/11/2010 - ANVISA/MS - Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.

7.2.3.3. A embalagem deverá garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade.

7.2.3.4. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, lacrado e totalmente envolto com fita gomada, com até 6 Kg (seis quilos).

7.2.3.5. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

7.2.3.6. Embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa fornecedora, estando, porém, sujeitas à aprovação.

7.2.3.7. Será tolerada a perda por quebra do produto de no máximo 5% do peso líquido do mesmo.

#### 7.2.4. ROTULAGEM

7.2.4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente:

a) Resolução RDC 259 de 20/09/202 – ANVISA – Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

b) Resolução RDC 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS – Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

c) Resolução RDC 360 de 23/12/2003 – ANVISA/MS – Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

d) Lei Federal 10.674 de 16/05/2003 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

7.2.4.2.No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- a) Identificação do produto.
- b) Nome e endereço do fabricante.
- c) Data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo.
- d) Lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS), caso utilizados.
- e) Informação Nutricional
- f) Peso líquido.
- g) Condições de armazenamento.
- h) Número do lote se houver

#### 7.2.5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

7.2.5.1. As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar cópia reprográfica autenticada:

- a) Do laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.
- b) Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento.

#### 7.2.6. TRANSPORTE

7.2.6.1. O transporte deverá ser realizado de acordo com a Legislação em vigor, em condições técnicas imprescindíveis a sua perfeita conservação.

7.2.6.2. O descarregamento do produto no almoxarifado Central da Supervisão de Alimentação Escolar será de responsabilidade da empresa contratada.

### 7.3. ITEM 3 – LEITE AROMATIZADO SABOR BAUNILHA



### 7.3.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

7.3.1.1. Leite esterilizado, aromatizado, sabor baunilha, em embalagens de 200 ml., UHT, contendo: leite, açúcar, minerais: Fe, Zinco, Fosfato Tricálcico e Vitaminas: A, C, D, E, B1 e B12 e aromatizante natural. Deve ser pronto para beber, necessitando somente abrir a embalagem, não necessitando de refrigeração para conservação. O produto deverá ser fornecido em embalagens individuais, cartonada tipo longa vida/UHT. Não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais.

### 7.3.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

#### 7.3.2.1. GERAIS:

7.3.2.1.1. O leite esterilizado aromatizado deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, de acordo com a legislação vigente. Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de leite aromatizado, Instrução Normativa nº 26 de 12/06/2007.

#### 7.3.2.2. SENSORIAIS:

- a) Aparência: Líquida e homogênea
- b) Cor: De acordo com os componentes
- c) -Odor: Próprio
- d) Sabor: Próprio

#### 7.3.2.3 FISICO QUIMICA

##### 7.3.2.3.1. Na porção de 200 ml conter:

- a) Valor energético: 131 a 140 kcal
- b) Carboidratos: 19 a 20 g
- c) Proteínas: 5,7 a 6 g
- d) Gorduras Totais: 3,6 a 4 g
- e) Gorduras Saturadas: 2,2 a 2,5 g
- f) Sódio: 130 a 140 mg



g) Cálcio: > 300 mg

h) Zinco: 1,1 a 1,5 mg

#### 7.3.2.4. MICROBIOLÓGICAS:

7.3.2.4.1. O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa.

7.3.2.4.2. O padrão microbiológico deve seguir a legislação vigente do Ministério da Agricultura e Instrução Normativa nº 26 de 12/06/2007.

#### 7.3.2.5. MICROSCÓPICAS

7.3.2.5.1. Ausência de sujidades, parasitos, insetos e larvas.

#### 7.3.2.6. TOXICOLÓGICAS:

7.3.2.6.1. Poderão ser pesquisados:

a) Microrganismos e substâncias tóxicas, para verificar a sanidade do alimento, que deverão estar de acordo com a legislação vigente.

#### 7.3.2.7. PRAZO DE VALIDADE

7.3.2.7.1. Prazo mínimo de 60 dias

### 7.3.3. EMBALAGEM

7.3.3.1. O produto deverá ser embalado mecanicamente em embalagens individuais cartonadas tipo longa vida / UHT, contendo cerca de 200 ml do produto, devendo ser acompanhada de canudos plásticos embalados individualmente. A embalagem final deverá ser feita em caixas de papelão lacradas e devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente.

7.3.3.2. Considerar-se-á imprópria para consumo a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração do produto.

### 7.3.4. ROTULAGEM

7.3.4.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

7.3.4.2. No rótulo da embalagem (inicial), deverá constar de forma clara e

indelével, as seguintes informações:

- a) Identificação do produto
- b) Nome e endereço do fabricante, constando registro no SIF
- c) Data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo.
- d) Componentes do produto, com informações nutricionais.
- e) Peso líquido
- f) Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem final)
- g) Número do lote, se houver.

#### 7.3.5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

7.3.5.1. A empresa vencedora do certame deverá apresentar declaração, assinada por representante legal, se comprometendo a apresentar cópia reprográfica autenticada:

7.3.5.1.1. Ficha técnica, com indicação ou assinatura do Responsável Técnico, contendo:

- h) Identificação do produto;
- i) Nome e endereço do fabricante;
- j) Validade do produto ou prazo máximo para consumo;
- k) Componentes do produto;
- l) Peso líquido;
- m) Condições de armazenamento (temperatura máxima para conservação);
- n) Informações nutricionais.

7.3.5.1.2. Certificado de Registro do produto no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de sua publicação no Diário Oficial da União.

7.3.5.1.3. Laudo bromatológico completo do produto, contendo análise sensorial, físico-químico, microbiológica e microscópica.

#### **7.4. ITEM 4 – LEITE AROMATIZADO SABOR CHOCOLATE**

##### **7.4.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

7.4.1.1. Leite esterilizado, aromatizado, sabor chocolate, em embalagens de 200 ml., UHT, contendo: leite, cacau, açúcar, minerais: Fe, Zinco, Fosfato Tricálcico e Vitaminas: A, C, D, E, B1 e B12 e aromatizante natural. Deve ser pronto para beber, necessitando somente abrir a embalagem, não necessitando de refrigeração para conservação. O produto deverá ser fornecido em embalagens individuais, cartonada tipo longa vida/UHT. Não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais.

##### **7.4.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

###### **7.4.2.1. GERAIS:**

7.4.2.1.1. O leite esterilizado aromatizado deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, de acordo com a legislação vigente. Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de leite aromatizado, Instrução Normativa nº 26 de 12/06/2007.

###### **7.4.2.2. SENSORIAIS:**

- a) Aparência: Líquida e homogênea
- b) Cor: De acordo com os componentes
- c) Odor: Próprio
- d) Sabor: Próprio

###### **7.4.2.3 FISICO QUIMICA**

###### **7.4.2.3.1. Na porção de 200 ml conter:**

- a) Valor energético: 124 a 130 kcal
- b) Carboidratos: 18 a 20 g
- c) Proteínas: 5,4 a 6 g
- d) Gorduras Totais: 3,4 a 4 g
- e) Gorduras Saturadas: 2,1 a 2,5 g

- f) Sódio: 120 a 125 mg
- g) Cálcio: > 300 mg
- h) Zinco: 1,1 a 1,5 mg

#### 7.4.2.4. MICROBIOLÓGICAS:

7.4.2.4.1. O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa.

7.4.2.4.2. O padrão microbiológico deve seguir a legislação vigente do Ministério da Agricultura e Instrução Normativa nº 26 de 12/06/2007.

#### 7.4.2.5. MICROSCÓPICAS

7.4.2.5.1. Ausência de sujidades, parasitos, insetos e larvas.

#### 7.4.2.6. TOXICOLÓGICAS:

7.4.2.6.1. Poderão ser pesquisados:

- a) Microrganismos e substâncias tóxicas, para verificar a sanidade do alimento, que deverão estar de acordo com a legislação vigente.

#### 7.4.2.7. PRAZO DE VALIDADE

7.4.2.7.1. Prazo mínimo de 60 dias

#### 7.4.3. EMBALAGEM

7.4.3.1. O produto deverá ser embalado mecanicamente em embalagens individuais cartonadas tipo longa vida / UHT, contendo cerca de 200 ml do produto, devendo ser acompanhada de canudos plásticos embalados individualmente. A embalagem final deverá ser feita em caixas de papelão lacradas e devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente.

7.4.3.2. Considerar-se-á imprópria para consumo a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração do produto.

#### 7.4.4. ROTULAGEM

7.4.4.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.



7.4.4.2. No rótulo da embalagem (inicial), deverá constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- a) Identificação do produto
- b) Nome e endereço do fabricante, constando registro no SIF
- c) Data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo.
- d) Componentes do produto, com informações nutricionais.
- e) Peso líquido
- f) Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem final)
- g) Número do lote, se houver.

#### 7.4.5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

7.4.5.1. A empresa vencedora do certame deverá apresentar declaração, assinada por representante legal, se comprometendo a apresentar cópia reprográfica autenticada:

7.4.5.1.1. Ficha técnica, com indicação ou assinatura do Responsável Técnico, contendo:

- h) Identificação do produto;
- i) Nome e endereço do fabricante;
- j) Validade do produto ou prazo máximo para consumo;
- k) Componentes do produto;
- l) Peso líquido;
- m) Condições de armazenamento (temperatura máxima para conservação);
- n) Informações nutricionais.

7.4.5.1.2. Certificado de Registro do produto no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de sua publicação no Diário Oficial da União.

7.4.5.1.3. Laudo bromatológico completo do produto, contendo



análise sensorial, físico-químico, microbiológica e microscópica.

## **7.5. ITENS 5 E 6 – MACARRAO INTEGRAL TIPO PENNE / CARACOLINO**

### **7.5.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

7.5.1.1. Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum ou mistura de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum e/ou farelo ou fibra de trigo durum com farinha de trigo comum e/ou sêmola/ semolina de trigo e/ou farinha de trigo durum e/ou sêmola/ semolina de trigo durum e água, isento de corantes artificiais, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados.

7.5.1.2. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.

### **7.5.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

#### **7.5.2.1. GERAIS**

7.5.2.1.1. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Serão permitidos os enriquecimentos com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do macarrão deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; de formato curto; tipo PENNE / CARACOLINO.

#### **7.5.2.2. SENSORIAIS**

- a) Aparência (cozido): massa cozida, solta, sem grudar.
- b) Cor (cozido): próprios
- c) Odor e Sabor (cozido): próprios de massa cozida
- d) Consistência (cozido): macia

#### **7.5.2.3. FÍSICO-QUÍMICAS**



7.5.2.3.1. Umidade: máximo de 13%

#### 7.5.2.4. MICROBIOLÓGICAS

7.5.2.4.1. O produto deverá estar de acordo com a resolução – RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 – Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.

#### 7.5.2.5. MICROSCÓPICAS

7.5.2.5.1. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

7.5.2.5.2. Limite máximo de fragmentos de insetos, a nível microscópico de acordo com a legislação vigente do produto.

#### 7.5.2.6. TOXICOLÓGICAS

##### 7.5.2.6.1. AUSENCIA DE CORANTES ARTIFICIAIS

7.5.2.6.2. Poderão ser pesquisados outros microorganismos e/ou substâncias tóxicas, para verificar a sanidade do alimento, que deverão estar de acordo com a legislação vigente.

#### 7.5.3. EMBALAGEM

7.5.3.1. A embalagem inicial deverá ser em sacos plásticos atóxicos transparentes de 500 gramas a 2 Kg para o macarrão, reembalados em fardos devidamente fechados.

7.5.3.2. Serão consideradas impróprias para o consumo embalagens defeituosas e que exponham o produto à deterioração / contaminação.

7.5.3.3. Embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa fornecedora, estando, porém, sujeitas à aprovação da CRAISA.

#### 7.5.4. ROTULAGEM

7.5.4.1. Os produtos deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente.

7.5.4.2. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével,

as seguintes informações:

- a) Identificação do produto
- b) Nome e endereço do fabricante
- c) Data de validade ou prazo máximo para consumo.
- d) Componentes do produto, com informações nutricionais.
- e) Peso líquido
- f) Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem final)
- g) Número do lote se houver.

#### 7.5.6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

7.5.6.1. A empresa vencedora do certame deverá apresentar declaração, assinada por representante legal, se comprometendo a apresentar cópia reprográfica autenticada:

7.5.6.1.1. Laudo bromatológico completo, contendo análise sensorial, físico-químico, microbiológico e microscópico.

7.5.6.1.2. Ficha técnica com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.

#### 7.6. ITEM 7 – ACHOCOLATADO EM PÓ

##### 7.6.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

7.6.1.1. ACHOCOLATADO EM PO DIET isento de açúcares, contendo em sua fórmula basicamente: maltodextrina, cacau lecitinado, edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio e/ou aspartame e/ou acesulfame-k e/ou sacarina sódica e/ou sucralose, podendo conter como ingredientes opcionais leite desnatado em pó e soro de leite, rotuladas de acordo com a legislação vigentes. Em embalagens

plásticas ou latas entre 200 a 400 gramas cada.

#### 7.6.2. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

7.6.2.1. As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar cópia reprográfica autenticada:

7.6.2.1.1. Do laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.

7.6.2.1.2. Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.

#### 7.7. ITEM 8 – AZEITE EXTRA VIRGEM DE OLIVA

7.7.1. Latas ou vidros com bico dosador com cerca de 250 ml. de AZEITE EXTRA VIRGEM DE OLIVA, com acidez máxima de 0,5%, não devendo ser aromatizado, rotulado de acordo com a legislação vigente.

#### 7.8. ITEM 9 – AZEITONA VERDE COM CAROÇO MÉDIA

7.8.1. AZEITONA VERDE COM CAROÇO, MÉDIA, em conserva, acondicionada em latas, bag's plásticos ou baldes plásticos contendo de 01 a 03 Kg, devidamente rotulados de acordo à legislação vigente.

7.8.2. O produto deverá possuir registro em Órgão Competente.

#### 7.9. ITEM 10– BATATA PALHA

7.9.1. BATATA PALHA, composto de batata, gordura vegetal, sal e sem glúten. Obtido do processamento da batata em corte palha, sem casca submetida à fritura em temperatura e condições de higiene adequadas. Deve ser isenta de corantes,

conservantes, cascas e gorduras trans, não deve apresentar pontos queimados e deve possuir textura crocante.

7.9.2. O produto deve estar de acordo com as legislações vigentes e estar acondicionado em embalagens plásticas contendo 01 Kg, devidamente rotulados.

#### 7.10. **ITEM 11– BISCOITO A BASE DE ARROZ E SAL**

7.10.1. BISCOITO A BASE DE ARROZ E SAL, não deverá conter traços de leite, ovo, soja e glúten, em embalagens de aproximadamente 150 gramas.

#### 7.11. **ITEM 12– BISCOITO TIPO SEQUILHOS**

7.10.1. BISCOITO TIPO SEQUILHOS à base de amido, açúcar, gordura vegetal, sal e aromatizantes naturais, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados, mas ISENTO DE LACTOSE, LEITE E DERIVADOS, TRAÇOS DE LEITE, GLUTEN E GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS, nos sabores laranja e coco, ou outros sabores a serem aprovados, desde que mencionados os ingredientes no rótulo do produto. Em embalagens de 100 a 500 gramas.

#### 7.12. **ITEM 13– COMPLEMENTO ALIMENTAR**

7.12.1. COMPLEMENTO ALIMENTAR em pó, composto basicamente de: leite em pó desnatado, açúcar e/ou maltodextrina, frutooligosacarídeos, gordura láctea, inulina, minerais, vitaminas e emulsificante lecitina de soja; em embalagens com cerca de 400 gramas, rotuladas de acordo com a legislação vigente. Nos sabores baunilha, chocolate e morango. O produto deverá ser isento de gorduras trans.

#### 7.13. **ITEM 14– CREME VEGETAL SEM SAL**

##### 7.13.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

7.13.1.1. CREME VEGETAL SEM SAL, isento de leite e traços de leite, conforme especificações em anexo.

7.13.1.2. Entende-se por Creme Vegetal o produto em forma de emulsão plástica do tipo água em óleo, a base de óleos vegetais, destinados a alimentação humana com cheiro e sabor característicos. Ingredientes obrigatórios: água, óleos vegetais, vitaminas A, D e E.

#### 7.13.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

##### 7.13.2.1. GERAIS

7.13.2.1.1. De acordo com a resolução RDC 270 de 22/09/2005 da ANVISA, deverá ser obtido a partir de matéria-prima em bom estado sanitário e apresentar-se isenta de substâncias estranhas a sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou do emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

7.13.2.1.2. O produto deverá ser isento de gorduras trans, corantes artificiais, glúten e ingredientes que indiquem a presença de proteína do leite de vaca como: soro de leite, caseína, caseinatos, lactose, lactulose, manteiga.

##### 7.13.2.2. ORGANOLÉPTICAS

- a) Aspecto: emulsão plástica, cremosa, homogênea, uniforme.
- b) Cor: amarela ou branca amarelada
- c) Odor: próprio, sem ranço ou outra alteração.
- d) Sabor: próprio, sem ranço ou outra alteração.

##### 7.13.2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

- a) Gorduras Totais: Máximo de 3,5 gramas na porção.
- b) Sódio: Isento

##### 7.13.2.4. MICROBIOLÓGICAS

7.13.2.4.1. De acordo com Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Creme Vegetal - ANVISA.

##### 7.13.2.5. MICROSCÓPICAS

7.13.2.5.1. Ausência de impurezas, sujidades, parasitos e larvas.

#### 7.13.2.6. TOXICOLÓGICAS

7.13.2.6.1. Poderão ser pesquisados outros microrganismos e substâncias tóxicas, para garantir a sanidade do alimento, que deverão estar de acordo com a legislação vigente.

#### 7.13.3. EMBALAGEM

7.13.3.1. A embalagem inicial do produto deverá ser em potes plásticos atóxicos, resistente, contendo 250 gramas, e embalagem final em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa.

7.13.3.2. Conceder-se-á imprópria para o consumo embalagens defeituosas, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

7.13.3.3. Embalagens diferentes das citadas, poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém, sujeitas à aprovação da CRAISA.

#### 7.13.4. ROTULAGEM

7.13.4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

7.13.4.2. No rótulo da embalagem, deverá constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- a) Identificação do produto
- b) Nome e endereço do fabricante
- c) Data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo.
- d) Componentes do produto, com informações nutricionais.
- e) Peso líquido
- f) Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem final)
- g) Número do lote, se houver.

#### 7.13.5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

7.13.5.1. As empresas deverão apresentar declaração, assinada por





representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar cópia reprográfica autenticada:

- a) Da ficha técnica com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto; peso líquido; condições de armazenamento, componentes do produto, com informações nutricionais.

**7.14. ITEM 15– CHAMPIGNON EM CONSERVA**

7.14.1. CHAMPIGNON EM CONSERVA, fatiado, acondicionado em baldes plásticos contendo aproximadamente 02 Kg. O produto deverá ter durabilidade de 180 dias e apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original do produto. Outras embalagens poderão ser apresentadas.

**7.15. ITEM 16 – PÓ PARA PREPARO DE CURAU COM LEITE**

7.15.1. PÓ PARA PREPARO DE CURAU COM LEITE, contendo basicamente: açúcar, farinha de milho pré-gelatinizada, leite em pó, gordura vegetal, aroma e corante natural.

7.15.2. O produto deverá ser embalado em pacotes de 01 a 02 Kg, acondicionado em caixas de papelão contendo até 10 unidades e rotulado conforme a legislação vigente.

7.15.3. O produto deverá ter durabilidade de 180 dias, ficha técnica e apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original do produto.

**7.16. ITEM 17 – CANELA EM CASCA**

7.16.1. Canela em casca da Cinna Momum Cassis (Ness) Blume (Canela da China) seca, sendo ela parcialmente privada de súber. Deve ser procedente de cascas de espécimes vegetais genuínas, sãs e limpas.

7.16.2. O produto deve estar de acordo com a NTA 70 do Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978 e rotulado de acordo com a legislação vigente.

---

**7.17. ITEM 18 – CANELA EM PÓ**

7.17.1. Canela em casca moída da Cinna Momum Cassis (Ness) Blume (Canela da China) seca, sendo ela parcialmente privada de súbber. Deve ser procedente de cascas de espécimes vegetais genuínas, sãs e limpas.

7.17.2. O produto deve estar de acordo com a NTA 70 do Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978 e rotulado de acordo com a legislação vigente.

**7.18. ITEM 19 – ESPESSANTE E/OU GELIFICANTE PARA ALIMENTOS**

7.18.1. ESPESSANTE E/OU GELIFICANTE PARA ALIMENTOS. Devendo ser a base de maltodextrina e/ou amido de milho modificado, instantâneo com estabilizante. O produto não deve alterar a cor, sabor e cheiro dos alimentos.

7.18.2. Indicado para indivíduos com diagnóstico de disfagia e dieta com modificação de consistência.

7.18.3. Em embalagem com cerca de 300 gramas.

**7.19. ITEM 20 – FORMULA INFANTIL E DE SEGMENTO**

7.19.1. FORMULA INFANTIL E DE SEGMENTO para lactentes, em pó, HIPERCALÓRICA (1Kcal/ml), nutricionalmente completa, destinada a necessidades dietoterápicas específicas.

7.19.2. Produto poderá ser utilizado para alimentação de crianças de 0 a 3 anos de idade.

7.19.3. Ingredientes básicos: óleos vegetais, maltodextrina, soro de leite, leite em pó desnatado, galactooligossacarídeos, frutooligossacarídeos, carbonato de cálcio, fostato de cálcio. Fonte de proteína: soro de leite desmineralizado, leite em pó desnatado, concentrado proteico de soro de leite, caseinato. Não deve conter glúten.

7.19.4. Embalagem: latas de 400 g, rotuladas de acordo com a legislação vigente



## 7.20. **ITEM 21 – FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**

### 7.20.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

7.20.1.1. Farinha de trigo integral (*triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, enriquecida com ferro e ácido fólico (RDC 344/02 de 13/12/2002).

### 7.20.2. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:

7.20.2.1. As características deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Ministério da Agricultura e Resoluções da ANVISA - RDC 263 de 22/09/2005 e RDC 344/02 de 13/12/2002.

#### 7.20.2.2. Gerais:

7.20.2.2.1. A farinha de trigo integral deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

#### 7.20.2.3. Físico-químicas:

##### 7.20.2.3.1. Farinha de Trigo Integral Tipo 1:

- a) Teor de fibra – mínimo de 6 gramas em 50 gramas do produto seco
- b) Teor de proteína (mínimo) – 7,5%
- c) Umidade (máximo) – 15,0%

#### 7.20.2.4. Sensoriais:

- a) Aspecto: pó fino;
- b) Cor: característica;
- c) Odor/Sabor: próprio.

#### 7.20.2.5. Microbiológicas:

7.20.2.5.1. O produto deverá estar de acordo com a resolução – RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 – Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.

#### 7.20.2.6. Microscópicas:

7.20.2.6.1. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e substâncias

estranhas, devendo seguir o padrão estabelecido pela Legislação Vigente – RDC 175 de 08/07/2003 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

#### 7.20.3. EMBALAGEM:

7.20.3.1. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica resistente, atóxica, hermética, contendo 01 kg, devidamente rotulado de acordo com a Legislação Vigente e deverá apresentar no momento da entrega no mínimo 06 meses de validade.

7.20.3.2. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.

7.20.3.3. Embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas estando, porém, sujeitas à aprovação da CRAISA.

#### 7.20.4. ROTULAGEM:

7.20.4.1. Os produtos deverão ser rotulados de acordo com a Legislação Vigente.

7.20.4.2. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- a) Identificação do produto inclusive marca;
- b) Nome e endereço do fabricante;
- c) Data de fabricação, validade ou prazo máximo para consumo;
- d) Peso líquido;
- e) Condições de armazenamento;
- f) Número do Lote (caso utilizado);
- g) Componentes do produto, com informações nutricionais;

#### 7.20.5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

7.20.5.1. As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar cópia reprográfica autenticada:

7.20.5.1.1. Do laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-químico, microbiológica e microscópica.

7.20.5.1.2. Da ficha técnica com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento.

#### **7.21. ITEM 22 – GELÉIA DE FRUTAS**

7.21.1. GELÉIA DE FRUTAS, nos sabores morango ou goiaba, obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com água e concentrado até a consistência gelatinosa, sem adição de açúcar.

7.21.2. Em embalagens do tipo blister contendo aproximadamente 15 gramas.

7.21.3. Produto poderá ser mantido fora de refrigeração podendo ser utilizado em atividades externas.

#### **7.22. ITEM 23 – LEITE SEMI DESNATADO ISENTO DE SULFITO**

7.22.1. LEITE SEMI DESNATADO ISENTO DE SULFITO, fortificado com ferro e vitaminas, em embalagens cartonadas tipo UHT, com 01 litro, rotuladas de acordo com a legislação vigente.

7.22.2. Para alimentação de crianças com dieta hipogordurosa e alergia a sulfito, a partir de 01 ano de idade.

#### **7.23. ITEM 24 – LEITE INTEGRAL UHT ISENTO DE LACTOSE E SULFITO**

7.23.1. LEITE INTEGRAL UHT ISENTO DE LACTOSE E SULFITO, com enzima lactase, fortificado com ferro e vitaminas, em embalagens cartonadas tipo UHT, com 01 litro, rotuladas de acordo com a legislação vigente.

7.23.2. Para alimentação de crianças com intolerância a lactose e alergia a sulfito, a partir de 01 ano de idade.



**7.24. ITEM 25 – MACARRÃO DE FORMATO CURTO (PENE, PARAFUSO, FUSILI OU CARACOL)**

7.24.1. MACARRÃO DE FORMATO CURTO (PENE, PARAFUSO, FUSILI OU CARACOL), devendo ser A BASE DE MILHO OU FARINHA DE MILHO, podendo ser enriquecido com vitaminas minerais, sendo isento de glúten, ovos, lactose, leite, soja, todos os traços destes alimentos e gorduras trans, em embalagens plásticas atóxicas de 200 à 500 gramas.

**7.25. ITEM 26 – MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PENNE**

**7.25.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

7.25.1.1. Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.

**7.25.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**7.25.2.1. GERAIS**

7.25.2.1.1. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Deverá ser fabricado com ovos, na proporção mínima de 03 ovos por quilo. Serão permitidos os enriquecimentos com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do macarrão deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

7.25.2.1.2. O produto deverá ser classificado como massa seca; de formato curto; tipo PENNE para o preparo de macarronada.

**7.25.2.2. SENSORIAIS**

- a) -aparência (cozido): massa cozida, solta, sem grudar.
- b) -cor (cozido): creme claro
- c) -odor e sabor (cozido): próprios de massa cozida
- d) -consistência (cozido): macia

#### 7.25.2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

- a) - umidade: máximo de 13%
- b) - colesterol (em base seca): mínimo de 0,45 g/kg

#### 7.25.2.4. MICROBIOLÓGICAS

7.25.2.4.1. O produto deverá estar de acordo com a resolução – RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 – Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.

#### 7.25.2.5. MICROSCÓPICAS

7.25.2.5.1. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

7.25.2.5.2. Limite máximo de fragmentos de insetos, a nível microscópico de acordo com a legislação vigente do produto.

#### 7.25.2.6. TOXICOLÓGICAS

7.25.2.6.1. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS

7.25.2.6.2. Poderão ser pesquisados outros microorganismos e/ou substâncias tóxicas, para verificar a sanidade do alimento, que deverão estar de acordo com a legislação vigente.

#### 7.25.3. EMBALAGEM

7.25.3.1. A embalagem inicial deverá ser em sacos plásticos atóxicos transparentes de 500 gramas a 2 Kg para o macarrão, reembalados em fardos devidamente fechados.

7.25.3.2. Serão consideradas impróprias para o consumo embalagens defeituosas e que exponham o produto à deterioração / contaminação.

7.25.3.3. Embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e

apresentadas pela empresa fornecedora, estando, porém sujeitas à aprovação da CRAISA.

#### 7.25.4. ROTULAGEM

7.25.4.1. Os produtos deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente.

7.25.4.2. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- a) Identificação do produto;
- b) Nome e endereço do fabricante;
- c) Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- d) Componentes do produto, com informações nutricionais;
- e) Peso líquido;
- f) Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem final);
- g) Número do lote se houver.

#### 7.25.5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

7.25.5.1. As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar cópia reprográfica autenticada:

7.25.5.1.1. Do laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.

7.25.5.1.2. Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.





## **7.26. ITEM 27 – MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO CARACOLINO**

### **7.26.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

7.26.1.1. Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.

### **7.26.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

#### **7.26.2.1. GERAIS**

7.26.2.1.1. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Deverá ser fabricado com ovos, na proporção mínima de 03 ovos por quilo. Serão permitidos os enriquecimentos com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do macarrão deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

7.26.2.1.2. O produto deverá ser classificado como massa seca; de formato curto; tipo CARACOLINO para o preparo de macarronada.

#### **7.26.2.2. SENSORIAIS**

- a) Aparência (cozido): massa cozida, solta, sem grudar.
- b) Cor (cozido): creme claro
- c) Odor e sabor (cozido): próprios de massa cozida
- d) Consistência (cozido): macia

#### **7.26.2.3. FÍSICO-QUÍMICAS**

- a) umidade: máximo de 13%
- b) colesterol (em base seca): mínimo de 0,45 g/kg

#### 7.26.2.4. MICROBIOLÓGICAS

7.26.2.4.1. O produto deverá estar de acordo com a resolução – RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 – Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.

#### 7.26.2.5. MICROSCÓPICAS

7.26.2.5.1. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

7.26.2.5.2. Limite máximo de fragmentos de insetos, a nível microscópico de acordo com a legislação vigente do produto.

#### 7.26.2.6. TOXICOLÓGICAS

7.26.2.6.1. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS

7.26.2.6.2. Poderão ser pesquisados outros microorganismos e/ou substâncias tóxicas, para verificar a sanidade do alimento, que deverão estar de acordo com a legislação vigente.

#### 7.26.3. EMBALAGEM

7.26.3.1. A embalagem inicial deverá ser em sacos plásticos atóxicos transparentes de 500 gramas a 2 Kg para o macarrão, reembalados em fardos devidamente fechados.

7.26.3.2. Serão consideradas impróprias para o consumo embalagens defeituosas e que exponham o produto à deterioração / contaminação.

7.26.3.3. Embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa fornecedora, estando, porém sujeitas à aprovação da CRAISA.

#### 7.26.4. ROTULAGEM

7.26.4.1. Os produtos deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente.

7.26.4.2. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- a) Identificação do produto;
- b) Nome e endereço do fabricante;
- c) Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- d) Componentes do produto, com informações nutricionais;
- e) Peso líquido;
- f) Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem final);
- g) Número do lote se houver.

#### 7.26.5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

7.26.5.1. As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar cópia reprográfica autenticada:

7.26.5.1.1. Do laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.

7.26.5.1.2. Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.

#### 7.27. **ITEM 28 – MOLHO DE SOJA**

7.27.1. MOLHO DE SOJA, acondicionado em embalagens plásticas atóxicas e resistentes, contendo de 0,5 a 1,0 L. (no máximo), devidamente rotulados de acordo à legislação vigente.

7.27.2. O produto deverá estar em acordo à NTA-70, do Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78 e com a Portaria RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 – ANVISA.

#### 7.28. **ITEM 29 – ORÉGANO**



7.28.1. ORÉGANO, acondicionado em embalagens plásticas atóxicas e resistentes, devidamente rotuladas, contendo de 250 a 500 g (no máximo).

7.28.2. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 do Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78 e com a Portaria 451, de 19/09/97 e anexos, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

#### **7.29. ITEM 30 – SAL REFINADO IODADO**

7.29.1. SAL REFINADO IODADO, em embalagens plásticas resistentes, atóxicas, de 01 Kg, reembalados em fardos de 30 Kg rotulados de acordo com a legislação vigente. O produto deverá possuir garantia de durabilidade mínima de 180 dias. O vencedor do certame deverá apresentar uma amostra do produto em embalagem original inicial, para verificação do produto inclusive rotulagem e ficha técnica.

7.29.2. De acordo com a Resolução RDC nº 28, de 28/03/2000, RDC nº 23, de 24/04/13, que dispõe sobre o teor de sódio no sal iodado destinado ao consumo humano.

#### **7.30. ITEM 31 – SUCO DE FRUTAS UHT 200 ML**

7.30.1. SUCO DE FRUTAS UHT 200 ML., nos sabores maçã ou uva, sem adição de açúcares, pasteurizado, pronto para beber, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes artificiais e qualquer tipo de acidulante, obtido a partir de frutas sadias, classificadas e selecionadas.

7.30.2. O produto deverá ser fornecido em embalagens individuais com cerca de 200 ml, cartonada tipo longa vida/UHT, acompanhada de canudo plástico embalado.

7.30.3. O produto não necessita de refrigeração, isento de glúten.

#### **7.31. ITEM 32 – SUPLEMENTO ALIMENTAR (JR)**

7.31.1. SUPLEMENTO ALIMENTAR (JR) em pó para utilização oral, composto basicamente de: Sacarose, maltodextrina, óleos vegetais, caseinato, lecitina de soja, vitaminas e minerais, Vitamina A, Vitamina E, Vitamina D, Vitamina K, Niacina, Vitamina



---

C, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina B12, ácido pantotênico, ácido fólico, Biotina, Colina, Cálcio, Ferro, Potássio, Zinco, Magnésio, Cobre, Cromo, Selênio, Iodo, Molibdênio, Fosforo, Cloro ou Cloreto, Manganês. Para crianças maiores de 01 ano de idade; em embalagens com cerca de 400 gramas, rotuladas de acordo com a legislação vigente. No sabor baunilha. O produto deverá ser isento de glúten e lactose.

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

Santo André, 18 de abril de 2018.

***DENISE BARADEL CARRAMASCHI***

***Diretora Administrativa Financeira***



ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL – envelope “A 1 – COTA PRINCIPAL”

Nome da empresa:						
Endereço:						
CNPJ:		Inscrição Estadual:				
Edital/ Pregão nº		Data e horário de abertura:				
Especificação do objeto conforme edital:						
ITEM	QUANT. ESTIM. ANO COTA PRINCIPAL	UNID.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL PARA 12 MESES
1	360	Kg	<b>BISCOITO</b> , contendo os seguintes ingredientes básicos: farinha de arroz e/ou farinha de milho e/ou fécula de mandioca, podendo conter outros ingredientes desde que declarados. SENDO ISENTO DE GLÚTEN, PROTEÍNA DO LEITE, OVOS, SOJA E TRAÇOS DESSES ALIMENTOS, ISENTOS DE GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS. Indicado para indivíduos com Doença Celíaca, alergia a trigo, alergia a proteína do leite, alergia a ovos e alergia a soja. Em embalagens de 30 a 200 gramas. Devendo ser apresentada no mínimo duas opções de sabores.			
2	14400	Kg	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b> , é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada a partir dos seguintes ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação desde que mencionados e que não descaracterizem o produto, isentos de gorduras trans e corantes de qualquer natureza.			
3	27000	L	<b>LEITE AROMATIZADO SABOR BAUNILHA</b> Leite esterilizado, aromatizado, sabor baunilha, em embalagens de 200 ml., UHT, contendo: leite, açúcar, minerais: Fe, Zinco, Fosfato Tricálcico e Vitaminas: A, C, D, E, B1 e B12 e aromatizante natural. Deve ser pronto para beber, necessitando somente abrir a embalagem, não necessitando de refrigeração para conservação. O produto deverá ser fornecido em embalagens individuais, cartonada tipo longa vida/UHT. Não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais.			
4	27000	L	<b>LEITE AROMATIZADO SABOR CHOCOLATE</b> Leite esterilizado, aromatizado, sabor chocolate, em embalagens de 200 ml., UHT, contendo: leite, cacau, açúcar, minerais: Fe, Zinco, Fosfato Tricálcico e Vitaminas: A, C, D, E, B1 e B12 e aromatizante natural. Deve ser pronto para beber, necessitando somente abrir a embalagem, não necessitando de refrigeração para conservação. O produto deverá ser fornecido em embalagens individuais, cartonada tipo longa vida/UHT. Não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais.			
5	18000	Kg	<b>MACARRAO PENNE INTEGRAL</b> Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum ou mistura de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum e/ou farelo ou fibra de trigo durum com farinha de trigo comum e/ou sêmola/ semolina de trigo e/ou farinha de trigo durum e/ou sêmola/ semolina de trigo durum e água, isento de corantes artificiais, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.			



6	18000	Kg	<b>MACARRAO CARACOLINO INTEGRAL</b> Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum ou mistura de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum e/ou farelo ou fibra de trigo durum com farinha de trigo comum e/ou sêmola/ semolina de trigo e/ou farinha de trigo durum e/ou sêmola/ semolina de trigo durum e água, isento de corantes artificiais, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.			
---	-------	----	--	--	--	--

a) 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.

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

c) 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: \_\_\_\_\_ .



**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL – envelope “A 2 – COTA RESERVADA”**

<b>Nome da empresa:</b>						
<b>Endereço:</b>						
<b>CNPJ:</b>		<b>Inscrição Estadual:</b>				
<b>Edital/ Pregão nº</b>		<b>Data e horário de abertura:</b>				
<b>Especificação do objeto conforme edital:</b>						
ITEM	QUANT. ESTIM. ANO COTA RESERVADA	UNID.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL PARA 12 MESES
1	120	Kg	<b>BISCOITO</b> , contendo os seguintes ingredientes básicos: farinha de arroz e/ou farinha de milho e/ou fécula de mandioca, podendo conter outros ingredientes desde que declarados. SENDO ISENTO DE GLÚTEN, PROTEÍNA DO LEITE, OVOS, SOJA E TRAÇOS DESSES ALIMENTOS, ISENTOS DE GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS. Indicado para indivíduos com Doença Celíaca, alergia a trigo, alergia a proteína do leite, alergia a ovos e alergia a soja. Em embalagens de 30 a 200 gramas. Devendo ser apresentada no mínimo duas opções de sabores.			
2	4800	Kg	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b> , é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada a partir dos seguintes ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação desde que mencionados e que não descaracterizem o produto, isentos de gorduras trans e corantes de qualquer natureza.			
3	9000	L	<b>LEITE AROMATIZADO SABOR BAUNILHA</b> Leite esterilizado, aromatizado, sabor baunilha, em embalagens de 200 ml., UHT, contendo: leite, açúcar, minerais: Fe, Zinco, Fosfato Tricálcico e Vitaminas: A, C, D, E, B1 e B12 e aromatizante natural. Deve ser pronto para beber, necessitando somente abrir a embalagem, não necessitando de refrigeração para conservação. O produto deverá ser fornecido em embalagens individuais, cartonada tipo longa vida/UHT. Não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais.			
4	9000	L	<b>LEITE AROMATIZADO SABOR CHOCOLATE</b> Leite esterilizado, aromatizado, sabor chocolate, em embalagens de 200 ml., UHT, contendo: leite, cacau, açúcar, minerais: Fe, Zinco, Fosfato Tricálcico e Vitaminas: A, C, D, E, B1 e B12 e aromatizante natural. Deve ser pronto para beber, necessitando somente abrir a embalagem, não necessitando de refrigeração para conservação. O produto deverá ser fornecido em embalagens individuais, cartonada tipo longa vida/UHT. Não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais.			
5	6000	Kg	<b>MACARRAO PENNE INTEGRAL</b> Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum ou mistura de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum e/ou farelo ou fibra de trigo durum com farinha de trigo comum e/ou sêmola/ semolina de trigo e/ou farinha de trigo durum e/ou sêmola/ semolina de trigo durum e água, isento de corantes artificiais, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.			
6	6000	Kg	<b>MACARRAO CARACOLINO INTEGRAL</b> Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum ou mistura de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum e/ou farelo ou fibra de trigo durum com farinha de trigo comum e/ou sêmola/ semolina de trigo e/ou farinha de trigo durum e/ou sêmola/ semolina de trigo durum e água, isento de corantes artificiais, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.			





a) 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.

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

c) 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: \_\_\_\_\_ .



**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL – envelope “A 3 – COTA EXCLUSIVA”**

<b>Nome da empresa:</b>							
<b>Endereço:</b>							
<b>CNPJ:</b>				<b>Inscrição Estadual:</b>			
<b>Edital/ Pregão nº</b>				<b>Data e horário de abertura:</b>			
<b>Especificação do objeto conforme edital:</b>							
ITEM	QUANT. ESTIM. MÊS	QUANT. ESTIM. ANO	UNID.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL PARA 12 MESES
7	8	96	Kg	<b>ACHOCOLATADO EM PO DIET</b> isento de açúcares, contendo em sua formula basicamente: maltodextrina, cacau lecitinado, edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio e/ou aspartame e/ou acesulfame-k e/ou sacarina sódica e/ou sucralose, podendo conter como ingredientes opcionais leite desnatado em pó e soro de leite, rotuladas de acordo com a legislação vigentes. Em embalagens plásticas ou latas entre 200 a 400 gramas cada.			
8	4	48	L	Latas ou vidros com bico dosador com cerca de 250 ml. de <b>AZEITE EXTRA VIRGEM DE OLIVA</b> , com acidez máxima de 0,5%, não devendo ser aromatizado, rotulado de acordo com a legislação vigente.			
9	30	360	Kg	<b>AZEITONA VERDE COM CAROÇO MÉDIA</b> , em conserva, acondicionada latas, bag's plásticos ou baldes plásticos contendo de 01 a 03 Kg, devidamente rotulados de acordo à legislação vigente. O produto deverá possuir registro em Órgão Competente.			
10	80	960	Kg	<b>BATATA PALHA</b> , composto de batata, gordura vegetal, sal e sem glúten. Obtido do processamento da batata em corte palha, sem casca submetida à fritura em temperatura e condições de higiene adequadas. Deve ser isenta de corantes, conservantes, cascas e gorduras trans, não deve apresentar pontos queimados e deve possuir textura crocante. O produto deve estar de acordo com as legislações vigentes e estar acondicionado em embalagens plásticas contendo 01 Kg, devidamente rotulados.			
11	4	48	Kg	<b>BISCOITO A BASE DE ARROZ E SAL</b> , não deverá conter traços de leite, ovo, soja e glúten, em embalagens de aproximadamente 150 gramas.			
12	7	84	Kg	<b>BISCOITO TIPO SEQUILHOS</b> à base de amido, açúcar, gordura vegetal, sal e aromatizantes naturais, podendo conter outros ingredientes desde que mencionados, mas <b>ISENTO DE LACTOSE, LEITE E DERIVADOS, TRAÇOS DE LEITE, GLUTEN E GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS</b> , nos sabores laranja e coco, ou outros sabores a serem aprovados, desde que mencionados os ingredientes no rótulo do produto. Em embalagens de 100 a 500 gramas.			
13	3	36	Kg	<b>COMPLEMENTO ALIMENTAR</b> em pó, composto basicamente de: leite em pó desnatado, açúcar e/ou maltodextrina, frutooligosacarídeos, gordura láctea, inulina, minerais, vitaminas e emulsificante lecitina de soja; em embalagens com cerca de 400 gramas, rotuladas de acordo com a legislação vigente. Nos sabores baunilha, chocolate e morango. O produto deverá ser isento de gorduras trans.			



14	2	24	Kg	<b>CREME VEGETAL SEM SAL</b> , isento de leite e traços de leite, embalagem 250 grs, conforme especificações em anexo.			
15	30	360	Kg	<b>CHAMPIGNON EM CONSERVA</b> , fatiado, acondicionado em baldes plásticos contendo aproximadamente 02 Kg. O produto deverá ter durabilidade de 180 dias e apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original do produto. Outras embalagens poderão ser apresentadas.			
16	80	960	Kg	<b>PÓ PARA PREPARO DE CURAU COM LEITE</b> , contendo basicamente: açúcar, farinha de milho pré-gelatinizada, leite em pó, gordura vegetal, aroma e corante natural. O produto deverá ser embalado em pacotes de 01 a 02 Kg, acondicionado em caixas de papelão contendo até 10 unidades e rotulado conforme a legislação vigente. O produto deverá ter durabilidade de 180 dias, ficha técnica e apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original do produto.			
17	2	24	Kg	<b>CANELA EM CASCA</b> Canela em casca da Cinna Momum Cassis (Ness) Blume (Canela da China) seca, sendo ela parcialmente privada de sùber. Deve ser procedente de cascas de espécimes vegetais genuínas, sãs e limpas. O produto deve estar de acordo com a NTA 70 do Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978 e rotulado de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original do produto.			
18	2	24	Kg	<b>CANELA EM PÓ</b> Canela em casca moída da Cinna Momum Cassis (Ness) Blume (Canela da China) seca, sendo ela parcialmente privada de sùber. Deve ser procedente de cascas de espécimes vegetais genuínas, sãs e limpas. O produto deve estar de acordo com a NTA 70 do Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978 e rotulado de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original do produto.			
19	0,3	3,6	Kg	<b>ESPESSANTE E/OU GELIFICANTE PARA ALIMENTOS</b> . Devendo ser a base de maltodextrina e/ou amido de milho modificado, instantâneo com estabilizante. O produto não deve alterar a cor, sabor e cheiro dos alimentos. Indicado para indivíduos com diagnóstico de disfagia e dieta com modificação de consistência. Em embalagem com cerca de 300 gramas.			
20	1,2	14,4	Kg	<b>FORMULA INFANTIL E DE SEGMENTO</b> para lactentes, em pó, HIPERCALÓRICA (1Kcal/ml), nutricionalmente completa, destinada a necessidades dietoterápicas específicas. Produto poderá ser utilizado para alimentação de crianças de 0 a 3 anos de idade. Ingredientes básicos: óleos vegetais, maltodextrina, soro de leite, leite em pó desnatado, galactooligossacarídeos, frutooligossacarídeos, carbonato de cálcio, fostato de cálcio. Fonte de proteína: soro de leite desmineralizado, leite em pó desnatado, concentrado proteico de soro de leite, caseinato. Não deve conter glúten. Embalagem: latas de 400 g, rotuladas de acordo com a legislação vigente			



21	60	720	Kg	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> ( <i>triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , enriquecida com ferro e ácido fólico (RDC 344/02 de 13/12/2002).			
22	5	60	Kg	<b>GELÉIA DE FRUTAS</b> , nos sabores morango ou goiaba, obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com água e concentrado até a consistência gelatinosa, sem adição de açúcar. <b>Em embalagens do tipo blister</b> contendo aproximadamente <b>15 gramas</b> . Produto poderá ser mantido fora de refrigeração podendo ser utilizado em atividades externas.			
23	20	240	L	<b>LEITE SEMI DESNATADO ISENTO DE SULFITO</b> , fortificado com ferro e vitaminas, em embalagens cartonadas tipo UHT, com 01 litro, rotuladas de acordo com a legislação vigente. Para alimentação de crianças com dieta hipogordurosa e alergia a sulfito, a partir de 01 ano de idade.			
24	10	120	L	<b>LEITE INTEGRAL UHT ISENTO DE LACTOSE E SULFITO</b> , com enzima lactase, fortificado com ferro e vitaminas, em embalagens cartonadas tipo UHT, com 01 litro, rotuladas de acordo com a legislação vigente. Para alimentação de crianças com intolerância a lactose e alergia a sulfito, a partir de 01 ano de idade.			
25	25	300	Kg	<b>MACARRÃO DE FORMATO CURTO (PENE, PARAFUSO, FUSILI OU CARACOL)</b> , devendo ser A BASE DE MILHO OU FARINHA DE MILHO, podendo ser enriquecido com vitaminas minerais, sendo isento de glúten, ovos, lactose, leite, soja, todos os traços destes alimentos e gorduras trans, em embalagens plásticas atóxicas de 200 à 500 gramas.			
26	180	2160	Kg	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PENNE</b> Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.			
27	180	2160	Kg	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO CARACOLINO</b> Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial, da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico com água e ovos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, ou seja, RDC 263/05.			
28	50	600	L	<b>MOLHO DE SOJA</b> , acondicionado em embalagens plásticas atóxicas e resistentes, contendo de 0,5 a 1,0 L. (no máximo), devidamente rotulados de acordo à legislação vigente. O produto deverá estar em acordo à NTA-70, do Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78 e com a Portaria RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 – ANVISA.			

29	4	48	Kg	<b>ORÉGANO</b> , acondicionado em embalagens plásticas atóxicas e resistentes, devidamente rotuladas, contendo de 250 a 500 g (no máximo). O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 do Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78 e com a Portaria 451, de 19/09/97 e anexos, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. O vencedor do certame deverá apresentar uma amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente.			
30	1.600	19200	Kg	<b>SAL REFINADO IODADO</b> , em embalagens plásticas resistentes, atóxicas, de 01 Kg, reembalados em fardos de 30 Kg rotulados de acordo com a legislação vigente. O produto deverá possuir garantia de durabilidade mínima de 180 dias. O vencedor do certame deverá apresentar uma amostra do produto em embalagem original inicial, para verificação do produto inclusive rotulagem e ficha técnica. De acordo com a Resolução RDC nº 28, de 28/03/2000, RDC nº 23, de 24/04/13, que dispõe sobre o teor de sódio no sal iodado destinado ao consumo humano. - Para uso no Programa de Alimentação Escolar, nas unidades escolares municipais.			
31	10	120	L	<b>SUCO DE FRUTAS UHT 200 ML.</b> , nos sabores maçã ou uva, sem adição de açúcares, pasteurizado, pronto para beber, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes artificiais e qualquer tipo de acidulante, obtido a partir de frutas sadias, classificadas e selecionadas. O produto deverá ser fornecido em embalagens individuais com cerca de 200 ml, cartonada tipo longa vida/UHT, acompanhada de canudo plástico embalado. O produto não necessita de refrigeração, isento de glúten.			
32	8	96	Kg	<b>SUPLEMENTO ALIMENTAR (JR)</b> em pó para utilização oral, composto basicamente de: Sacarose, maltodextrina, óleos vegetais, caseinato, lecitina de soja, vitaminas e minerais, Vitamina A, Vitamina E, Vitamina D, Vitamina K, Niacina, Vitamina C, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina B12, ácido pantotênico, ácido fólico, Biotina, Colina, Cálcio, Ferro, Potássio, Zinco, Magnésio, Cobre, Cromo, Selênio, Iodo, Molibdênio, Fosforo, Cloro ou Cloreto, Manganês. Para crianças maiores de 01 ano de idade; em embalagens com cerca de 400 gramas, rotuladas de acordo com a legislação vigente. No sabor baunilha. O produto deverá ser isento de glúten e lactose.			

a) 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.



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

---

**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): ....., **CRENCIA** 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



---

A N E X O V

---

**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





---

**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



---

---

A N E X O V I

---

**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



---

A N E X O V I I

---

**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, bem como no inciso V, art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93.

---

Assinatura



ANEXO VIII

**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, **se vencedora do certame**, apresentará **no prazo de 72 horas após o término da sessão do pregão, sob pena de inabilitação**, amostra de todos os itens que compõem o edital, e com relação aos itens 3 e 4 do Edital (LEITE AROMATIZADO SABOR BAUNILHA E CHOCOLATE) 02 (duas) amostras do produto em embalagem inicial original de 200ml e com relação aos itens 5 e 6 do Edital (MACARRÃO INTEGRAL TIPO PENNE E CARACOLINO 02 (duas) amostras do produto em embalagem inicial original, bem como, **no prazo de 10 (dez) dias úteis após o término da sessão do pregão, sob pena de inabilitação**, se compromete a entregar, em original ou cópia reprográfica autenticada, os seguintes documentos:

**ITEM 2 – BISCOITO DOCE TIPO MARIA**

Do laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.

Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento.

**ITEM 3 – LEITE AROMATIZADO SABOR BAUNILHA**

Ficha técnica, com indicação ou assinatura do Responsável Técnico, contendo:

- o) Identificação do produto;
- p) Nome e endereço do fabricante;
- q) Validade do produto ou prazo máximo para consumo;
- r) Componentes do produto;
- s) Peso líquido;
- t) Condições de armazenamento (temperatura máxima para conservação);
- u) Informações nutricionais.

Certificado de Registro do produto no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de sua publicação no Diário Oficial da União.

Laudo bromatológico completo do produto, contendo análise sensorial, físico-químico, microbiológica e microscópica.

#### **ITEM 4 – LEITE AROMATIZADO SABOR CHOCOLATE**

Ficha técnica, com indicação ou assinatura do Responsável Técnico, contendo:

- o) Identificação do produto;
- p) Nome e endereço do fabricante;
- q) Validade do produto ou prazo máximo para consumo;
- r) Componentes do produto;
- s) Peso líquido;
- t) Condições de armazenamento (temperatura máxima para conservação);
- u) Informações nutricionais.

Certificado de Registro do produto no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou de sua publicação no Diário Oficial da União.

Laudo bromatológico completo do produto, contendo análise sensorial, físico-químico, microbiológica e microscópica.

#### **ITEM 5 E 6 – MACARRAO INTEGRAL TIPO PENNE / CARACOLINO**

Laudo bromatológico completo, contendo análise sensorial, físico-químico, microbiológico e microscópico.

Ficha técnica com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.

#### **ITEM 7 – ACHOCOLATADO EM PÓ**

Do laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.

Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.

#### **ITEM 14– CREME VEGETAL SEM SAL**

Da ficha técnica com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto; peso líquido; condições de armazenamento, componentes do produto, com informações nutricionais.

#### **ITEM 21 – FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**

Do laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-químico, microbiológica e microscópica.

Da ficha técnica com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento.

#### **ITEM 26 – MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PENNE**

Do laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.

Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.



---

**ITEM 27 – MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO CARACOLINO**

Do laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.

Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.

---

Assinatura



---

ANEXO IX

---

**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





---

---

A N E X O X

---

**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



ANEXO XI

**MINUTA DE CONTRATO**

**TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO 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 seus Estatutos Sociais por seu Superintendente e Diretora Administrativa Financeira, a seguir denominada simplesmente **CRAISA**, e de outro ....., 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 Lei nº 8.666/93, e alterações posteriores, Lei Federal n. 10.520/02. Decreto Municipal N. 14.890/03, Processo de Compras nº ....., Pregão nº ....., e de conformidade com as cláusulas e seguintes condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O presente contrato tem por finalidade a contratação de empresa para fornecimento de “gêneros alimentícios” considerando o fornecimento parcelado mensal durante o período de 12 (doze) meses, de acordo de acordo com a necessidade da CRAISA e conforme descrição e quantidades abaixo:

LOTE				
ITEM	QTD. EST./ANO	UNI.	Descrição do produto	MARCA



---

## CLÁUSULA SEGUNDA - DESCRIÇÃO DO OBJETO

### CLÁUSULA TERCEIRA - LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

3.1. A empresa fornecedora deverá entregar o produto no almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar da CRAISA na Av. Capuava, nº 540, Bairro Homero Thon, na cidade de Santo André, ou em qualquer outro lugar determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

3.2. Fica reservado a CRAISA, o direito de alterar quantidades solicitadas até o dia anterior à efetiva entrega.

### CLÁUSULA QUARTA - PRAZO DE ENTREGA

4.1. O prazo para o início da entrega do produto é de até 05 (cinco) dias corridos contados a partir da data da encomenda do produto pela CRAISA.

4.2. A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 30 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

### CLÁUSULA QUINTA - VIGÊNCIA E CONDIÇÕES DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS CONTRATADOS:

5.1. As entregas deverão ser efetuadas conforme descrito no Anexo II do Edital.

5.2. Os produtos/serviços adquiridos deverão ser entregues de acordo com as especificações constantes do edital, na forma prevista na proposta naquilo em que não o contrariar, dentro dos prazos estabelecidos, sob pena de incorrer a Contratada nas sanções previstas no edital.

5.3. Caso as características básicas e/ou a qualidade do produto não correspondam às exigências do presente objeto, 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, sem qualquer ônus para a CRAISA e independentemente da aplicação das penalidades cabíveis

5.4. O contrato terá vigência por **12 (doze) meses consecutivos**, podendo ser prorrogado por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses, de acordo com a legislação vigente, desde que haja necessidade da continuidade dos serviços.



### CLÁUSULA SEXTA - DAS DESPESAS

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

6.2 O carregamento, transporte e descarregamento dos produtos junto ao local de entrega correrão por conta e responsabilidade do fornecedor.

6.3. Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número da licitação e do contrato, obrigatoriamente.

### CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

7.1. O valor global do presente contrato para 12 (doze) meses é estimado em R\$ ..... , sendo R\$..... mensais, **considerando:**

LOTE						
ITEM	QTD. EST./ANO	UNI.	Descrição do produto	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL PARA 12 MESES
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES						

7.2. 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.

### CLÁUSULA OITAVA - FORMA DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário, 15 (quinze) dias fora a quinquena, contados da efetiva entrega do objeto. A CRAISA verificará a fatura, que deverá constar o número do presente contrato.

8.2. A Contratada ficará obrigada 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, durante a execução contratual.**



8.3. A CONTRATADA, obrigatoriamente, deverá fazer constar da Nota fiscal, a marca do produto entregue, o número da licitação e do contrato.

#### **CLÁUSULA NONA - RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA**

9.1. 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.

9.2. A CONTRATADA se obriga a manter, durante a execução do contrato, as condições e obrigações relativas à habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, 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. 87, IV, da Lei Federal nº 8.666/93.

9.3. 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.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DIREITOS DA CRAISA**

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

10.2. 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.

10.3. 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.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO CONTROLE DE QUALIDADE**

11.1. A CRAISA realizará, a seu exclusivo critério, controle de peso, embalagens, qualidade e demais características do produto.



11.2. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 48 h (quarenta e oito horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

11.3. A critério da CRAISA, serão realizadas visitas aos fornecedores, por seus técnicos, com a finalidade de avaliar as condições de produção do alimento em questão, que deverá estar de acordo com a legislação em vigor.

11.4. Fica reservado à CRAISA, o direito de opinar sobre a qualidade dos produtos a cada entrega pela Empresa fornecedora, podendo rejeitar no todo ou em parte os produtos que estiverem em desacordo com a Licitação.

11.5. A CRAISA poderá solicitar um laudo de inspeção da Vigilância Sanitária do município onde a empresa produtora se localiza durante a vigência do contrato.

11.6. A critério da CRAISA, poderá ser realizada análise laboratorial, a qualquer tempo, em qualquer quantidade durante a vigência do contrato, análises essas pagas pela contratada, em laboratório escolhido pela CRAISA.

11.7. Com relação **ao biscoito tipo maria (item 2) e ao achocolatado em pó diet (item 7)**, a qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da Craisa, na entrega junto ao Almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar e na utilização do produto nas unidades escolares.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES**

12.1. A contratada ficará sujeita às penalidades previstas no capítulo IV da Lei federal nº 8.666/93, com as alterações introduzidas pela Lei federal nº 8.883/94, Lei 10.520/02 e demais normas pertinentes, a seguir:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por até 05 (cinco) anos, nos termos indicados no parágrafo oitavo, item 8.1.

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração

Pública.

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

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.

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

12.4. Constatada a inexecução contratual ou a hipótese da cláusula 13.2., subitem alínea "a" será a contratada intimada da intenção da CRAISA quanto à aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, nos termos do art. 87, §2º e §3º da Lei 8.666/93.

12.5. 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, nos termos do art. 109, I, “f” da Lei 8.666/93.

12.6. 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.

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

12.8. 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.

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

a) produto ou serviço que estiver 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.

12.10. Além das penalidades expressas no Edital e termo contratual, poderão ser impostas outras penalidades previstas no artigo 7º da Lei Federal 10.520/02 e nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666 / 93, conforme a gradação da falta cometida.





---

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - TRIBUTOS E DEMAIS ÔNUS**

13.1. 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 QUARTA – DIVULGAÇÃO**

14.1. 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.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - TRAMITAÇÃO DE DOCUMENTOS**

15.1. 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.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - GESTÃO DO CONTRATO**

17.1. A gestão do presente contrato será efetuada pela **Supervisão de Restaurante e Supervisão de Alimentação Escolar**, que deverão 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.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - CASOS DE RESCISÃO**

17.1. 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 77/78/79 e 80 da Lei 8.666/93 e posteriores alterações.



**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – RESOLUÇÃO**

18.1. 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 NONA - FORO**

19.1. 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 .....

**REINALDO MESSIAS DA SILVA**

**Superintendente**

**DENISE BARADEL CARRAMASCHI**

**Diretora Administrativa Financeira**

\_\_\_\_\_  
Empresa contratada

TESTEMUNHAS: 1. \_\_\_\_\_

Nome:

2. \_\_\_\_\_

Nome:



ANEXO XII

**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 XIII

---

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE:** \_\_\_\_\_

**CONTRATADO:** \_\_\_\_\_

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):** \_\_\_\_\_

**OBJETO:** \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:
  - a) o ajuste acima referido estará sujeito 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, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
  - c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
  - d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.
2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:
  - a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;



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

**LOCAL e DATA:** \_\_\_\_\_

**GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_

E-mail institucional \_\_\_\_\_

E-mail pessoal: \_\_\_\_\_

Telefone(s): \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Responsáveis que assinaram o ajuste:**

Pelo CONTRATANTE:

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_

E-mail institucional \_\_\_\_\_

E-mail pessoal: \_\_\_\_\_

Telefone(s): \_\_\_\_\_



---

Assinatura: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_

E-mail institucional \_\_\_\_\_

E-mail pessoal: \_\_\_\_\_

Telefone(s): \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela CONTRATADA:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_

E-mail institucional \_\_\_\_\_

E-mail pessoal: \_\_\_\_\_

Telefone(s): \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_