



EDITAL PREGÃO PRESENCIAL 010/17

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

1. 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, Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e Lei Municipal nº 9.487/13 com as alterações posteriores, pelos Decretos Municipais nºs 14.890/03, 15.182/05 e 15.123/04 e Decreto Federal nº 6.204/07, processada em conformidade com as disposições deste edital.

1.2. Os envelopes intitulados de “A” - Propostas 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 (item 1)**, quando serão recebidos e abertos na forma prevista neste edital.

2. OBJETO

2.1. Conforme descrito no **Anexo I (item 1)**.

3. 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)**.

4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTES

4.1. Conforme descrito no **Anexo I (itens 4 e 6)**.

5. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DOS PRODUTOS OU SERVIÇOS

5.1. A Contratada ficará obrigada a entregar o (s) produto (s) e/ou executar o (s) serviço (s) conforme estabelecido neste edital e em seus anexos.

6. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

6.1. Poderão participar da licitação as interessadas, doravante denominadas Licitantes, que pertencerem ao ramo de atividade pertinente com o objeto desta licitação e que



atenderem a todas as exigências deste Edital e de seus Anexos, consoante a forma abaixo:

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).

6.2. 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 no item 6 deste 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. 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 1 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 deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes específicos para formular lances verbais, bem como para a prática de todos os atos inerentes ao certame, portando documento pessoal de identificação, documentação comprobatória dos poderes do credenciante, 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 micros 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.**

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

7.2.6. 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.**

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

7.2.8. Nenhum interessado poderá representar mais de uma empresa.

7.2.9. 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 e da COTA RESERVADA, **SEPARADAMENTE, CADA QUAL, EM INVÓLUCROS DISTINTOS**, conforme o enquadramento da empresa, nos termos dos itens 7.2.1 e 7.2.2 deste Edital e na forma abaixo estabelecida, e do ENVELOPE “B” contendo os Documentos de Habilitação, ambos em invólucros separados, indevassáveis, e devidamente lacrados, contendo os seguintes dizeres em suas faces externas:

*ENVELOPE “A 1”
COTA PRINCIPAL – Participação de empresas de qualquer forma
societária.
EDITAL DE PREGÃO Nº
PROPOSTA DE PREÇO
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ*



ENVELOPE "A 2"
*COTA RESERVADA – Participação somente para microempresas,
Empresas de Pequeno Porte e Equiparados.*
EDITAL DE PREGÃO Nº
PROPOSTA DE PREÇO
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ

ENVELOPE "B"
EDITAL DE PREGÃO Nº
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ

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

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;**
- c) Deverão ser considerados e incluídos todos os custos diretos e indiretos, como frete, encargos fiscais, comerciais, sociais, trabalhistas e outros, sendo que aplicando o percentual, 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 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 à participação destas.

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

7.4.2.3. 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 à participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados.

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. 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.

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 produto 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 seqüencial, 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.

8.4.2. Haverá rodadas separadas de lances para cada item (ns) ou lote (s) relativos à COTA PRINCIPAL e à COTA RESERVADA, 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 caberá 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 14.1, para efetivar o Contrato, e assim sucessivamente,



configurando-se, neste caso, a hipótese descrita no subitem 15.18, aplicando-lhe a penalidade ali imposta.

9. JULGAMENTO

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

10. HABILITAÇÃO

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

10.2 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 10.2.1. e 10.2.2.

10.2.1 Será concedido à LICITANTE vencedora, enquadrada no caput deste item quando encerrada a fase de classificação das propostas, o prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a regularização das pendências, prorrogáveis uma única vez, por igual período a critério do Pregoeiro e, desde que solicitado, por escrito, pela LICITANTE, conforme Lei Complementar nº 147/14.

10.2.2 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.

10.3. 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 7.2.1 para as pequenas empresas. No caso do não saneamento da falha por parte da Licitante, no prazo a ela concedido, ficará inabilitada, aplicando-lhe a sanção prevista deste Edital.

10.4. Não serão aceitas certidões positivas de débito, exceto quando constar da própria



certidão ressalva que autorize a sua aceitação.

10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. 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.

10.8. 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.

10.9. 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.

10.10. Será considerada habilitada a Licitante que apresentar os documentos relacionados no Item 9, sem prejuízo do disposto no subitem 10.2 e subitens deste Edital.

10.11 Deverão ser – obrigatoriamente – encaminhados no envelope identificado pela expressão “Envelope nº 02 - Habilitação” todos aqueles documentos exigidos para a comprovação da regular habilitação do licitante conforme **item 6 do Anexo I**.

10.12O 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.

10.13Os 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.

10.14 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.

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

11 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 de 3 (três) dias úteis 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 11.1.3 ao recurso interposto contra a decisão que determinar a Anulação ou a Revogação do presente procedimento licitatório.



12 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.

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

13 GARANTIA

13.1 Desde que previsto no **Anexo I**, será exigida a prestação de garantia que não excederá a 5% (cinco por cento) do respectivo valor contratual, cabendo à contratada optar por quaisquer das modalidades assecuratórias previstas no § 1º do artigo 56 da Lei Federal n.º 8.666/93.

14 CONTRATO OU TERMO EQUIVALENTE

14.1. 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.

14.2. 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.

14.3. 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.

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

14.5. 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.

14.6. 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.

15 PENALIDADES

15.1 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:

15.1.1 Advertência;

15.1.2 Multa;

15.1.3 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, nos termos indicados no item 15.12;

15.1.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

15.2 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.

15.2.1 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.

15.3 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.



15.4 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.

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

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

15.7 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.

15.8 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.

15.9 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.

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

15.10 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.

15.11 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.

15.12 A empresa que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato ou deixar de retirar o instrumento equivalente, deixar de entregar documentos exigidos para o certame ou apresentar documentos falsos, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na



execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará 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 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) até 5 (cinco) dias úteis 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, na Coordenadoria de Assuntos Jurídicos, 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

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

18 DO FORO

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 – Especificações e quantidades
- c) Anexo III – Modelo de Proposta (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 – Modelo de Declarações
- i) Anexo IX – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;
- j) Anexo X – Minuta do Contrato;
- k) Anexo XI – Folha de dados para elaboração do contrato;
- l) Anexo XII - Termo de Ciência e de Notificação;

CIA. REG. ABAST. INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ – CRAISA
Santo André, 04 de dezembro de 2017.

DENISE BARADEL CARRAMASCHI
Diretora Administrativa Financeira



ANEXO I

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

Edital nº: 010/17 Processo de Compras nº 0088/17

Modalidade: Pregão Presencial

Abertura da sessão: 19 de dezembro de 2017 às 09h30min, 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, nº 2.195, Santa Terezinha, Santo André/SP.

1. OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE CARNES (**BOVINA, SUÍNA, FRANGO**) EMBUTIDOS E PESCADOS 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.

3. JULGAMENTO:

3.1. O critério de julgamento adotado será o **“MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE”**, levando-



se em consideração o menor preço por quilo do produto, e os termos dos itens 1.3 à 1.10 do Anexo II deste edital.

3.2. Deverão ser computados nos preços todos os tributos e despesas incidentes sobre a contratação a ser realizada.

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 quinzena, 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. Registro da Empresa proponente no Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou comprovação de fiscalização industrial e sanitária da proponente não sujeita a registro nos termos das Leis nº 1.283/50 e 7.889/89, de acordo com a legislação correspondente a cada atividade empresária, ou seja:

6.6.1. Título de Registro no SIF Serviço de Inspeção Federal da proponente, para as empresas que pratiquem comércio interestadual de produtos de origem animal, expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou;

6.6.2. Título de registro no SISP Serviço de Inspeção Estadual da proponente, para as empresas que pratiquem comércio intermunicipais de produtos de origem animal, expedido pela Secretaria Estadual da Agricultura da sede da licitante, ou;

6.6.3. SIM Serviço de Inspeção Municipal da proponente, para as empresas que pratiquem comércio de produtos de origem animal, no âmbito do Município de Santo André, expedido pelo órgão responsável, nos termos do art. 4º, alínea "c" da Lei nº 7.889/89, ou;

6.6.4. Comprovação de fiscalização industrial e sanitária da proponente, promovidos por órgãos federais, distrital, estadual ou congêneres municipais, nos exatos termos e limites impostos pelas normas legais incidentes, leis 1.283/50 e 7.889/89 em nome da licitante.

6.7. 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 VI** deste Edital.

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



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

B. Documentos Relativos à Regularidade Fiscal da empresa licitante:

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

6.11. 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).

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

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

6.14. 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.



6.15. 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:

6.16. 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.

6.17. Balanco patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerradas há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, inclusive para as ME's e EPP's.

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

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

6.18. 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.

7. DOS LANCES

7.1. Os lances deverão incidir sobre o **“MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE”**, levando-se em



consideração o menor preço por quilo do produto, e os termos dos itens 1.3 à 1.10 do Anexo II deste edital.

8. PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO

8.1. É facultada 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.

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

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

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

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

Santo André, 04 de dezembro de 2017.

DENISE BARADEL CARRAMASCHI
Diretora Administrativa Financeira

ANEXO II

DESCRIÇÃO DO OBJETO

1. OBJETO

1.1. A presente licitação possui como objeto o fornecimento de **“CARNES (BOVINA, SUÍNA, FRANGO) EMBUTIDOS E PESCADOS”**, conforme descrição e quantidades abaixo:

Lote 01 – CARNE DE FRANGO												
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE 1A	COTA RESERVADA (25%) LOTE 1B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 2.130	2.130	25.560	19.170	6.390	KG	<u>Coxa e sobrecoxa de frango</u> , pesando entre 280 a 320 g.					
2	SR - 2.100	2.100	25.200	18.900	6.300	KG	<u>Peito de frango sem osso e sem pele</u> , de boa qualidade, congelado.					
VALOR MENSAL ESTIMADO												
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES												

Lote 02 – CARNE BOVINA												
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE 2A	COTA RESERVADA (25%) LOTE 2B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 640	640	7.680	5.760	1.920	KG	<u>Coxão duro em peça</u> , de primeira qualidade resfriado e/ou congelado.					
2	SR - 440	440	5.280	3.960	1.320	KG	<u>Coxão mole em bife, congelado</u> , pesando 140 gramas cada.					
3	SR - 2.210	2.210	26.520	19.890	6.630	KG	<u>Coxão mole em peça sem capa</u> , resfriado e/ou congelado.					
4	SR - 100 SAE - 250	350	4.200	3.150	1.050	KG	<u>IsCAS ou tiras de fígado congelado</u> , com formato aproximado de 1 cm por 5 cm.					
5	SR - 960 SAE - 5.000	5.960	71.520	53.640	17.880	KG	<u>Miolo de acém em cubos</u> , com formato aproximado de 1,5cm por 1,5cm, congelado, deverá estar embalado em saco plástico atóxico, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens plásticas, peso líquido de 01 a 05kg.					
VALOR MENSAL ESTIMADO												
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES												

Lote 03 – CARNE BOVINA PRÉ-PREPARADA												
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE 3A	COTA RESERVADA (25%) LOTE 3B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 460	460	5.520	4.140	1.380	KG	<u>Almôndega bovina congelada</u> , contendo de 15 a 25g cada unidade aproximadamente.					
2	SR - 680	680	8.160	6.120	2.040	KG	<u>Bife rolê recheado com bacon</u> , pesando 160 gramas cada.					
3	SR - 390	390	4.680	3.510	1.170	KG	<u>Charque em cubos</u> de 05 a 07 cm3.					
VALOR MENSAL ESTIMADO												
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES												



Lote 04 – CARNE SUÍNA												
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE 4A	COTA RESERVADA (25%) LOTE 4B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 55	55	660	495	165	KG	<u>Bacon defumado</u> , de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado em acordo à legislação vigente.					
2	SR 1.200	1.200	14.400	10.800	3.600	KG	<u>Bisteca suína de carré com osso</u> , congelada, pesando em média 170 a 180 gramas cada.					
3	SR - 720	720	8.640	6.480	2.160	KG	<u>Copa lombo suíno em peça congelado</u>					
4	SR - 200	200	2.400	1.800	600	KG	<u>Costela suína salgada</u>					
5	SR - 200	200	2.400	1.800	600	KG	<u>Paleta suína salgada</u>					
6	SAE - 1.200	1.200	14.400	10.800	3.600	KG	<u>Pernil suíno em cubos</u> (congelado)					
VALOR MENSAL ESTIMADO												
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES												

Lote 05 – EMBUTIDOS												
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE 5A	COTA RESERVADA (25%) LOTE 5B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 210	210	2.520	1.890	630	KG	<u>Linguica calabresa defumada tradicional</u> , inteira e embalada a vácuo					
2	SR - 840	840	10.080	7.560	2.520	KG	<u>Linguica frescal suína (pernil)</u> , de primeira qualidade.					
3	SR - 160	160	1.920	1.440	480	KG	<u>Salsicha tipo hot dog</u>					
VALOR MENSAL ESTIMADO												
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES												

Lote 06 – PESCADOS												
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE 6A	COTA RESERVADA (25%) LOTE 6B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR 160	160	1.920	1.440	480	KG	<u>Cação em cubos congelado</u> , com peso médio de 30 g, com variação de no máximo 10% para mais ou menos.					
2	SR 470	470	5.640	4.230	1.410	KG	<u>Cação em postas congelado</u>					
3	SR 1.350	1.350	16.200	12.150	4.050	KG	<u>File de peixe polaca do Alasca</u> , congelado, com peso médio de 120 gramas, com variação de no máximo 10% para mais ou menos.					
VALOR MENSAL ESTIMADO												
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES												

1.2. Cotar preço considerando o pagamento para 15 (quinze) dias fora a quinzena, 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.

1.3. A empresa deverá apresentar a proposta conforme abaixo:

1.3.1. Para o percentual indicado nos Lotes 01,02,03,04 a empresa deverá considerar a publicação de 02 (dois) dias anteriores à data de abertura do certame. Caso não haja publicação neste dia, deverá ser adotado o do dia imediatamente anterior.



1.4. **Para o LOTE 01**

1.4.1. **Todos os itens:** indicar na coluna preço da tabela acima o percentual de acréscimo ou de decréscimo, que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda da cotação no Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto Frango (Frango resfriado), publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) – site: www.iea.sp.gov.br.

1.4.2. O percentual de acréscimo ou de decréscimo se constituirá no preço a ser oferecido.

1.5. **Para o LOTE 02**

1.5.1. **Itens 01; 02; 03 e 04:** Indicar na coluna preço da tabela acima, o percentual de acréscimo ou de decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda da cotação no Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto “Carne bovina resfriada – traseiro com osso”, publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA). site: www.iea.sp.gov.br.

1.5.2. **Item 05:** Indicar na coluna preço da tabela acima, o percentual de acréscimo ou de decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda da cotação no Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto “Carne bovina resfriada - dianteiro com osso”, publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA). site: www.iea.sp.gov.br.

1.5.3. O percentual de acréscimo ou de decréscimo se constituirá no preço a ser oferecido.

1.6. **Para o LOTE 03**

1.6.1. **Todos os itens:** Indicar na coluna preço da tabela acima, o percentual de acréscimo ou de decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto “Carne bovina resfriada – traseiro com osso”, publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA). site: www.iea.sp.gov.br.

1.6.2. O percentual de acréscimo ou de decréscimo se constituirá no preço a ser oferecido.



1.7. Para o LOTE 04

1.7.1. **Todos os itens:** Indicar na coluna preço da tabela acima, o percentual de acréscimo ou de decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto “Carne suína – ½ carcaça”, publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA). site: www.iea.sp.gov.br.

1.7.2. O percentual de acréscimo ou de decréscimo se constituirá no preço a ser oferecido.

1.8. Para o LOTE 05

1.8.1. **Todos os itens:** Indicar na coluna preço da tabela acima o preço fixo por kg do produto.

1.9. Para o LOTE 06

1.9.1. **Todos os itens:** Indicar na coluna preço da tabela acima o preço fixo por kg do produto.

1.10. Para todos os LOTES e todos os itens: Indicar o preço em reais (R\$) por quilograma do produto e o valor total do LOTE já com a aplicação dos respectivos percentuais (quando for o caso) e já computados nos preços todos os tributos e despesas incidentes sobre a contratação a ser realizada, como transporte, salários e demais ônus que possam recair sobre a presente contratação.

1.11. Para todos os itens: Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas alterações.

1.12. Todos os Itens

1.12.1. Deverão ser computados nos preços (percentuais), todas as despesas para o fornecimento, serviços, mão-de-obra, combustíveis, transporte, carregamento e descarregamento, benefícios diretos e indiretos, bem como todos os valores de 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.

1.12.2. Na vigência do contrato, para o percentual indicado, a empresa deverá



considerar a publicação de 02 (dois) dias anteriores à data da emissão da Nota Fiscal, sendo que essa só poderá ser emitida na data ou após a data de formalização de cada pedido efetuado pela CRAISA. Caso não haja Boletim neste dia, deverá ser utilizado o Boletim do dia imediatamente anterior. site: www.iea.sp.gov.br.

2. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

2.1. O critério de julgamento será o “**MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**”, levando-se em consideração o menor preço por quilo do produto, e os termos dos itens 1.3 à 1.10 do Anexo II deste edital.

2.2. O valor total global estimado para todos os Lotes, para 12 meses é de **R\$ 5.547.590,40 (cinco milhões e quinhentos e quarenta e sete mil e quinhentos e noventa reais e quarenta centavos)**;

3. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

3.1. A empresa declarada vencedora do certame deverá apresentar no prazo de 5 dias uma amostra de cada produto, em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem, conforme abaixo:

3.1.1. LOTES 1, 2, 3 e 4

3.1.1.1. A empresa vencedora do certame deverá apresentar **01 (uma) amostra** do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.

3.1.2. LOTE 5

3.1.2.1. **Item 01:** A empresa vencedora do certame deverá apresentar **01 (uma) amostra** do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada de acordo com a Legislação Vigente e com o nome da Empresa participante, para verificação do produto inclusive rotulagem.

3.1.2.2. **Item 02:** A empresa vencedora do certame deverá apresentar **01 (uma) amostra** do produto: **Linguiça frescal suína** em embalagem inicial original, devidamente identificada de acordo com a Legislação Vigente e com o nome da Empresa participante, para verificação do produto inclusive rotulagem.



3.1.2.3. **Item 03:** A empresa vencedora do certame deverá apresentar **01 (uma) amostra** em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação inclusive da rotulagem. Caso a descrição e características do mesmo, não correspondem às exigências do edital, este será desclassificado.

3.1.3. **LOTE 6**

3.1.3.1. **Item 03:** A empresa vencedora do certame deverá apresentar **01 (uma) amostra** do filé, em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.

3.1.3.2. **Demais itens:** A empresa vencedora do certame deverá apresentar **01 (uma) amostra** do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.

3.2. Após o término dos lances e declarado o vencedor (1º classificado), este licitante deverá apresentar, obrigatoriamente, amostra do produto ofertado, nos termos descritos no item 3 deste Anexo, que deverá estar individualmente identificada, com o número do pregão, nome da licitante e número do item ao qual se refere.

3.3. A(s) amostra(s) da empresa vencedora e classificada será(ão) analisada(s) pelo setor requisitante, através de Nutricionista(s) da Supervisão de Restaurantes e/ou Supervisão de Alimentação Escolar que emitirão parecer técnico pela aprovação ou não dessas. Em caso de dúvida poderá a CRAISA enviar o produto para análise em Laboratório Público ou credenciado, correndo por conta da licitante vencedora as despesas decorrentes da elaboração do laudo.

3.4. A AMOSTRA apresentada poderá ser submetida a testes sensoriais pelos técnicos da CRAISA para verificação da qualidade do produto.

3.5. No que tange à avaliação das amostras, os parâmetros para avaliação sensorial solicitados nos itens 3.3 e 3.4 deste Anexo, baseiam-se nas características organolépticas ou sensoriais (aspecto, cor, cheiro e sabor), microbiológicas, microscópicas e físico químicas dos produtos a serem licitados de acordo com o descrito na NTA 3 – Carnes, do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 – NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS RELATIVAS A ALIMENTOS E BEBIDAS, bem como Nota Técnica 5007/2016 do FNDE/PNAE.

3.6. Nas análises das amostras serão considerados os aspectos objetivos das especificações constantes deste Edital, (DESCRIÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO OBJETO) e sendo detectado que o produto não corresponde às características e exigências do edital, estas serão reprovadas e a licitante desclassificada.



3.7. Caso a amostra seja reprovada, será emitido parecer técnico quanto aos fatores da reprovação, e o Senhor Pregoeiro comunicará aos presentes o resultado da análise e na oportunidade, convocará o subsequente classificado para apresentar sua amostra, até final resultado do certame, pela adjudicação a um dos licitantes ou declaração de fracasso do procedimento.

3.8. Sendo a amostra aprovada será emitido parecer técnico pelo Setor Requisitante e o Senhor Pregoeiro dará prosseguimento ao certame com vistas à declaração do (s) vencedor (es).

3.9. A amostra não será devolvida, uma vez que será utilizada no momento das análises para verificação se estão de acordo com a descrição e características do produto exigidas no edital.

4. LOCAL DE ENTREGA E PRAZO:

4.1. Deverá ser entregue de acordo com as solicitações das supervisões:

4.1.1. Para a Supervisão de Alimentação Escolar:

4.1.1.1. A empresa fornecedora deverá entregar o produto no seguinte endereço, devendo ser entregue das 6:00 horas às 11:00 horas e das 13:00 horas às 15:30 horas, na Avenida Capuava n 540 - Bairro Homero Thon - Santo André, COZINHA CENTRAL – CRAISA.

4.1.1.2. Prazo de entrega: As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da Supervisão de Alimentação Escolar, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “Fax” ou e-mail com os prazos e quantidades determinados.

4.1.2. Para a Supervisão de Restaurantes:

4.1.2.1. As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 07h00 às 11h00 e das 13h00 às 15h00, no seguinte local:

a) CRAISA: Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;



b) GUARARÁ: Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

c) Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

4.1.2.2. Poderão ser solicitadas entregas aos sábados.

4.1.2.3. A empresa fornecedora deverá apresentar uma declaração comprometendo-se a efetuar as entregas nos dias e horários estabelecidos.

5. TRANSPORTE

5.1. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente (CVS 5, de 09/04/13 e CVS 15, de 07/11/91).

5.2. Observando-se que os produtos deverão ser transportados em carros refrigerados em condições que preservem tanto as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas.

5.3. O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

6. DA READEQUAÇÃO DE PREÇO

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

7. DAS DESPESAS

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

7.2 O carregamento, transporte e descarregamento dos produtos junto aos locais acima indicados correrão por conta e responsabilizados ao fornecedor.

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



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

8. DESCRITIVO DO OBJETO

8.1. LOTE 1

8.1.1. Item 01: Carne de frango, de boa qualidade, congelada e/ou resfriada, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, provenientes de animais sadios, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual.

8.1.1.1. Coxa e sobrecoxa de frango, pesando entre 280 a 320 g.

8.1.2. Item 02: Peito de frango sem osso e sem pele, de boa qualidade, congelado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, provenientes de aves sadias, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal.

8.2. LOTE 2

8.2.1. Item 01: A carne bovina Coxão Duro em peça, congelada e/ou resfriada, deverá ser manipulada em condições higiênicas satisfatórias, e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sob inspeção do SIF ou SISP ou SIM.

8.2.1.1. Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas alterações.

8.2.2. Item 02: Fornecimento e entrega parcelada de BIFE DE COXÃO MOLE, pesando 140 gramas, de primeira qualidade, congelado. A carne bovina deverá ser manipulada em condições higiênicas satisfatórias, e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

8.2.3. Item 03: A carne bovina Coxão Mole em peça, sem capa, resfriado e/ou congelado deverá ser manipulada em condições higiênicas satisfatórias, e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sob inspeção do SIF ou SISP ou SIM.

8.2.3.1. Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas alterações.

8.2.4. Item 04: FÍGADO em iscas ou tiras, CONGELADO, com formato aproximado



de 1 cm por 5 cm, manipulado sob rígidas condições higiênicas, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária manipulada em condições higiênicas satisfatórias.

8.2.5. Item 05: Carne bovina no corte miolo de acém em cubos; proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal, estadual ou municipal, procedentes de quarto dianteiro, sendo os cubos, com formato aproximado de 1,5 cm por 1,5 cm, manipulada sob rígidas condições higiênicas e sanitárias.

8.3. LOTE 3

8.3.1. Item 01: Almôndega bovina congelada, contendo de 15 a 25 g cada unidade aproximadamente, obtidas pela mistura de carne bovina moída adicionada de temperos (exceto pimenta), farinha de rosca e proteína vegetal na quantidade máxima de 4% conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Almôndega do Ministério da Agricultura, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, sob processo tecnológico adequado.

8.3.2. Item 02: Fornecimento e entrega parcelada de BIFE ROLÊ RECHEADO COM BACON, composto de bife de coxão duro (média de 160 gramas) e uma fatia de bacon com peso mínimo de 10 gramas, congelado. A carne bovina deverá ser manipulada em condições higiênicas satisfatórias e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

8.3.3. Item 03: Fornecimento e entrega parcelada de charque em cubos de 5 a 7 cm.

8.4. LOTE 4

8.4.1. Item 01: Bacon Defumado É o produto que corresponde ao corte da parede torácica-abdominal do porco, do externo ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado, sendo que este item deverá ser ofertado sem costelas.

8.4.2. Item 02: Fornecimento e entrega parcelada de bisteca suína congelada, conforme segue:

Bisteca suína de carré com osso congelada, pesando em média 170 a 180 (cento e setenta a cento e oitenta) gramas cada.



8.4.3. Item 03: Fornecimento e entrega parcelada de copa lombo suíno em peça, congelado.

8.4.4. Item 04: Fornecimento e entrega parcelada de costela suína salgada.

8.4.5. Item 05: Fornecimento e entrega parcelada de paleta suína salgada.

8.4.6. Item 06: Carne congelada de suíno sem osso – cubos de pernil; Carne de suíno com cortes de pernil em cubos e sem osso congelado de forma a garantir a temperatura de -12°C a -18°C ou inferior no centro da carne de suíno e transportada em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas específicas no item 2 a seguir.

8.5. **LOTE 5**

8.5.1. Item 01: Fornecimento e entrega mensal de LINGUIÇA CALABRESA, inteira e embalada a vácuo.

8.5.1.1. LINGUIÇA: Entende-se por LINGUIÇA, o produto cárneo industrializado elaborado a partir de carnes de uma ou mais espécies de animais de açougue, obtido na forma crua ou cozido, dessecado ou não, defumado ou não, curado ou não, adicionado ou não de gorduras, toucinho, adicionado de ingredientes e embutidos em tripas naturais ou artificiais.

8.5.1.2. Linguiça Calabresa - É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetida ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.

8.5.2. Item 02: Fornecimento e entrega parcelada de Linguiça Frescal suína (pernil).

8.5.3. Item 03: Salsicha tipo Hot Dog é o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes, exceto pimenta e derivados, embutido em envoltório natural ou artificial ou extrusado, submetido a um processamento térmico adequado. Deverá apresentar-se isenta de gorduras trans e corantes artificiais. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água (max. de 10%), amido, soja e corantes naturais.



8.5.3.1. A salsicha, depois de embutida, deverá ser atada em seções uniformes, de aproximadamente 50 g (cinquenta gramas). Podendo ser congelada ou resfriada.

8.6. **LOTE 6**

8.6.1. **Item 01:** Produto obtido através da secção longitudinal do Cação Íntegro, limpo, eviscerado, manipulado sob rígidas condições de higiene, livres de pele, cartilagens, espinhas, ossos, escamas ou resíduos de vísceras, cortado no formato cubos. Deverá ser congelado e armazenado em câmara frigorífica a -18°C (dezoito graus centígrados negativos), e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

8.6.2. **Item 02:** Fornecimento e entrega parcelada de Cação Em Postas Congelado.

8.6.2.1. Produto obtido através da secção transversal de postas de cação íntegro, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. Deverá ser congelado e armazenado em câmara frigorífica a -18°C (dezoito graus centígrados negativos), e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

8.6.3. **Item 03:** Produto obtido através da secção longitudinal do Filé De Peixe Polaca Do Alasca limpo, eviscerado, manipulado sob rígidas condições de higiene, livres de pele, cartilagens, espinhas, ossos, escamas ou resíduos de vísceras. Deverá ser congelado e armazenado em câmara frigorífica a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

9. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

9.1. **GERAIS**

9.1.1. **LOTE 1**



9.1.1.1. Item 01: Os produtos deverão estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA (Aprovado pelo Decreto nº 30691 de 29/03/52), alterados pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97 ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei nº 8.208 de 30/12/92.

9.1.1.1.1. A carne de frango, deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração.

9.1.1.2. Item 02: Os produtos deverão estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA (Aprovado pelo Decreto nº 30691 de 29/03/52), alterados pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97 ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei nº 8.208 de 30/12/92.

9.1.1.2.1. A carne de frango, deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração.

9.1.2. **LOTE 2**

9.1.2.1. Item 01: O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto 30.691 de 29/03/52 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura.

9.1.2.1.1. Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA - Padronização dos cortes de carne bovina.

9.1.2.1.2. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO.

9.1.2.1.3. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que



possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes.

9.1.2.1.4. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina corte COXÃO DURO, EM PEÇAS, conforme padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar.

9.1.2.1.5. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

9.1.2.1.6. 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. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

9.1.2.1.7. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria nº 46, de 10/02/98, M.A.P.A., incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como ímãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

9.1.2.2. Item 02: O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto 30.691 de 29/03/52 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura.

9.1.2.2.1. Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA - Padronização dos cortes de carne bovina.

9.1.2.2.2. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - REGULAMENTO



TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO.

9.1.2.2.3. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes.

9.1.2.2.4. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina corte BIFE DE COXÃO MOLE, conforme padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar.

9.1.2.2.5. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

9.1.2.2.6. 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. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

9.1.2.2.7. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria nº 46, de 10/02/98, M.A.P.A., incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como ímãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

9.1.2.3. Item 03: O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto 30.691 de 29/03/52 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura.



9.1.2.3.1. Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA - Padronização dos cortes de carne bovina.

9.1.2.3.2. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO.

9.1.2.3.3. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes.

9.1.2.3.4. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina corte COXÃO MOLE EM PEÇA, SEM CAPA conforme padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar.

9.1.2.3.5. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

9.1.2.3.6. 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. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

9.1.2.3.7. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria nº 46, de 10/02/98, M.A.P.A., incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como ímãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.



9.1.2.4. Item 04: O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA (Aprovado pelo Decreto nº 30691 de 29/03/52), alterados pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97 ou Regulamento do SISP – Decreto 36.964 de 23/06/93 que regulamenta a lei nº 8.208 de 30/12/92.

9.1.2.4.1. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO.

9.1.2.4.2. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes.

9.1.2.5. Item 05: O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto 30.691 de 29/03/52 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura

9.1.2.5.1. Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA - Padronização dos cortes de carne bovina

9.1.2.5.2. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO.

9.1.2.5.3. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes.

9.1.2.5.4. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina corte MIOLO DE ACÉM EM CUBOS conforme padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate,



corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar.

9.1.2.5.5. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

9.1.2.5.6. 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. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

9.1.2.5.7. É recomendado que o (s) estabelecimento (s) tenha (m) implantado (s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria nº 46, de 10/02/98, M.A.P.A., incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

9.1.3. **LOTE 3**

9.1.3.1. Item 01: De acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Almôndega - Instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 - do Ministério da Agricultura e Abastecimento: A carne bovina utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carnes mecanicamente separadas. (Instrução Normativa nº 83 de 21/11/03, anexo II do Ministério da Agricultura).

9.1.3.2. Item 02: Os produtos deverão estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Ministério da Agricultura – RIISPOA e demais legislações vigentes pertinentes ao objeto. A carne bovina em bifés, deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.



9.1.3.3. Item 03: Os produtos deverão estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA (Aprovado pelo Decreto nº 30691 de 29/03/52), alterados pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97 ou Regulamento do SISP – Decreto 36.964 de 23/06/93 que regulamenta a lei nº 8.208 de 30/12/92.

9.1.3.3.1. A carne deverá apresentar-se livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração.

9.1.3.3.2. Charque corresponde à carne bovina salgada e dessecada. Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal, com soluções contendo substâncias aprovadas pelo D.I.P.O.A. que se destinem a evitar alterações de origem microbiana, seguindo técnicas e proporções indicadas.

9.1.3.3.3. O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

9.1.3.3.4. O charque será considerado alterado quando:

- a) Gordura está rançosa;
- b) Odor e sabor desagradáveis, anormais;
- c) Amolecido, úmido e pegajoso;
- d) Com áreas de coloração anormal;
- e) Apresenta larvas ou parasitas;
- f) Por alterações outras, a juízo da Inspeção Federal.

9.1.3.3.5. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas satisfatórias, e proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

9.1.3.3.6. A carne deverá ser de procedência idônea, inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Serviço de Inspeção de São



Paulo (S.I.S.P.), ou Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

9.1.4. **LOTE 4**

9.1.4.1. Item 01: Os produtos deverão estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA (Aprovado pelo Decreto nº 30691 de 29/03/52), alterados pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97, ou Regulamento do SISP – Decreto nº 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei nº 8.208 de 30/12/92.

9.1.4.1.1. Os embutidos deverão ser preparados com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas, e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos.

9.1.4.1.2. Os produtos não deverão apresentar as superfícies úmidas, pegajosas, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

9.1.4.2. Item 02: As carnes deverão apresentar-se livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração.

9.1.4.2.1. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas satisfatórias e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

9.1.4.2.2. As carnes deverão ser de procedência idônea, inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (S.I.S.P.) ou Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) e no qual está de acordo com o Decreto Estadual nº 12.486/78 NTA nº 3 e portaria da SUNAB nº 35 de 30/09/82 artigo 2º.

9.1.4.3. Item 03: As carnes deverão apresentar-se livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração.

9.1.4.3.1. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas



satisfatórias, e proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

9.1.4.3.2. As carnes deverão ser de procedência idônea, inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (S.I.S.P.) ou Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) e no qual está de acordo com o Decreto Estadual nº 12.486/78 NTA nº 3 e portaria da SUNAB nº 35 de 30/09/82 artigo 2º.

9.1.4.4. Item 04: Os produtos deverão estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA (Aprovado pelo Decreto nº 30691 de 29/03/52), alterados pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97 ou Regulamento do SISP – Decreto nº 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei nº 8.208 de 30/12/92.

9.1.4.4.1. As carnes deverão ser de procedência idônea, inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (S.I.S.P.) ou Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) e no qual está de acordo com o Decreto Estadual nº 12.486/78 NTA nº 3 e portaria da SUNAB nº 35 de 30/09/82 artigo 2º.

9.1.4.4.2. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração.

9.1.4.4.3. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas satisfatórias e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

9.1.4.5. Item 05: Os produtos deverão estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA (Aprovado pelo Decreto nº 30691 de 29/03/52), alterados pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97 ou Regulamento do SISP – Decreto nº 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei nº 8.208 de 30/12/92.



9.1.4.5.1. As carnes deverão ser de procedência idônea, inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (S.I.S.P.) ou Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) e no qual está de acordo com o Decreto Estadual nº 12.486/78 NTA nº 3 e portaria da SUNAB nº 35 de 30/09/82 artigo 2º.

9.1.4.5.2. As carnes deverão apresentar-se livres de parasitos e de qualquer substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração.

9.1.4.5.3. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas satisfatórias e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

9.1.4.6. Item 06: O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA / Ministério da Agricultura, Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.

9.1.4.6.1. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO.

9.1.4.6.2. A carne suína deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes.

9.1.4.6.3. 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. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.



9.1.4.6.4. É recomendado que o (s) estabelecimento (s) tenha (m) implantado (s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria nº 46, de 10/02/98, M.A.P.A., incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

9.1.5. **LOTE 5**

9.1.5.1. Item 01: Os produtos deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 4, 31/03/2000, do Ministério da Agricultura.

9.1.5.2. Item 02: Os produtos deverão estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA (Aprovado pelo Decreto nº 30691 de 29/03/52), alterados pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97, ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei nº 8.208 de 30/12/92, IN nº 04, 31/03/2000 (MAPA).

9.1.5.2.1. Linguiça Frescal (Pernil), de primeira qualidade: É o produto preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos, embutido em tripas finas de suíno, bovino, caprino ou vitela, conservado pela salga.

9.1.5.2.2. Os embutidos deverão ser preparados com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas, e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos.

9.1.5.2.3. Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais empregados como envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes do seu uso. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos.

9.1.5.2.4. Os embutidos deverão ser atados em seções uniformes.

9.1.5.2.5. Os produtos não deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.



9.1.5.3. Item 03: De acordo com INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 04 DE 31.03.2000 - Anexo 4 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO– REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE SALSICHA.

9.1.5.3.1. O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos), fica limitado no percentual de 10%, utilizados de forma isolada ou combinada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água (máx. de 10%), amido, soja e corantes naturais.

9.1.5.3.2. Permite-se a adição de proteínas não cárnicas no limite máximo de 4%, como proteína agregada.

9.1.5.1.3. Toda a carne usada para elaboração de SALSICHAS deverá ter sido submetida aos processos de Inspeção, prescritos no “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº. 30691 de 29/03/1952, alterado pelo Decreto Federal nº 1255 de 25/06/62, RIISPOA/MA.

9.1.6. **LOTE 6**

9.1.6.1. Item 01: Os produtos deverão estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, (aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 29/03/52), alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97 ou regulamento do SISP – Decreto 36.964 de 23/06/93 que regulamenta a Lei nº 8.208 de 30/12/92.

9.1.6.1.1. O pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas de congelamento.

9.1.6.1.2. Deverão estar íntegros e serem julgados em face das características próprias de sua espécie. Não deverão conter espinhas, não serem provenientes de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhidos morto. O pescado não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado



por parasitas.

9.1.6.1.3. Os pescados deverão ter procedência idônea. O produto deverá ser proveniente de carne de cação íntegro, limpo, eviscerado, elaborado sob rígidas condições de higiene, livre de escamas ou resíduos de vísceras.

9.1.6.1.4. Os CUBOS DE CAÇÃO deverão se apresentar com peso médio de 30 g, com variação de no máximo 10% para mais ou menos.

9.1.6.2. Item 02: Os produtos deverão estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA (aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 29/03/52), alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97 ou regulamento do SISP – Decreto 36.964 de 23/06/93 que regulamenta a Lei nº 8.208 de 30/12/92.

9.1.6.2.1. O pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas de congelamento.

9.1.6.2.2. As postas deverão estar íntegras e serem julgadas em face das características próprias de sua espécie. Não deverão conter espinhas, não serem provenientes de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido morto. O pescado não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas.

9.1.6.2.3. Os pescados deverão ter procedência idônea. O produto deverá ser proveniente de peixe íntegro, limpo, eviscerado, elaborado sob rígidas condições de higiene, livre de escamas ou resíduos de vísceras.

9.1.6.2.4. As postas de cação deverão se apresentar com peso médio de 300 gramas, com variação de no máximo 10% para mais ou menos ou seja 330 gramas ou 270 gramas respectivamente.

9.1.6.3. Item 03: Os produtos deverão estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA,



(aprovado pelo Decreto nº 30691 de 29/03/52), alterado pelos Decretos nº 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97 ou regulamento do SISP – Decreto 36.964 de 23/06/93 que regulamenta a Lei nº 8.208 de 30/12/92.

9.1.6.3.1. O pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas de congelamento.

9.1.6.3.2. Deverão estar íntegros e serem julgados em face das características próprias de sua espécie. Não deverão conter espinhas, não serem provenientes de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhidos morto. O pescado não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal e não apresentar lesões, doenças microbianas ou estar infestado por parasitas.

9.1.6.3.3. Os pescados deverão ter procedência idônea. O produto deverá ser proveniente de carne de peixe polaca do Alasca integro, limpo, eviscerado, elaborado sob rígidas condições de higiene, livre de escamas ou resíduos de vísceras.

9.1.6.3.4. Os filés de peixe polaca do Alasca deverão se apresentar com peso médio de 120 gramas, com variação de no máximo 10 % para mais ou menos.

9.2. **SENSORIAIS:**

9.2.1. **LOTE 1**

9.2.1.1. **Item 01:**

- a) Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosas
- b) Cor: própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas
- c) Cheiro: próprio
- d) Sabor: próprio

9.2.1.2. **Item 02:**

- a) Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosas



- b) Cor: própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas
- c) Cheiro: próprio
- d) Sabor: próprio

9.2.2. **LOTE 2**

9.2.2.1. **Itens 01, 02 e 03:**

- a) Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.
- b) Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.
- c) Odor e sabor: próprios

9.2.2.2. **Item 04:**

- a) Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa.
- b) Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas.
- c) Odor e sabor: próprios.

9.2.2.3. **Item 05:**

- a) Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa.
- b) Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas.
- c) Odor e sabor: próprios.

9.2.3. **LOTE 3**

9.2.3.1. **Item 01:**

- a) Aspecto: próprio da espécie
- b) Cor: característica
- c) Odor e sabor: próprios

9.2.3.2. **Item 02:**

- a) Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.



b) Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

c) Odor e sabor: próprios

9.2.3.3. Item 03:

a) Aspecto: Próprio da espécie, não amolecida ou pegajosa;

b) Cor: Própria da espécie, sem manchas esverdeadas;

c) Odor/Sabor: Próprios.

9.2.4. LOTE 4

9.2.4.1. Itens 01:

a) Aspecto: característico;

b) Cor: própria, uniforme sem manchas pardacentas ou esverdeadas;

c) Odor/sabor: próprios.

9.2.4.2. Itens 02, 03, 04 e 05:

a) Aspecto: Próprio da espécie, não amolecida ou pegajosa;

b) Cor: Própria da espécie, sem manchas esverdeadas;

c) Odor/Sabor: Próprios.

9.2.4.3. Item 06:

a) Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa.

b) Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas.

c) Odor e sabor: próprios

9.2.5. LOTE 5

9.2.5.1. Itens 01, 02:

a) Aspecto: característico;

b) Cor: própria, uniforme sem manchas pardacentas ou



esverdeadas;

- c) Odor/sabor: próprios.

9.2.5.2. Item 03:

- a) Textura: característica
- b) Cor: característica
- c) Odor: característico
- d) Sabor: característico

9.2.6. LOTE 6

9.2.6.1. Item 01:

- a) Aspecto - íntegro, limpo
- b) Cor: própria
- c) Odor/ sabor: característicos

9.2.6.2. Item 02:

- a) Aspecto - posta, eviscerada, íntegro, limpo
- b) Cor: própria
- c) Odor/ sabor: característicos

9.2.6.3. Item 03:

- a) Aspecto – próprio, íntegro, limpo.
- b) Cor: própria.
- c) Odor/ sabor: característicos

9.3 FÍSICO-QUÍMICAS:

9.3.1. LOTE 1

9.3.1.1. Itens 01 e 02:

- a) pH ácido
- b) reação de H₂S negativa e não conter aditivos.



9.3.2. **LOTE 2**

9.3.2.1. Itens 01 e 03:

- a) PH: Inferior ou igual a 6,0
- b) Gorduras totais: máximo de 5 %

9.3.2.2. Item 02:

- a) PH ácido
- b) Reação de H₂S negativa

9.3.2.3. Item 04:

- a) Gordura total: máximo de 5 %
- b) PH ácido
- c) Reação de H₂S negativa

9.3.2.4. Item 05:

- a) PH: Inferior ou igual a 6,0
- b) Reação de H₂S negativa

9.3.3. **LOTE 3**

9.3.3.1. Item 01:

- a) Gordura total: máximo de 18%
- b) Proteína: mínimo de 12%
- c) Carboidratos: máximo de 10%

9.3.3.2. Item 02:

- a) PH ácido
- b) Reação de H₂S negativa

9.3.4. **LOTE 4**

9.3.4.1. Itens 02 e 03:

- a) Reação de H₂S negativa.



9.3.4.2. Item 04:

- a) PH: Inferior ou igual a 6,0
- b) Reação de H₂S negativa e não conter aditivos.

9.3.5. **LOTE 5**

9.3.5.1. Item 03:

- a) Amido: máximo* 2%
- b) Carboidratos totais: máximo* 7%
- c) Proteína: mínimo de 12%
- d) Gordura: máximo de 20%
- e) Umidade máxima: 65%
- f) Sódio: máximo de 420 mg na porção de 50 g

* A somatória de amido máximo e carboidratos totais não deverá ultrapassar a 7%.

9.4 **MICROBIOLÓGICAS:**

9.4.1. **LOTES 1, 2, 3, 4 E 6**

9.4.1.1. Deverá seguir a NTA 3 – item 7 do Código Sanitário do Estado de São Paulo.

9.4.2. **LOTE 5**

9.4.2.1. Item 03: O produto deverá estar de acordo a NTA 5 – Carnes Preparadas Embutidas – do Código Sanitário Estadual.

9.4.2.2. Demais itens: Deverá seguir a NTA 3 – item 7 do Código Sanitário do Estado de São Paulo.

9.5. **MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS:**

9.5.1. **LOTES 1, 2, 4, 5 E 6**

9.5.1.1. Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA – Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.



9.5.1.2. Poderão ser efetuadas análises específicas para a comprovação de ausência de aditivos de qualquer natureza.

9.5.1.3. Determinação de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas e de substâncias biologicamente ativas (hormônios e antibióticos) para garantir a sanidade do alimento, que deverá estar de acordo com a legislação vigente.

9.5.2. **LOTE 3**

9.5.2.1. Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA – Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.

9.5.2.2. Poderão ser efetuadas análises específicas para a comprovação de ausência de aditivos de qualquer natureza.

9.5.2.3. Determinação de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas e de substâncias biologicamente ativas (hormônios e antibióticos) para garantir a sanidade do alimento, que deverá estar de acordo com a legislação vigente.

9.6. **CONSIDERADOS ALTERADOS E IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO:**

9.6.1. **LOTE 4**

9.6.1.1. Item 01:

- a) Quando a superfície é úmida, pegajosa, exsudando líquido;
- b) Quando à palpação se verificarem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
- c) Quando há indícios de fermentação pútrida;
- d) Quando a massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;
- e) Quando a gordura está rançosa;
- f) Quando o envoltório está perfurado por parasitas que atingiram também a massa;



- g) Nos casos de odor e sabor estranhos, anormais;
- h) Quando se constatem germes patogênicos;
- i) Quando manipulados em más condições de higiene, traduzidas pela presença de E. Coli típica.

10. EMBALAGEM

10.1. LOTE 1

10.1.1. Itens 01 e 02: A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

10.1.1.1. O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 05 a 10 quilos.

10.1.1.2. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.

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

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

10.1.1.5. Fica reservada a CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens (inicial e final) a cada entrega efetuada pela empresa fornecedora.

10.2. LOTE 2

10.2.1. Itens 01, 02 e 03: A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.



10.2.1.1. O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 04 a 10 quilos.

10.2.1.2. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.

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

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

10.2.1.5. Fica reservada a CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens (inicial e final) a cada entrega efetuada pela empresa fornecedora.

10.2.2. Item 04: A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

10.2.2.1. O produto deverá ser fornecido nas seguintes embalagens: Peso líquido - 01 (um) quilo a 05 (cinco) quilos.

10.2.2.2. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.

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

10.2.2.4. Considerar-se-á imprópria para o consumo à embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

10.2.2.5. Fica reservado a CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens (inicial e final) a cada entrega efetuada pela empresa fornecedora.

10.2.3. Item 05: A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico,



resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

10.2.3.1. O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 01 a 05 quilos.

10.2.3.2. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.

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

10.2.3.4. Conceder-se-á imprópria para o consumo à embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

10.3. **LOTE 3**

10.3.1. Item 01: A embalagem inicial do produto deverá ser de saco polietileno atóxico, resistente, termossoldada, devidamente rotulado em acordo com a legislação vigente com peso líquido de 01 a 02 quilos. As almôndegas devem apresentar-se congeladas e integras, sem estarem amassadas.

10.3.1.1. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.

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

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

10.3.1.4. Fica reservado a CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens (inicial e final) a cada entrega efetuada pela empresa fornecedora.

10.3.2. Item 02: A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico,



resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

10.3.2.1. O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 02 a 05 quilos.

10.3.2.2. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.

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

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

10.3.2.5. Fica reservada a CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens (inicial e final) a cada entrega efetuada pela empresa fornecedora.

10.3.3. Item 03: A embalagem inicial do produto deverá ser a vácuo, tipo cry-o-vac, transparente, resistente, termossoldado devidamente fechado, contendo aproximadamente de 5,0 à 10 Kg.

10.3.3.1. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.

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

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

10.3.3.4. Fica reservada a CRAISA, o direito de opinar sobre as embalagens (inicial e final) a cada entrega realizada pela Empresa fornecedora.

10.4. LOTE 4



10.4.1. Item 01: A embalagem inicial do produto deverá ser a vácuo, tipo “cry-o-vac”, resistente, transparente, atóxico, contendo peso líquido entre 2,5 a 05 Kg (dois quilogramas e meio a cinco quilogramas) do produto, rotulada de acordo com a Legislação vigente.

10.4.1.1. A embalagem final do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da Empresa.

10.4.1.2. Considerar-se-á imprópria para o consumo a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, a qual não será aceita.

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

10.4.1.4. Fica reservada a CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens (inicial e final) a cada entrega realizada pela Empresa fornecedora.

10.4.2. Item 02: A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

10.4.2.1. O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 05 a 10 quilos.

10.4.2.2. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.

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

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

10.4.2.5. Fica reservada a CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens (inicial e final) a cada entrega realizada pela Empresa fornecedora.



10.4.3. Itens 03, 04, 05 e 06: A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

10.4.3.1. O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 05 a 10 quilos.

10.4.3.2. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.

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

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

10.4.3.5. Fica reservada a CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens (inicial e final) a cada entrega efetuada pela empresa fornecedora.

10.5. **LOTE 5**

10.5.1. Itens 01 e 02: A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

10.5.1.1. O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 05 a 10 quilos.

10.5.1.2. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.

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



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

10.5.1.5. Fica reservada a CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens (inicial e final) a cada entrega efetuada pela empresa fornecedora.

10.5.2. Item 03: A embalagem inicial da salsicha deverá ser á vácuo tipo "cryo-vac" ou sacos plásticos fechados com lacres invioláveis, resistentes, transparentes, atóxico, contendo peso líquido de 1 Kg (um quilo) do produto a 03 kg do produto.

10.5.2.1. A embalagem final da salsicha deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, identificadas com o nome da empresa, devidamente rotulada.

10.5.2.2. Conceder-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, a qual não será aceita.

10.5.2.3. Embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa estando, porém, sujeitas à aprovação pela CRAISA - Supervisão de Restaurantes.

10.6 LOTE 6

10.6.1. Item 01: A embalagem inicial deverá ser sacos plásticos, atóxicos, resistentes, lacrados, contendo peso líquido de 1 a 2 Kg do produto, devidamente rotulados de acordo com a legislação vigente.

10.6.1.1. A embalagem final dos produtos deverá ser caixas de papelão reforçadas, devidamente rotuladas, de acordo com a legislação vigente.

10.6.1.2. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacradas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração, a qual não será aceita.

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

10.6.2. Item 02: A embalagem inicial deverá ser sacos plásticos, atóxicos, resistentes, lacrados, contendo peso líquido de 1 a 2 Kg do produto, sendo que as postas poderão ser dispostas em camadas separadas por papel celofane ou plástico,



devidamente rotulados de acordo com a legislação vigente.

10.6.2.1. A embalagem final dos produtos deverá ser caixas de papelão reforçadas, devidamente rotuladas, de acordo com a legislação vigente.

10.6.2.2. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacradas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração, a qual não será aceita.

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

10.6.3. Item 03: A embalagem inicial deverá ser plástica, atóxica, em cry-o-vac, resistente, lacrada contendo peso líquido de 1 a 2 Kg do produto, devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente.

10.6.3.1. A embalagem final dos produtos deverá ser caixas de papelão reforçadas, devidamente rotuladas, de acordo com a legislação vigente.

10.6.3.2. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacradas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração, a qual não será aceita.

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

11. ROTULAGEM

11.1. LOTES 1, 2, 4, 5 E 6

11.1.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do Ministério da Agricultura, 24/12/99, Lei Federal nº 10674, de 16/05/03 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

11.1.2. Na embalagem inicial e final deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- a) Identificação completa do produto.



- b) Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SIM
- c) Data da embalagem do produto e informações nutricionais.
- d) Data de validade ou prazo máximo para consumo.
- e) Peso líquido.
- f) Condições de armazenamento.
- g) Carimbo do SIF, SISP ou SIM
- h) Dizeres: “não contém glúten”

11.2. **LOTE 3**

11.2.1. Item 03: Os produtos deverão ser rotulados de acordo com a Legislação vigente. Nos rótulos das embalagens inicial e final (pacotes e caixas) deverão constar, de forma clara e indelével as seguintes informações:

- a) Identificação completa do produto, inclusive marca;
- b) Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente Número do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo);
- c) Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- d) Data na embalagem do produto;
- e) Peso líquido;
- f) Condições de armazenamento;
- g) Carimbo do SIF ou SISP (nos pacotes);
- h) Número do lote (caso utilizado).

11.2.2. Demais itens: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do Ministério da Agricultura, 24/12/99, Lei Federal nº 10674, de 16/05/03 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Na embalagem inicial e final deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:



- a) Identificação completa do produto.
- b) Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SIM
- c) Data da embalagem do produto e informações nutricionais.
- d) Data de validade ou prazo máximo para consumo.
- e) Peso líquido.
- f) Condições de armazenamento.
- g) Carimbo do SIF, SISP ou SIM
- h) Dizeres: “não contém glúten”

12. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

12.1. As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame, apresentará, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do término da sessão pública, e sempre que for requisitado pela CRAISA, em originais ou cópias reprográficas autenticadas, os seguintes documentos:

- a) Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SIM.
- b) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária.

13. AVALIAÇÃO DO PRODUTO

13.1. Caso fique comprovado, pela análise do produto, que a descrição e características do mesmo, não correspondem às exigências do edital, este será desclassificado.

14. CONTROLE DE QUALIDADE

14.1. LOTE 4

14.1.1. Item 03: As Empresas deverão atender a Portaria nº 304 de 22 de Abril de



1996, do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

14.1.2. Para todos os itens: A CRAISA realizará, a seu exclusivo critério, controle de peso, embalagens, qualidade e demais características do produto.

14.1.2.1. A qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da Craisa, Supervisão de Alimentação Escolar e na utilização do produto nas unidades escolares. 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 12 h (doze horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

14.1.2.2. 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.

14.1.2.3. 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.

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

14.1.2.5. Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto o previsto em Legislação vigente.

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

14.2. LOTES 1, 2, 3, 5 E 6

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

14.2.2. A qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da Craisa, Supervisão de Alimentação Escolar e na utilização do produto nas unidades escolares. 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 12 h (doze horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

14.2.3. 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.

14.2.4. 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.

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

14.2.6. Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto o previsto em Legislação vigente.

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

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

Santo André, 04 de dezembro de 2017.

DENISE BARADEL CARRAMASCHI
Diretora Administrativa Financeira



ANEXO III

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

Nome da empresa:											
Endereço:											
CNPJ:											
Edital/ Pregão nº											
Especificação do objeto conforme edital:											
Lote 01 – CARNE DE FRANGO											
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE 1A	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 2.130	2.130	25.560	19.170	KG	Coxa e sobrecoxa de frango, pesando entre 280 a 320 g.					
2	SR - 2.100	2.100	25.200	18.900	KG	Peito de frango sem osso e sem pele, de boa qualidade, congelado.					
VALOR MENSAL ESTIMADO											
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES											
Lote 02 – CARNE BOVINA											
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE 2A	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 640	640	7.680	5.760	KG	Coxão duro em peça, de primeira qualidade resfriado e/ou congelado.					
2	SR - 440	440	5.280	3.960	KG	Coxão mole em bife, congelado, pesando 140 gramas cada.					
3	SR - 2.210	2.210	26.520	19.890	KG	Coxão mole em peça sem capa, resfriado e/ou congelado.					
4	SR - 100 SAE - 250	350	4.200	3.150	KG	Isacas ou tiras de fígado congelado, com formato aproximado de 1 cm por 5 cm.					
5	SR - 960 SAE - 5.000	5.960	71.520	53.640	KG	Miolo de acém em cubos, com formato aproximado de 1,5cm por 1,5cm, congelado, deverá estar embalado em saco plástico atóxico, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens plásticas, peso líquido de 01 a 05kg.					
VALOR MENSAL ESTIMADO											
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES											
Lote 03 – CARNE BOVINA PRÉ-PREPARADA											
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE 3A	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 460	460	5.520	4.140	KG	Almôndega bovina congelada, contendo de 15 a 25g cada unidade aproximadamente.					
2	SR - 680	680	8.160	6.120	KG	Bife rolê recheado com bacon, pesando 160 gramas cada.					
3	SR - 390	390	4.680	3.510	KG	Chargue em cubos de 05 a 07 cm3.					
VALOR MENSAL ESTIMADO											
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES											
Lote 04 – CARNE SUÍNA											
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE 4A	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 55	55	660	495	KG	Bacon defumado, de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado em acordo à legislação vigente.					
2	SR 1.200	1.200	14.400	10.800	KG	Bisteca suína de carrê com osso, congelada, pesando em média 170 a 180 gramas cada.					
3	SR - 720	720	8.640	6.480	KG	Copa lombo suíno em peça congelado					
4	SR - 200	200	2.400	1.800	KG	Costela suína salgada					
5	SR - 200	200	2.400	1.800	KG	Paleta suína salgada					
6	SAE - 1.200	1.200	14.400	10.800	KG	Pernil suíno em cubos (congelado)					
VALOR MENSAL ESTIMADO											
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES											



Lote 05 – EMBUTIDOS											
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE 5A	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRESCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 210	210	2.520	1.890	KG	Linguiça calabresa defumada tradicional, inteira e embalada a vácuo					
2	SR - 840	840	10.080	7.560	KG	Linguiça frescal suína (pernil), de primeira qualidade.					
3	SR - 160	160	1.920	1.440	KG	Salsicha tipo hot dog					
VALOR MENSAL ESTIMADO											
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES											
Lote 06 – PESCADOS											
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE 6A	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRESCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR 160	160	1.920	1.440	KG	Cação em cubos congelado, com peso médio de 30 g, com variação de no máximo 10% para mais ou menos.					
2	SR 470	470	5.640	4.230	KG	Cação em postas congelado					
3	SR 1.350	1.350	16.200	12.150	KG	Filé de peixe polaca do Alasca, congelado, com peso médio de 120 gramas, com variação de no máximo 10% para mais ou menos.					
VALOR MENSAL ESTIMADO											
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES											

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

_____, _____ de _____ de _____.

ASSINATURA: _____



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

Nome da empresa:											
Endereço:											
CNPJ:											
Edital/ Pregão nº											
Especificação do objeto conforme edital:											
Lote 01 – CARNE DE FRANGO											
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA RESERVADA (25%) LOTE 1B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 2.130	2.130	25.560	6.390	KG	Coxa e sobrecoxa de frango, pesando entre 280 a 320 g.					
2	SR - 2.100	2.100	25.200	6.300	KG	Peito de frango sem osso e sem pele, de boa qualidade, congelado.					
VALOR MENSAL ESTIMADO											
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES											
Lote 02 – CARNE BOVINA											
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA RESERVADA (25%) LOTE 2B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 640	640	7.680	1.920	KG	Coxão duro em peça, de primeira qualidade resfriado e/ou congelado.					
2	SR - 440	440	5.280	1.320	KG	Coxão mole em bife, congelado, pesando 140 gramas cada.					
3	SR - 2.210	2.210	26.520	6.630	KG	Coxão mole em peça sem capa, resfriado e/ou congelado.					
4	SR - 100 SAE - 250	350	4.200	1.050	KG	Iscas ou tiras de fígado congelado, com formato aproximado de 1 cm por 5 cm.					
5	SR - 960 SAE - 5.000	5.960	71.520	17.880	KG	Miolo de acém em cubos, com formato aproximado de 1,5cm por 1,5cm, congelado, deverá estar embalado em saco plástico atóxico, resistente, atendendo a legislação vigente de embalagens plásticas, peso líquido de 01 a 05kg.					
VALOR MENSAL ESTIMADO											
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES											
Lote 03 – CARNE BOVINA PRÉ-PREPARADA											
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA RESERVADA (25%) LOTE 3B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 460	460	5.520	1.380	KG	Almôndega bovina congelada, contendo de 15 a 25g cada unidade aproximadamente.					
2	SR - 680	680	8.160	2.040	KG	Bife rolê recheado com bacon, pesando 160 gramas cada.					
3	SR - 390	390	4.680	1.170	KG	Charque em cubos de 05 a 07 cm3.					
VALOR MENSAL ESTIMADO											
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES											
Lote 04 – CARNE SUÍNA											
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA RESERVADA (25%) LOTE 4B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 55	55	660	165	KG	Bacon defumado, de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado em acordo à legislação vigente.					
2	SR 1.200	1.200	14.400	3.600	KG	Bisteca suína de carrê com osso, congelada, pesando em média 170 a 180 gramas cada.					
3	SR - 720	720	8.640	2.160	KG	Copa lombo suína em peça congelado					
4	SR - 200	200	2.400	600	KG	Costela suína salgada					
5	SR - 200	200	2.400	600	KG	Paleta suína salgada					
6	SAE - 1.200	1.200	14.400	3.600	KG	Pernil suína em cubos (congelado)					
VALOR MENSAL ESTIMADO											
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES											



Lote 05 – EMBUTIDOS											
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA RESERVADA (25%) LOTE 5B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR - 210	210	2.520	630	KG	Linguiça calabresa defumada tradicional, inteira e embalada a vácuo					
2	SR - 840	840	10.080	2.520	KG	Linguiça frescal suína (pernil), de primeira qualidade.					
3	SR - 160	160	1.920	480	KG	Salsicha tipo hot dog					
VALOR MENSAL ESTIMADO											
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES											
Lote 06 – PESCADOS											
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA RESERVADA (25%) LOTE 6B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	SR 160	160	1.920	480	KG	Cação em cubos congelado, com peso médio de 30 g, com variação de no máximo 10% para mais ou menos.					
2	SR 470	470	5.640	1.410	KG	Cação em postas congelado					
3	SR 1.350	1.350	16.200	4.050	KG	Filé de peixe polaca do Alasca, congelado, com peso médio de 120 gramas, com variação de no máximo 10% para mais ou menos.					
VALOR MENSAL ESTIMADO											
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES											

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

_____, _____ DE _____ DE _____.

ASSINATURA: _____



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



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

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

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

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

(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



ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP) OU MICROEMPRESA

(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



ANEXO VII

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.....

PREGÃO Nº.....

Eu, representante legal da empresa, interessada em participar do Pregão 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 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



ANEXO IX

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 X

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

O presente contrato tem por finalidade a prestação de serviços mensal de **FORNECIMENTO DE CARNES (BOVINA, SUÍNA, FRANGO) EMBUTIDOS E PESCADOS**, conforme descrição e quantidades abaixo:

Lote *								
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE *A	COTA RESERVADA (25%) LOTE *B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA



CLÁUSULA SEGUNDA- DESCRITIVO DO OBJETO

CLÁUSULA TERCEIRA – CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

CLÁUSULA QUARTA – EMBALAGEM

CLÁUSULA QUINTA – ROTULAGEM

CLÁUSULA SEXTA – LOCAL DE ENTREGA

CLÁUSULA SÉTIMA – TRANSPORTE

CLÁUSULA OITAVA – DESPESAS

CLÁUSULA NONA CONTROLE DE QUALIDADE

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

10.1. O fornecimento será efetuado parceladamente, durante o prazo de 12 meses, nas quantidades indicadas e prazos indicados no anexo II, desde que seja do interesse da CRAISA e de acordo com a legislação vigente.

10.2. Condições de entrega: 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.

10.3. A empresa vencedora deverá realizar o(s) serviço (s) conforme evidenciado a cláusula anterior, ou em qualquer outro lugar determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

10.4. Prazo de Entrega: 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/serviço pela CRAISA.

10.5. O carregamento, transporte e descarregamento dos produtos junto aos locais acima indicados correrão por conta e responsabilizados ao fornecedor, todas as despesas como frete, carga, descarga e transporte correrão por conta da contratada, bem como todos os impostos e taxas incidentes.

10.6. Os serviços deverão ser de boa qualidade, obedecendo os padrões do domínio público;



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PREÇO

11.1. O valor global do presente contrato é estimado em R\$
(.....), sendo R\$ (.....) mensais,
considerando:

Lote *												
ITEM	QTD POR SETOR	QTD ESTIMADA MENSAL	QTD. ESTIMADA ANUAL	COTA PRINCIPAL (75%) LOTE *A	COTA RESERVADA (25%) LOTE *B	UNI.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	PREÇO (%) DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	VALOR UNITÁRIO / KG	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ESTIMADO ANUAL
VALOR MENSAL ESTIMADO												
VALOR GLOBAL ESTIMADO PARA 12 MESES												

11.2. 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 DÉCIMA SEGUNDA - FORMA DE PAGAMENTO

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

12.4. 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

13.1. 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.



13.2. 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.

13.3. 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 QUARTA - DIREITOS DA CRAISA

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

14.2. 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.

14.3. 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 QUINTA – DO CONTROLE DE QUALIDADE

15.1. Durante a execução contratual, a CRAISA, a seu exclusivo critério realizará um controle de qualidade dos serviços, sendo que, em caso de não corresponder às exigências da qualidade, o produto será devolvido, ficando a empresa fornecedora sujeita a substituí-lo no prazo de 12 (Doze) horas, independente da aplicação das penalidades cabíveis.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS PENALIDADES

16.1. 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:



- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) 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.
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

16.2. 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.



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

16.4. Constatada a inexecução contratual ou a hipótese do Parágrafo Segundo, 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.

16.5. 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.

16.6. 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.

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

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

16.8.1. A empresa que deixar de entregar documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter 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.

16.9. 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.

16.10. 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 SÉTIMA - TRIBUTOS E DEMAIS ÔNUS

17.1. 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 OITAVA – DIVULGAÇÃO

18.1. 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 NONA - TRAMITAÇÃO DE DOCUMENTOS

19.1. 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 VIGÉSIMA - GESTÃO DO CONTRATO

20.1. A gestão do presente contrato será efetuada pela, que deverá 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 VIGÉSIMA PRIMEIRA - CASOS DE RESCISÃO

21.1. 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.

CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – RESOLUÇÃO

22.1. 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 VIGÉSIMA TERCEIRA - FORO

23.1.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. _____

2. _____

Nome:

Nome

:



ANEXO XI

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: _____.

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 II

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CPJ nº. (de origem):

Objeto:

Contratante: CIA. REGIONAL DE ABASTECIMENTO INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ -
CRAISA

Contratada:

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damos-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que 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, de 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.

Santo André, de de

REINALDO MESSIAS DA SILVA
Superintendente

DENISE BARADEL CARRAMASCHI
Diretora Administrativa Financeira

Empresa contratada